



**SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

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

Junho 2023								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06	3ª FEIRA 04/06	4ª FEIRA 05/06	5ª FEIRA 06/06	6ª FEIRA 07/06			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga		
Almoço	Arroz, Feijão, Iscas de frango acebolada Salada	Macarrão com carne moída Salada	Arroz, feijão frango refogado Salada	Arroz, feijão preto com carne Farofa Salada	Arroz, Feijão, Hamburguer de carne moída caseiro Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Arroz doce com maçã	Milk shake Crepioça salgada	Bolo de cenoura leite		vitamina de leite com fruta biscoito salgado		
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com frango	Sopa creme		Canja		Pão com carne Suco de uva	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	902 kcal	123g/ 55%	37g/ 17%	29g/ 28%	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 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.**



**SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Junho 2023**

2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06	3ª FEIRA 11/06	4ª FEIRA 12/06	5ª FEIRA 13/06	6ª FEIRA 14/06			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço	<i>Arroz, feijão ovo mexido com tomate salada</i>	Arroz, Feijão Carne moída com tomate e cenoura ralada no ralo fino Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Carne com molho e batata Salada	<i>Arroz, feijão Carne de panela Salada</i>			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Milk Shake Biscoito	Torta de legumes Suco	Canjica	Bolo de banana Leite			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Polenta mole com carne	Sopa de legumes com carne	Sopa creme	Pão com carne desfiada Suco de abacaxi			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
	830,8 kcal	109g/ 55%	36g/ 16%	28g/ 29%	177 mcg	63 mg	366 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.**



**Junho 2024**

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06	3ª FEIRA 18/06	4ª FEIRA 19/06	5ª FEIRA 20/06	6ª FEIRA 21/06			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço	Arroz, Feijão Carne com legumes Salada	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão Peixe Salada	Arroz, Feijão Carne de panela Salada	Arroz feijão com frango no molho Batata assada Salada Fruta			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo de cenoura Leite	Milk shake Biscoito	Leite Biscoito	Arroz doce			
Jantar	Sopa creme	Sopa de legumes com carne	Canja	Sopa de feijão com macarrão	Pão com frango no molho Suco fruta			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		891,2 kcal	117g/ 53%	36,5g/ 16,3%	30g/ 30%	219 mcg	48,7 mg	466 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.**



**SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Junho 2024**

4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06	3ª FEIRA 25/06	4ª FEIRA 26/06	5ª FEIRA 27/06	6ª FEIRA 28/06			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço	Arroz, Feijão Farofa de ovos Salada	Arroz, Feijão, Carne suína cebolada, Salada	Risoto de frango, Feijão Salada	Macarrão com carne Salada	Pão com frango no molho Suco Fruta			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Leite com torradinha	Torta de carne Suco	Arroz doce	Bolo de maçã ou banana Leite			
Jantar	Sopa de feijão com legumes e macarrão	Canja	Sopa creme	Sopa de legumes com carne	Pão com frango no molho Suco			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CARBOIDRATOS (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDEOS (g)	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	902 kcal	123g/ 55%	37g/ 17%	29g/ 28%	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 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.**