

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PROGRESSO RS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE
CARDÁPIO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS; ZONA URBANA E RURAL- SETEMBRO DE 2023.
EMEI, PRÉ-ESCOLA, EMEF

Escola:EMEI	ALUNO	PATOLOGIA	NÃO SERVIR	MODIFICAÇÕES NO CARDÁPIO
Refeição/horário	Bernardo Joras Silvano	Intolerância a Lactose	Leite e derivados com lactose Ler rótulo	Servir leite sem lactose, queijo sem lactose. Preparar as receitas sem leite e derivados.
Lanches Almoço/jantar	Arthur Peixoto	APLV	Não servir leite e derivados. Ler rótulo	Leite para alérgicos. Preparar as receitas sem leite e derivados.
	Arthur Peixoto Aurora Vettorazi	Alergia ao ovo	Não servir ovo e preparações com ovo Ler rótulo	Fazer pães, bolos, panquecas, esfirra, pizzas sem ovo. Massa sem ovo
	Arthur Peixoto	Alergia a banana	Não servir banana	Substituir banana por outras frutas.
	Isabelly da Silva	Alergia a semente do tomate.	Semente do tomate	Retirar a semente antes do cozimento
	Antonio Pires Antunes:	Mastocitose	Não servir vinagre e álcool	Fazer saladas separadas
Escola: Fidencio Battisti	ALUNO	PATOLOGIA	NÃO SERVIR	MODIFICAÇÕES NO CARDÁPIO
Lanches	Maria Battisti Tatim	Intolerância a Lactose	Leite e derivados com lactose	Servir leite sem lactose, queijo sem lactose ou conforme tolerância do aluno. Preparar as receitas sem leite e derivados.
Escola: Luis Gonzaga	ALUNO	PATOLOGIA	NÃO SERVIR	MODIFICAÇÕES NO CARDÁPIO
Lanches	Luis Henrique Echer Pellenz	Intolerância a Lactose	Leite e derivados com lactose	Servir leite sem lactose, queijo sem lactose ou conforme tolerância do aluno. Preparar as receitas sem leite e derivados.

Cardápio elaborado pela Nutricionista Fabiane Capellari Villa Cardápio sujeito a alterações, com autorização previa da nutricionista.
 CRN2:9798

