

Observações						
OBSERVAÇÃO: ALIMENTOS E PREPARAÇÕES NÃO PODEM CONTER GLUTÉN/TRAÇOS DE GLÚTEN. TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS, INCLUINDO ESPONJA, DEVEM SER IDENTIFICADOS, ARMAZENADOS E HIGIENIZADOS SEPARADAMENTE.						
Tipo de Refeição	Segunda-Feira, 31/08	Terça-Feira, 01/09	Quarta-Feira, 02/09	Quinta-Feira, 03/09	Sexta-Feira, 04/09	Sábado, 05/09
REGULAR MANHÃ		• VITAMINA DE MORANGO 160ML • CHINEQUE DE UVA SEM GLÚTEN 60G	• SOPA DE FEIJÃO COM CARNE, BATATA E MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 150G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• ARROZ 100G • ISCAS DE FRANGO E CENOURA 60G • LARANJA (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE UVA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA COM TOMATE 60G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
REGULAR TARDE		• VITAMINA DE MORANGO 160ML • CHINEQUE DE UVA SEM GLÚTEN 60G	• SOPA DE FEIJÃO COM CARNE, BATATA E MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 150G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• ARROZ 100G • ISCAS DE FRANGO E CENOURA 60G • LARANJA (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE UVA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA COM TOMATE 60G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
Tabela Nutricional						
Cálculo Semanal	Proteína (g): 26,70 Lipídios (g): 17,06 Carboidrato (g): 103,08 Energia (Kcal): 669,48					

Tipo de Refeição	Segunda-Feira, 07/09	Terça-Feira, 08/09	Quarta-Feira, 09/09	Quinta-Feira, 10/09	Sexta-Feira, 11/09	Sábado, 12/09
REGULAR MANHÃ	FERIADO - INDEPENDÊNCIA DO BRASIL	FERIADO - NOSSA SENHORA DA LUZ DOS PINHAIS	• MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 100G • ISCAS DE CARNE E TOMATE 60G • MELÃO FATIADO 150G	• SUCO POLPA DE MARACUJÁ 180ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G	• SUCO POLPA DE GOIABA 180ML • PÃO FATIADO SEM GLÚTEN 50G • PATÊ DE FRANGO 30G • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
REGULAR TARDE	FERIADO - INDEPENDÊNCIA DO BRASIL	FERIADO - NOSSA SENHORA DA LUZ DOS PINHAIS	• MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 100G • ISCAS DE CARNE E TOMATE 60G • MELÃO FATIADO 150G	• SUCO POLPA DE MARACUJÁ 180ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G	• SUCO POLPA DE GOIABA 180ML • PÃO FATIADO SEM GLÚTEN 50G • PATÊ DE FRANGO 30G • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
Tabela Nutricional						
Cálculo Semanal	Proteína (g): 21,71 Lipídios (g): 19,83 Carboidrato (g): 111,01 Energia (Kcal): 698,87					

Tipo de Refeição	Segunda-Feira, 14/09	Terça-Feira, 15/09	Quarta-Feira, 16/09	Quinta-Feira, 17/09	Sexta-Feira, 18/09	Sábado, 19/09
REGULAR MANHÃ	• MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 100G • CARNE MOÍDA REFOGADA COM TOMATE 60G • LARANJA (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE ABACAXI 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA 60G • QUEIJO (10) (1 un / 10G) • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• CANJICA 200G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• ARROZ 100G • ISCAS DE FRANGO REFOGADAS COM BRÓCOLIS 60G • MELÃO FATIADO 150G	• SUCO POLPA DE MANGA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • FRANGO PARA PÃO COM TOMATE 60G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
REGULAR TARDE	• MACARRÃO SEM GLÚTEN, OVOS E SOJA 100G • CARNE MOÍDA REFOGADA COM TOMATE 60G • LARANJA (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE ABACAXI 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA 60G • QUEIJO (10) (1 un / 10G) • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• CANJICA 200G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• ARROZ 100G • ISCAS DE FRANGO REFOGADAS COM BRÓCOLIS 60G • MELÃO FATIADO 150G	• SUCO POLPA DE MANGA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • FRANGO PARA PÃO COM TOMATE 60G	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
Tabela Nutricional						
Cálculo Semanal	Proteína (g): 31,11 Lipídios (g): 15,62 Carboidrato (g): 101,33 Energia (Kcal): 665,76					

Tipo de Refeição	Segunda-Feira, 21/09	Terça-Feira, 22/09	Quarta-Feira, 23/09	Quinta-Feira, 24/09	Sexta-Feira, 25/09	Sábado, 26/09
REGULAR MANHÃ	• SUCO POLPA DE GOIABA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA PARA PÃO 60G	• ARROZ 100G • ISCAS DE CARNE E TOMATE 60G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• IOGURTE DE MORANGO 180G • FLOCOS DE MILHO DIET, SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA 50G • BANANA (1 un / 130G)	• SUCO POLPA DE UVA 180ML • PÃO FATIADO SEM GLÚTEN 50G • PATÊ DE FRANGO 30G • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• POLENTA 100G • MOLHO DE FRANGO E CENOURA 50G • LARANJA (1 un / 100G)	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
REGULAR TARDE	• SUCO POLPA DE GOIABA 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA PARA PÃO 60G	• ARROZ 100G • ISCAS DE CARNE E TOMATE 60G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• IOGURTE DE MORANGO 180G • FLOCOS DE MILHO DIET, SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA 50G • BANANA (1 un / 130G)	• SUCO POLPA DE UVA 180ML • PÃO FATIADO SEM GLÚTEN 50G • PATÊ DE FRANGO 30G • ALFACE CRESPA (FOLHA) 10G	• POLENTA 100G • MOLHO DE FRANGO E CENOURA 50G • LARANJA (1 un / 100G)	• LEITE 190ML • BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN 50G
Tabela Nutricional						
Cálculo Semanal	Proteína (g): 25,45 Lipídios (g): 13,72 Carboidrato (g): 110,70 Energia (Kcal): 664,33					

Tipo de Refeição	Segunda-Feira, 28/09	Terça-Feira, 29/09	Quarta-Feira, 30/09	Quinta-Feira, 01/10	Sexta-Feira, 02/10	Sábado, 03/10
REGULAR MANHÃ	• SUCO POLPA DE MARACUJÁ 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA 60G • QUEIJO (10) (1 un / 10G) • TOMATE (RODELA) 15G	• SAGU DE UVA 150G • CREME DE LEITE 20G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE MORANGO 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • FRANGO PARA PÃO COM TOMATE 60G			
REGULAR TARDE	• SUCO POLPA DE MARACUJÁ 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • CARNE MOÍDA REFOGADA 60G • QUEIJO (10) (1 un / 10G) • TOMATE (RODELA) 15G	• SAGU DE UVA 150G • CREME DE LEITE 20G • MAÇÃ (1 un / 100G)	• SUCO POLPA DE MORANGO 180ML • PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN 50G • FRANGO PARA PÃO COM TOMATE 60G			
Tabela Nutricional						
Cálculo Semanal	Proteína (g): 28,58 Lipídios (g): 11,10 Carboidrato (g): 93,24 Energia (Kcal): 588,84					
Cálculo Mensal	Proteína (g): 26,89 Lipídios (g): 15,58 Carboidrato (g): 104,64 Energia (Kcal): 662,08					