



Milena Schardong  
Milena Schardong  
Gerência de alimentação  
Matrícula 189507  
Nutricionista/ CRN-8 12407

Nadia R. dos Santos Sato  
Nadia Rafaela dos Santos Sato  
Gerência de alimentação  
Matrícula 189511  
Nutricionista/ CRN-8 9129

Juliana R. dos Santos  
Juliana Rodrigues Dias Guedes  
Gerência de Alimentação  
Matrícula 184452  
Nutricionista/CRN-8 6775

CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR B

DEZEMBRO  
ALERGIAS MÚLTIPLAS 2024

LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS: NENHUM ALIMENTO DEVE CONTER GLÚTEN  
ATENÇÃO: TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS  
DA CRIANÇA DEVEM SER SEPARADOS, IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS  
SEPARADAMENTE. USAR ESPONJA SEPARADA.

**OS ALIMENTOS DEVEM SER PREPARADOS COM ÓLEO DE GIRASSOL**

**ALERGIAS MÚLTIPLAS: SEM LEITE, GLÚTEN, SOJA, OVOS, REPOLHO ROXO, BATATA INGLESA, CENTEIO, CENOURA, LARANJA E MAMÃO**

	SEGUNDA 02/12	TERÇA 03/12	QUARTA 04/12	QUINTA 05/12	SEXTA 06/12
Desjejum	LEITE DE COCO	SUCO DE MAÇÃ 200ML	VITAMINA DE MANGA COM LEITE DE COCO	SUCO DE UVA 200ML	LEITE DE COCO
	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO
Almoço	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G
	PICADINHO DE CARNE 70G	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	BARREADO 70G	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	ISCAS DE CARNE REFOGADA 45G
	QUIBEBE	BATATA SALSA REFOGADA 50G	FAROFA DE BANANA 20G	ABOBRINHA COLORIDA 50G	QUIRERA 60G
	SALADA DE ACELGA 20G	SALADA DE VAGEM 30G	SALADA DE ACELGA	SALADA DE TOMATE COM PEPINO 45G	SALADA DE COUVE-FLOR 20G
	MELÃO	MAÇÃ	MELANCIA	MAÇÃ	MANGA
Lanche	SUCO DE UVA 200ML/ PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	CHÁ DE MAÇÃ SEM AÇÚCAR 190ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	BANANA / AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN	BATIDA DE MAÇÃ COM LEITE DE COCO / BANANA	LEITE DE COCO / BANANA
Jantar	QUIRERA - JANTAR 120G + FRANGO ENSOPADO 70G	RISOTO DE FRANGO - JANTAR 200G	SOPA CABOCLA 180G	POLENTA - JANTAR 120G + FRANGO ENSOPADO 70G	SOPA CREME DE BATATA SALSA
	SEGUNDA 09/12	TERÇA 10/12	QUARTA 11/12	QUINTA 12/12	SEXTA 13/12
Desjejum	SUCO DE UVA 200ML	VITAMINA DE MANGA COM LEITE DE COCO	SUCO DE UVA 200 ML	LEITE DE COCO	SUCO DE MAÇÃ 200ML
	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO
Almoço	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G
	ISCAS DE FRANGO COM TOMATE 60G	CARNE MOÍDA AO SUGO	FRANGO ASSADO 50G	PICADINHO DE CARNE	FRANGO ENSOPADO (50G E 20G DE MOLHO)
	BRÓCOLIS REFOGADO 50G	FAROFA DE COUVE 20G	BRÓCOLIS REFOGADO	QUIRERA	POLENTA 100G
	SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE BETERRABA 35G	SALADA DE ALFACE 25G	SALADA DE TOMATE 40 G	SALADA DE ABOBRINHA 30G
	MAÇÃ	MELANCIA	PÊSSEGO	MELANCIA	BANANA
Lanche	BATIDA DE MAÇÃ COM LEITE DE COCO 190ML / BANANA	LEITE DE COCO / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	MANGA / AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN	SUCO DE UVA 200ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	SUCO DE UVA 200ML/ PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO
Jantar	POLENTA À BOLONHESA - JANTAR 200G	RISOTO DE FRANGO - JANTAR 200G	SUCO DE UVA 200ML/PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM CARNE MOÍDA	SOPA CABOCLA	RISOTO DE FRANGO - JANTAR 200G



Milena Schardong  
**Milena Schardong**  
 Gerência de alimentação  
 Matrícula 189507  
 Nutricionista/ CRN-8 12407

Nadia R. dos Santos Sato  
**Nadia Rafaela dos Santos Sato**  
 Gerência de alimentação  
 Matrícula 189511  
 Nutricionista/ CRN-8 9129

Juliana R. dos Guedes  
**Juliana Rodrigues Dias Guedes**  
 Gerência de Alimentação  
 Matrícula 184452  
 Nutricionista/CRN-8 6775

CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR B

DEZEMBRO  
 ALERGIAS MÚLTIPLAS 2024

O MACARRÃO DEVE SER SEM GLÚTEN  
 LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS: NENHUM ALIMENTO DEVE CONTER GLÚTEN  
 ATENÇÃO: TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS  
 DA CRIANÇA DEVEM SER SEPARADOS, IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS  
 SEPARADAMENTE. USAR ESPONJA SEPARADA.

**OS ALIMENTOS DEVEM SER PREPARADOS COM ÓLEO DE GIRASSOL**

**ALERGIAS MÚLTIPLAS: SEM LEITE, GLÚTEN, SOJA, OVOS, REPOLHO ROXO, BATATA INGLESA, CENTEIO, CENOURA, LARANJA E MAMÃO**

	SEGUNDA 16/12	TERÇA 17/12	QUARTA 18/12
<b>Desjejum</b>	VITAMINA DE BANANA COM LEITE DE COCO	SUCO DE UVA 200ML	LEITE DE COCO
	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO
<b>Almoço</b>	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G
	ISCAS DE CARNE AO SUGO	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS 60G	ISCAS DE CARNE REFOGADAS
	MACARRÃO SEM OVOS E GLÚTEN AO ALHO E ÓLEO	CHUCHU REFOGADO	QUIRERA
	SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE BRÓCOLIS 20G	SALADA DE TOMATE 40G
	MELANCIA	BANANA	MAÇÃ
<b>Lanche</b>	SUCO DE MAÇÃ 200ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM ISCAS DE FRANGO	LEITE DE COCO/ MANGA	VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO/ FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN
<b>Jantar</b>	RISOTO DE FRANGO - JANTAR 200G	SOPA CABOCLA 180G	SOPA CREME DE BATATA SALS