



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

*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

**CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR E  
 CELÍACO JULHO  
 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.**

	<b>SEGUNDA 01/07</b>	<b>TERÇA 02/07</b>	<b>QUARTA 03/07</b>	<b>QUINTA 04/07</b>	<b>SEXTA 05/07</b>
<b>Desjejum</b>	LEITE 190ML	CHÁ DE ERVA DOCE SEM AÇÚCAR 190ML	LEITE 190ML		
	PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G	PÃO SEM GLÚTEN COM QUEIJO 20G	PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G		
<b>Almoço</b>	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G		
	CARNE MOÍDA COM TOMATE E CHEIRO VERDE 50G	PICADINHO DE CARNE 70G	FRANGO ASSADO 70G		
	QUIRERA 60G	LEGUMES REFOGADOS 40G	FAROFA DE COUVE 20G		
	SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE ALFACE COM TOMATE 35G	SALADA DE CHUCHU 25G		
	MAÇÃ	MELÃO	MAMÃO		
<b>Lanche</b>	SUCO DE UVA 200ML/ SANDUÍCHE NATURAL COM PÃO SEM GLÚTEN	CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA SEM AÇÚCAR 190ML/ BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	IOGURTE DE MORANGO 120MLL/ FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN		
<b>Jantar</b>	ESCONDIDINHO DE FRANGO 170G	SOPA CAMPONESA 180G	POLENTA À BOLONHESA 200G		
	<b>SEGUNDA 08/07</b>	<b>TERÇA 09/07</b>	<b>QUARTA 10/07</b>	<b>QUINTA 11/07</b>	<b>SEXTA 12/07</b>
<b>Desjejum</b>					
<b>Almoço</b>			<b>RECESSO</b>		
<b>Lanche</b>					
<b>Jantar</b>					
	<b>SEGUNDA 15/07</b>	<b>TERÇA 16/07</b>	<b>QUARTA 17/07</b>	<b>QUINTA 18/07</b>	<b>SEXTA 19/07</b>
<b>Desjejum</b>					
<b>Almoço</b>			<b>RECESSO</b>		
<b>Lanche</b>					
<b>Jantar</b>					



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

*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

**CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR E  
 CELÍACO JULHO  
 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.**

	<b>SEGUNDA 22/07</b>	<b>TERÇA 23/07</b>	<b>QUARTA 24/07</b>	<b>QUINTA 25/07</b>	<b>SEXTA 26/07</b>
<b>Desjejum</b>		LEITE 190ML	CHÁ DE CAMOMILA SEM AÇÚCAR 190ML	LEITE 190ML	CHÁ DE ERVA DOCE SEM AÇÚCAR 190ML
		PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G	PÃO SEM GLÚTEN COM QUEIJO 20G	BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G
<b>Almoço</b>		ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G
		CARNE MOÍDA À CAMPONESA 70G	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	CARNE MOÍDA REFOGADA	BARREADO 70G
		BATATA DOCE REFOGADA 50G	POLENTA	JARDINEIRA DE LEGUMES 50G	FAROFA DE CENOURA 20G
		SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE BRÓCOLIS 30G	SALADA DE BETERRABA 35G	SALADA DE REPOLHO VERDE COM REPOLHO ROXO 30G
		MAÇÃ	LARANJA	PONKAN	MAMÃO
<b>Lanche</b>	SUCO DE LARANJA 200ML/ SANDUÍCHE NATURAL COM PÃO SEM GLÚTEN	SUCO DE MAÇÃ 200ML/ BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	IOGURTE DE MORANGO 120ML/ FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	BATIDA DE MAÇÃ/ BANANA	
<b>Jantar</b>	ARROZ CARRETEIRO 180G	POLENTA COM MOLHO DE FRANGO 200G	MACARRÃO SEM GLÚTEN À BOLONHESA	SOPA CREME CAIPIRA 180G	
	<b>SEGUNDA 29/07</b>	<b>TERÇA 30/07</b>	<b>QUARTA 31/07</b>		
<b>Desjejum</b>	LEITE 190ML	CHÁ DE CAMOMILA SEM AÇÚCAR 190ML	LEITE 190ML		
	PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G	PÃO SEM GLÚTEN COM MANTEIGA 8G	PÃO SEM GLÚTEN COM QUEIJO 20G		
<b>Almoço</b>	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G		
	CARNE MOÍDA REFOGADA 70G (50G CARNE + 20G DE MOLHO)	ENSOPADO CAIPIRA 110G	FRANGO ENSOPADO 70G		
	QUIRERA 60G	MACARRÃO SEM GLÚTEN AO ALHO E ÓLEO	BRÓCOLIS REFOGADO 50G		
	SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE ALFACE 25G	SALADA DE ACELGA COM CENOURA 30G		
	LARANJA	PONKAN	BANANA		
<b>Lanche</b>	VITAMINA DE MANGA 180ML/ FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN	SUCO DE UVA 200ML/ SANDUÍCHE NATURAL COM PÃO SEM GLÚTEN	SUCO DE LARANJA 200 ML/ BOLO DE COCO SEM LEITE E GLÚTEN		
<b>Jantar</b>	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES 180G	MADALENA DE CARNE 170G	CANJA 200G		