



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO CIMEI – PERÍODO PARCIAL OU INTEGRAL (2 A 3 ANOS)

					Abril/ Maid	2024										
1ª SEMANA	2ª FEIRA 29/04									3ª FEIRA 30/04		4ª FEIRA 01/05	5ª FE 02/05	EIRA	6ª FEIRA 03/05	
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga Bis		Leite Bisnaguinha com manteiga		1	feriado		ite com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga							
Almoço	Arroz, Feijão, carne moída, salada		Arroz,	Feijão, carne de pane Salada	la		Arroz, Carne Sala	suina	Arroz, Feijão Frango em cubos no molho Salada							
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado		Ar	rroz doce com maçã			Leite co Bisc			ancia coito						
Jantar	Sopa de feijão com macarrão		Canja				Sopa de legum	nes com carne		n frango Ico						
-	Composição nutricional		(aal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO						
(Média	semanal)	Energia (Kcal)		(cal) 55% a 65% do VET		15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)						
		835 kc	al	110g/ 53%	38g/ 18%	27g/ 29%	186 mcg	43 mg	348 mg	4 mg						

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Departamento de Educação/ Setor de Alimentação Escolar: Av. João Girardelli, 500 - Centro.





SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

					Maio	2024				
2ª SEMANA	2ª FEIRA 06/05		3º FEIRA 07/05		4ª FEIRA 08/05		EIRA)/05	6ª FEIRA 10/05		
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com	manteiga	Bisna	Leite Leite isnaguinha com manteiga Bisnaguinha com manteiga			eite com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiç		
Almoço	Ovo mexi	Arroz, Feijão M Ovo mexido Salada		Macarrão com carne Salada		Arroz, Feijão preto com carne Couve Salada		roz ijão a com mandioca lada	Arroz, Feijão, Frango iscas Salada	
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado		Bolo de cenoura Leite			ina de leite com frut Biscoito salgado		eite adinha		eite coito
Jantar	Sopa de fe	Sopa de feijão		Sopa creme		e legumes com carn macarrão	e e Sopa de fuk	oá com carne		n frango uco
Composição nutricional		Energia (K	(cal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNA (g)	S LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
(Média :	(Média semanal)		(Cai)	55% a 65% do VET	10% a 15% VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
		993 kca	al	132g/54%	42g/ 17%	33g/ 29%	205,35 mcg	45,67 mg	434,77 mg	4,80 mg

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Departamento de Educação/ Setor de Alimentação Escolar: Av. João Girardelli, 500 - Centro.





SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Maio 2024											
3ª SEMANA	2ª FEIRA 13/05			3ª FEIRA 14/05		4ª FEIRA 15/05		5 ^a 16/0	FEIRA 5	6ª FEIRA 17/05	
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com	manteiga	Leite nanteiga Bisnaguinha com manteiga		a Bisr	Leite Bisnaguinha com manteiga			Leite Bisnaguinha com manteiga		ite com manteiga
Almoço	Arroz, Fei Almondega de Salada	ega de carne		Arroz, Feijão Polenta com carne Salada		Arroz, Feijão Carne suína Salada		cubos, molho cheil F	Risoto de frango (arroz, frango cubos, molho, milho e ervilha , cheiro verde) Feijão salada		Feijão n legumes ada
Lanche da tarde		Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado		Bolo de banana Leite			Melão Biscoito	Arre	oz doce	Sagu	de uva
Jantar	Sopa de fe	Sopa de feijão		Sopa creme		Sopa de legumes com carne		. (anja		m carne Ico
	Composição nutricional		CARBOIDRATOS (g)		PROTEÍN (g)	NAS	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
(Media s	semanal)	Energia (K	Journ	55% a 65% do VET	10% a 159 VET	% do	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
		939,36 kc	al	122,59g/ 53%	41,6g/ 179	%	31,4g/ 30%	268,51 mcg	39,15 mg	480,80 mg	4,35 mg

OBS: Todos os alimentos dever

ão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.





SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Maio 2024										
4ª SEMANA	20/05			21/05		22/05		05	24/05	
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com			Leite Bisnaguinha com manteiga		Leite Bisnaguinha com manteiga		ite com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	
Almoço	Arroz, feij Farofa de c Salada	e ovos		Arroz, Feijão Carne de panela Salada		Macarrão com frango Salada		eixe assado ou batata tomate e o) Salada		
Lanche da tarde		Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado		Bolo de cenoura Leite		na de leite com fruta scoito salgado	Le Torra	ite dinha		ite coito
Jantar	Sopa de feijão con	Sopa de feijão com macarrão Sopa		Sopa de legumes com frango		Sopa creme	Ca	nja	Pão com frango Suco	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Ł	(cal)	cal) CARBOIDRATOS (g) 55% a 65% do VET		(g)	VITAMINA A	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
		913,87 k	cal	123,41g/54%	VET 42,6g/ 19%	27,75g/ 27%	243,68 mcg	64,35 mg	405,52 mg	4,29 mg

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Departamento de Educação/ Setor de Alimentação Escolar: Av. João Girardelli, 500 - Centro.





SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

5ª SEMANA	2ª FEIRA 27/05		3ª FEIRA 28/05			4ª FEIRA 29/05	5ª FE 30/		6ª FEIRA 31/05	
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com			Leite Bisnaguinha com manteiga		Leite Bisnaguinha com manteiga		ado	livre	
Almoço	Carne moída con cenoura e mano	Arroz, feijão ne moída com vagem, noura e mandioquinha Salada		Macarrão alho e óleo Frango assado Salada		ijão, Omelete de forr Salada	00			
Lanche da tarde	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito		Leite Bolo de maçã			Milk Shake Biscoito				
Jantar	Sopa de feijão com macarrão So		Sopa de legumes com carne		е	Sopa creme				
Composição nutricional				CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
(Média	semanal)	Energia (Kcal)		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
		913,87 k	cal	123,41g/54%	42,6g/ 19%	27,75g/ 27%	243,68 mcg	64,35 mg	405,52 mg	4,29 mg