



16 a 18 anos

SEMANA 1		SEGUNDA-FEIRA TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA 07/08/2024	QUINTA-FEIRA 08/08/2024	SEXTA-FEIRA 09/08/2024	
NOITE	LANCHE I	05/08/2024 310g de Arroz Primavera (190g arroz branco com 70g de carne suína flocada, 20g de cenoura, 15g de brócolis, 15g de vagem e 15g de milho) 06/08/2024 210g de Feijão Campeiro 140g de feijão preto com 70g de suíno em cubos de d		Pão com carne moída mista* (1 unidade de pão francês (50g), 35g de carne moída mista, 15g de cenoura e 20g molho de tomate) 1 unidade média de banana (110g)	290g de galinhada (200g arroz branco com 20g cenoura e 70g frango em cubos)	300g macarrão com frango desfiado (160g de macarrão parafuso cozido com 55g de frango desfiado, 25g cenoura ralada e 60g molho de tomate)	
			1 unidade média de maçã (115g)				





16 a 18 anos

SEMANA 2		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		12/08/2024 13/08/2024		14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
		310g de Arroz Primavera (190g arroz branco com 70g de carne suína flocada, 20g de cenoura, 15g de brócolis, 15g de vagem e 15g de milho) 110g de purê de batata com carne moída (70g de purê de batata com 25g de carne moída e 15g de molho de tomate)		290g arroz com carne suína em cubos (200g arroz branco com 70g de carne suína em cubos e 20g cenoura)	290g de galinhada (200g arroz branco com 20g cenoura e 70g frango em cubos)	300g de macarrão com carne moída (160g de macarrão parafuso cozido com 55g de carne moída, cozido, 25g cenoura ralada e 60g molho de tomate)
NOITE	LANCHE I		250g de arroz branco	140g de feijão carioca		
			1 unidade média de maçã (115g)	1 unidade média de banana (110g)	1 unidade média de maçã (115g)	





16 a 18 anos

SEMANA 3		SEGUNDA-FEIRA TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		19/08/2024 20/08/2024		21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024
NOITE	LANCHE I	310g de Arroz Primavera (190g arroz branco com 70g de carne suína flocada, 20g de cenoura, 15g de brócolis, 15g de vagem e 15g de milho)	110g de purê de batata com carne moída (70g de purê de batata com 25g de carne moída e 15g de molho de tomate) 250g de arroz com cenoura (240g de arroz branco com 10g de cenoura) 1 unidade média de maçã (115g)	Pão com carne moída mista* (1 unidade de pão francês (50g), 35g de carne moída mista, 15g de cenoura e 20g molho de tomate) 1 unidade média de banana (110g)	280g estrogonofe de frango (115g de frango em cubos com 140g de molho bechamel e 25g de extrato de tomate) 250g de arroz branco 1 unidade média de maçã (115g)	300g macarrão com frango desfiado (160g de macarrão parafuso cozido com 55g de frango desfiado, 25g cenoura ralada e 60g molho de tomate)





16 a 18 anos

SEMANA 4		SEGUNDA-FEIRA TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
		26/08/2024 27/08/2024		28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024
	LANCHE I	310g de Arroz Primavera (190g arroz branco com 70g de carne suína flocada, 20g de cenoura, 15g de brócolis, 15g de vagem e 15g de milho)	(190g arroz branco com 70g de carne suína flocada, 20g de enoura, 15g de brócolis, 15g de carne moída carne moída carne moída carne moída e 15g de molho		290g de galinhada (200g arroz branco com 20g cenoura e 70g frango em cubos)	300g de macarrão com carne moída (160g de macarrão parafuso cozido com 55g de carne moída, cozido, 25g cenoura ralada e 60g molho de tomate)
NOITE			250g de arroz branco	250g de arroz com cenoura (240g de arroz branco com 10g de cenoura)		
			1 unidade média de maçã (115g)	1 unidade média de banana (110g)	1 unidade média de maçã (115g)	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)

SEMANA	ENERGIA CARBOIDRATOS (KCAL) (55 a 65 % do VET)		PROTEÍNAS (10 a 15 % do VET)		LIPÍDIOS (25 a 35 % do VET)	SÓDIO (mg)	
Semana 1	278,18 kcal	38,29 g	55,06 %	17,96 g	25,82 %	5,90 g 19,07 %	370,78 mg
Semana 2	395,06 kcal	55,51 g	56,21 %	25,04 g	25,36 %	7,71 g 17,56 %	525,02 mg
Semana 3	414,39 kcal	64,30 g	62,06 %	20,86 g	20,14 %	7,73 g 16,79 %	575,22 mg
Semana 4	379,32 kcal	52,54 g	55,41 %	24,28 g	25,61 %	7,59 g 18,01 %	509,67 mg
Semana 5	A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NÃO FOI CALCULADA. PARA O CÁLCULO É NECESSÁRIO UMA SEMANA COMPLETA.						