



PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU-GUAÇU
Secretaria Municipal de Educação
Rua Arlete Aparecida de Moraes Lopes, 210. Centro. Embu-Guaçu/ SP. CEP 06900-110
embuguacu.sp.gov.br – alimesc.eg@gmail.com

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO – NOVEMBRO/ 2023
DIETA ESPECIAL PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE E PROTEÍNA DO LEITE

INTOLERÂNCIA À LACTOSE - <u>LEITE SEM LACTOSE</u> E INTOLERÂNCIA À PROTEÍNA DO LEITE – <u>SEM CONSUMO DE LEITE E SEUS DERIVADOS</u>	
CRIANÇAS COM 1 ANO, QUE JÁ SABEM MASTIGAR BEM, PODEM CONSUMIR A ALIMENTAÇÃO DESTE CARDÁPIO, DESDE QUE SEJA AMASSADA COM O GARFO PARA EVITAR ENGASGO.	
Obs.: Sempre que possível servir frutas.	
A composição do almoço/jantar é de arroz ou macarrão + feijão + 1 porção de proteína (bovina ou frango ou ovo) + um legume (cru ou cozido, alternado com a verdura) + uma verdura (crua ou cozida, alternada com o legume)	
Se houver necessidade de substituição de um alimento por outro, verificar a NOTA TÉCNICA Nº 03/2023.	
2023	VARIEDADES Café da manhã e colação escolher uma opção de cada item. Lanche, escolher uma preparação e uma bebida.
	Batata doce cozida



Desjejum/Lanche	07:00/ 13:30 horas	Biscoito, doce de banana, 1 fruta			
		Bolo de (farinha de: trigo/mandioca/rosca) - banana/ ou cenoura/ou beterraba/ ou batata doce, com ou sem aveia, SUBSTITUIR O LEITE por suco de fruta			
		Mandioca cozida			
		Torta de: frango, ou carne, ou legumes			
		Sugestão de bebidas: chá de capim santo ou erva doce, suco natural de frutas com um legume (beterraba, ou cenoura, ou inhame) e uma verdura			
INTOLERÂNCIA À LACTOSE - <u>LEITE SEM LACTOSE</u>					
E INTOLERÂNCIA À PROTEÍNA DO LEITE – <u>SEM CONSUMO DE LEITE E SEUS DERIVADOS</u>					
OBS.: SUBSTITUIR O LEITE DE QUALQUER PURÊ POR ÁGUA E A MARGARINA POR ÓLEO *					
NUTRIENTES DISPONÍVEIS					
ALIMENTOS		FONTE			
Proteína animal – carnes, ovos		Ferro heme			
Cereias, arroz, feijão, espinafre, lentilha		Ferro não heme			
Verduras, legumes, frutas, leite e derivados		Minerais			
Verduras, legumes, frutas		Vitaminas, fibras			
Carnes, ovos, leite e derivados		Proteínas			
Alimentos preparados com farinhas, raízes, grãos		Carboidratos			
Óleo, margarina, manteiga, embutidos, leite e derivados		Lipídeos /gorduras			
No preparo de purês NÃO ACRESCENTARLEITE E MARGARINA – APENAS NA ÁGUA *					
2023			01/11	02/11	03/11



Almoço / Jantar	10:30/15:30 horas			Arroz Feijão Frango ensopado com mandioca Repolho refogado Salada de tomate	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
				Banana		
2023		06/11	07/11	08/11	09/11	10/11
Almoço / Jantar	10:30/ 15:30 horas	Sopa de feijão com macarrão, escarola, abóbora, mandioca e tomate	Arroz Feijão Abobrinha recheada com frango desfiado Salada de repolho e beterraba	Macarrão à bolonhesa Purê de abóbora Salada de repolho e cenoura	Arroz Feijão Carne bovina com inhame Brócolis ao alho Salada de alface e almeirão	Macarrão ao sugo Frango oriental (após cozido, acrescentar brócolis, cenoura e repolho até a consistência ficar macia) Salada de almeirão e tomate
		Melão	Salada de fruta	Laranja	Banana	Tangerina murgot
2023		13/11	14/11	15/11	16/11	17/11
Almoço / Jantar	10:30/ 15:30 horas	Risoto de carne bovina com inhame e cenoura Feijão Berinjela assada Salada de alface e beterraba	Arroz Feijão Frango cozido com mandioca Purê de abóbora Salada de repolho e tomate	FERIADO	Macarrão ao molho branco com espinafre Carne bovina desfiada com tomate Salada de couve-flor e beterraba	Arroz de forno com cubos de cenoura, batata, tomates e frango desfiado Feijão Purê de mandioca Salada de alface
		Melão	Pera		Manga	Banana
2023		20/11	21/11	22/11	23/11	24/11



Almoço / Jantar	10:30/ 15:30 horas	FERIADO	Arroz Feijão Carne de panela com cará e cenouras Batata doce chip's Salada de repolho e cenoura	Macarrão ao sugo Abobrinha recheada de frango desfiado Repolho refogado Salada de alface e cenoura	Arroz Feijão Escondidinho de mandioca e carne bovina desfiada Chuchu refogado Salada de alface e beterraba	Arroz Posta de cação assada com batatas, tomate, cenoura, cebola Salada de rúcula e alface
		Salada de fruta	Laranja	Mamão	Tangerina murgot	Banana
2023		27/11	28/11	29/11	30/11	
Almoço / Jantar	10:30/ 15:30 horas	Arroz Feijão Frango assado com batatas Farofa Salada de chuchu e cenoura	Arroz Feijão Polenta cremosa com carne moída e tomates refogados Batata doce chip's Salada de pepino e tomates	Arroz Feijão Frango ensopado com mandioca Farofa de couve manteiga Salada de alface e pepino	Macarrão com tiras de carne e tomates refogados Berinjela assada Salada de alface e beterraba	
		Laranja	Salada de frutas	Banana	Melancia	
No período de inverno acrescentar caldo de legumes no almoço e jantar.						
Fazer uso: - Temperos (ervas) nas carnes (frango, aves, peixe); - Noz moscada em massas e cremes; - Cravo e canela em arroz doce, bolos, mingau.						

Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490