|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL INTOLERANTES – ABRIL 2022 | | | | | | | | |
| 1°. SEMANA | **Refeição** | **Horário** | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | | **SEXTA** |
| **04/abr** | **05/abr** | **06/abr** | **07/abr** | | **08/abr** |
| Lanche da manhã e Lanche da tarde | 10:00hrs e 15:15hrs | \*Sopa de feijão preto, **macarrão DE ARROZ** **SEM GLÚTEN** e legumes | \*Risoto de frango e legumes  \* Salada (tomate + pepino)  \*Fruta (maçã) | \*Sagu com creme de pudim **COM LEITE SEM LACTOSE**  \*Fruta (banana) | \*Polenta cremosa, carne de panela em molho  \*Salada de repolho e cenoura  \*Fruta (manga) | | \*Pão **SEM GLÚTEN** com GELEIA DE FRUTAS  \* Suco ou chá  \*Fruta (mamão) |
| OBSERVAÇÕES: 1) Os cardápios poderão ser modificados em situações de urgência e dificuldade no recebimento de gêneros alimentares, por orientação e autorização da nutricionista. 2) Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.3) Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio. | | | | | | | **Nutricionista: Thaís Mariani Bee**  **CRN 10 4103** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL INTOLERANTES – ABRIL 2022 | | | | | | | | |
| 2°. SEMANA | **Refeição** | **Horário** | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | | **SEXTA** |
| **11/abr** | **12/abr** | **13/abr** | **14/abr** | | **15/abr** |
| Lanche da manhã e Lanche da tarde | 10:00hrs e 15:15hrs | \*Sopa de legumes, **macarrão de arroz sem glúeten** e frango (sobrecoxa) | \*Quirera com frango em molho (sassami)  \*Salada de: beterraba + tomate  \*Fruta (maçã) | \*Creme **SEM GLUTEN E LACTOSE** de pudim com aveia  \*Biscoitos diversos **SEM GLÚTEN E LACTOSE**  \*Fruta (banana) | \*Cachorro-quente **COM PÃO SEM GLÚTEN**  \* Chá de ervas  \*Fruta (melancia)  FESTA PÁSCOA | | FERIADO |
| OBSERVAÇÕES: 1) Os cardápios poderão ser modificados em situações de urgência e dificuldade no recebimento de gêneros alimentares, por orientação e autorização da nutricionista. 2) Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.3) Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio. | | | | | | | **Nutricionista: Thaís Mariani Bee**  **CRN 10 4103** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL INTOLERANTES – ABRIL 2022 | | | | | | | | |
| 3°. SEMANA | **Refeição** | **Horário** | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | | **SEXTA** |
| **18/abr** | **19/abr** | **20/abr** | **21/abr** | | **22/abr** |
| Lanche da manhã e Lanche da tarde | 10:00hrs e 15:15hrs | \* Sopa de legumes, arroz, carne bovina (acém) | \*Macarrão **SEM GLÚTEN** com frango em molho (sassami)  \*Salada de repolho + cenoura  \*Fruta (maçã) | \* Chá ou suco  + biscoitos  \*Fruta (banana) | FERIADO | | \*Arroz + feijão  +Farofa de couve e biju  \*Salada de alface  \*Fruta (abacaxi) |
| OBSERVAÇÕES: 1) Os cardápios poderão ser modificados em situações de urgência e dificuldade no recebimento de gêneros alimentares, por orientação e autorização da nutricionista. 2) Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.3) Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio. | | | | | | | **Nutricionista: Thaís Mariani Bee**  **CRN 10 4103** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL INTOLERANTES – ABRIL 2022 | | | | | | | | |
| 4°. SEMANA | **Refeição** | **Horário** | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | | **SEXTA** |
| **25/abr** | **26/abr** | **27/abr** | **28/abr** | | **29/abr** |
| Lanche da manhã e Lanche da tarde | 10:00hrs e 15:15hrs | \*Sopa de feijão, **macarrão sem glúten** e legumes | \*Risoto com carne de frango  \*Salada (repolho branco, roxo e brócolis)  \*Fruta (maçã) | \* Creme **SEM GLUTEN E LACTOSE** de pudim com aveia  \*Biscoitos diversos **SEM GLÚTEN E LACTOSE**  \*Fruta (banana) | \* Esfihas **(feita sem ovos, com farinha sem glúten e leite sem lactose**) chá  \*Fruta (laranja) | | \***Pão sem glúten** com carne moída de frango  \* Chá ou suco  \*Fruta (mamão) |
| OBSERVAÇÕES: 1) Os cardápios poderão ser modificados em situações de urgência e dificuldade no recebimento de gêneros alimentares, por orientação e autorização da nutricionista. 2) Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.3) Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio. | | | | | | | **Nutricionista: Thaís Mariani Bee**  **CRN 10 4103** | |