

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TUNEIRAS DO OESTE  
ESCOLA MUNICIPAL PROF MARIA JOSÉ DA SILVA – 1º SEMESTRE**

**ALUNO: YAN MARIANO LEITE      DIABETES TIPO I**  
**OBS: Sucos de frutas ADOÇADOS COM ADOÇANTE (180 ml)**

**TURMA: PRÉ I**

**PROFESSORA**

**OBS: FONTES DE PROTEÍNA ANIMAL (CARNES NO GERAL PODE REPETIR)**

Dia da semana	Segunda - feira	Terça – feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira
Lanche da tarde 14:30 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 colheres de sopa de arroz (80g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de feijão (45g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de carne bovina cozida (80g)</li> <li>• Salada de pepino com tomate à vontade</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 colheres de sopa de arroz (80g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de frango ao molho com legumes</li> <li>• Salada</li> <li>• <b>OBS.:Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g de macarrão ao molho com carne moída, cenoura ralada, milho verde, etc.</li> <li>• Salada à vontade</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 colheres de sopa de arroz (40g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de feijão (45g)</li> <li>• 2 colheres de sopa de farofa com ovos, cenoura ralada, linguiça ou carne suína, milho verde, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 copo de Suco Natural (usar adoçante)</li> <li>• Pão com manteiga (50g) (1 1/2 fatia) (pesar)</li> </ul>

**OBSERVAÇÃO: O cardápio pode sofrer variações, incluindo os alimentos enviados pelo Programa da Agricultura Familiar ou quando forem enviados itens diversos ou substituídos pela falta dos mesmos por alimentos similares.**

**RESPONSÁVEL TÉCNICA: SILVIA EDITH PEDROZO AMARILLA – NUTRICIONISTA - CRN 8 6367**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TUNEIRAS DO OESTE  
ESCOLA MUNICIPAL PROF MARIA JOSÉ DA SILVA – 1º SEMESTRE**

**ALUNO: YAN MARIANO LEITE      DIABETES TIPO I**  
**OBS: Sucos de frutas ADOÇADOS COM ADOÇANTE (180 ml)**

**TURMA: PRÉ I**

**PROFESSORA**

**OBS: FONTES DE PROTEÍNA ANIMAL (CARNES NO GERAL PODE REPETIR)**

Dia da semana	Segunda - feira	Terça – feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira
Lanche da tarde 14:30 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 colheres de sopa de arroz (80g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de feijão (45g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de carne suína cozida (80g)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g de macarrão ao molho com carne moída, cenoura ralada, milho verde, etc.</li> <li>• Salada à vontade</li> <li>• 1 copo de suco natural (180ml) c/adoçante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 colheres de sopa de arroz (60g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de polenta (40g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de carne de frango cozida (80g)</li> <li>• Salada</li> </ul> <p><b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g de macarrão ao molho com carne moída, cenoura ralada, milho verde, etc.</li> <li>• Salada à vontade</li> <li>• 1 copo de suco natural (180ml) c/adoçante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 ml de iogurte zero açúcar e zero lactose</li> <li>• 1 unid de Pão francês com manteiga (50g) (pesar)</li> </ul>

**OBSERVAÇÃO: O cardápio pode sofrer variações, incluindo os alimentos enviados pelo Programa da Agricultura Familiar ou quando forem enviados itens diversos ou substituídos pela falta dos mesmos por alimentos similares.**  
**RESPONSÁVEL TÉCNICA: SILVIA EDITH PEDROZO AMARILLA – NUTRICIONISTA - CRN 8 6367**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TUNEIRAS DO OESTE  
ESCOLA MUNICIPAL PROF MARIA JOSÉ DA SILVA – 1º SEMESTRE**

**ALUNO: YAN MARIANO LEITE      DIABETES TIPO I      TURMA: PRÉ I**  
**OBS: Sucos de frutas ADOÇADOS COM ADOÇANTE (180 ml)**  
**PROFESSORA**  
**OBS: FONTES DE PROTEÍNA ANIMAL (CARNES NO GERAL PODE REPETIR)**

Dia da semana	Segunda - feira	Terça – feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira
Lanche da tarde 14:30 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 colheres de sopa de arroz (80g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de feijão (45g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de carne bovina cozida (80g)</li> <li>• Salada</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g de macarrão ao molho com carne moída, cenoura ralada, milho verde, etc.</li> <li>• Salada à vontade</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 colheres de sopa de arroz (60g)</li> <li>• 3 colheres de sopa de polenta (40g)</li> <li>• 4 colheres de sopa de carne de frango cozida (80g)</li> <li>• Salada</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 g de macarrão ao molho com carne moída, cenoura ralada, milho verde, etc.</li> <li>• Salada à vontade</li> <li>• 1 copo de Suco Natural (usar adoçante)</li> <li>• <b>OBS.: Repetir a carne caso necessário</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 copo de Suco Natural (usar adoçante)</li> <li>• Bolo de fubá (60g) (1 fatia) (pesar)</li> </ul>

**OBSERVAÇÃO: O cardápio pode sofrer variações, incluindo os alimentos enviados pelo Programa da Agricultura Familiar ou quando forem enviados itens diversos ou substituídos pela falta dos mesmos por alimentos similares.**  
**RESPONSÁVEL TÉCNICA: SILVIA EDITH PEDROZO AMARILLA – NUTRICIONISTA - CRN 8 6367**

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE TUNEIRAS DO OESTE**  
**ESCOLA MUNICIPAL PROF MARIA JOSÉ DA SILVA – 1º SEMESTRE**

--	--	--	--	--	--

**OBSERVAÇÃO:** O cardápio pode sofrer variações, incluindo os alimentos enviados pelo Programa da Agricultura Familiar ou quando forem enviados itens diversos ou substituídos pela falta dos mesmos por alimentos similares.  
RESPONSÁVEL TÉCNICA: SILVIA EDITH PEDROZO AMARILLA – NUTRICIONISTA - CRN 8 6367