

Café Setembro 2026 - Alergia a peixes e frutos do mar

REFEIÇÕES	SEGUNDA - 31/08/26	TERÇA - 01/09/26	QUARTA - 02/09/26	QUINTA - 03/09/26	SEXTA - 04/09/26
Café da manhã	Biscoito cream cracker Leite com chocolate em pó	Chá com açúcar Biscoito doce chocolate (rosquinha)	Pão caseiro branco Doce de leite Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Nata Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Margarina Chá mate natural sem açúcar
Adequação Nutricional: Energia (kcal/kJ): 158.83 / 664.57 Proteína (g): 3.32 Lipídeos (g): 4.30 Carboidratos (g): 27.03 Sódio (mg): 222.82 Fibra Alimentar (g): 1.01					
REFEIÇÕES	SEGUNDA - 07/09/26	TERÇA - 08/09/26	QUARTA - 09/09/26	QUINTA - 10/09/26	SEXTA - 11/09/26
Café da manhã	Feriado - Feriado	Chá com açúcar Biscoito doce sabor leite	Pão caseiro branco Nata Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Margarina Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Chá mate natural sem açúcar geleia de frutas
Adequação Nutricional: Energia (kcal/kJ): 144.36 / 604.00 Proteína (g): 2.60 Lipídeos (g): 3.44 Carboidratos (g): 25.63 Sódio (mg): 140.53 Fibra Alimentar (g): 0.73					
REFEIÇÕES	SEGUNDA - 14/09/26	TERÇA - 15/09/26	QUARTA - 16/09/26	QUINTA - 17/09/26	SEXTA - 18/09/26
Café da manhã	Biscoito doce sabor leite Leite com chocolate em pó	Chá com açúcar Biscoito doce chocolate (rosquinha)	Pão caseiro branco Chá mate natural sem açúcar geleia de frutas	Pão caseiro branco Margarina Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Manteiga Chá mate natural sem açúcar
Adequação Nutricional: Energia (kcal/kJ): 149.61 / 625.98 Proteína (g): 2.77 Lipídeos (g): 4.38 Carboidratos (g): 24.76 Sódio (mg): 184.24 Fibra Alimentar (g): 1.01					
REFEIÇÕES	SEGUNDA - 21/09/26	TERÇA - 22/09/26	QUARTA - 23/09/26	QUINTA - 24/09/26	SEXTA - 25/09/26
Café da manhã	Chá com açúcar Biscoito tipo Maria	Chá com açúcar Biscoito doce chocolate (rosquinha)	Pão caseiro branco Nata Leite com chocolate em pó	Pão caseiro branco Margarina Chá mate natural sem açúcar	Pão caseiro branco Manteiga Chá mate natural sem açúcar
Adequação Nutricional: Energia (kcal/kJ): 163.82 / 685.42 Proteína (g): 2.86 Lipídeos (g): 4.96 Carboidratos (g): 27.07 Sódio (mg): 185.24 Fibra Alimentar (g): 0.99					

Observações: _____