



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 08/07	3ª FEIRA 09/07	4ª FEIRA 10/07	5ª FEIRA 11/07	6ª FEIRA 12/07			
Café da manhã			Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço	Livre	Feriado	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Peixe Salada			
Lanche da tarde			Leite Biscoito	Bolo simples Leite	Pipoca Leite			
Jantar			Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar)	Pão com carne 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				
		143 g	40,9 g	33,5 g	190 mcg	54 mg	407 mg	4,8 mg
	1037 kcal	55 %	16 %	29 %				

Carla Cristina Basso Albertoni, Nutricionista CRN3 19958

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 UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2024

2ª SEMANA	2ª FEIRA 15/07	3ª FEIRA 16/07	4ª FEIRA 17/07	5ª FEIRA 18/07	6ª FEIRA 19/07
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, Ovo mexido Salada	Arroz, Feijão Carne moída com batata Salada	Arroz, Feijão Carne suína acebolada Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com mandioca Salada	Macarrão com frango Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Suco Crustoli	Leite Pãozinho com manteiga	Milk-shake pipoca	Arroz-doce
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Sopa de legumes com carne (cenoura, vagem, batata,mandioquinha, carne e macarrão)	Torta de frango Suco	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar)	Pão com frango 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	123 g	37 g	29 g	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 mg
		55%	17 %	28 %				

Carla Cristina Basso Albertoni, Nutricionista CRN3 19958

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 UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Julho 2024

3ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07	3ª FEIRA 23/07	4ª FEIRA 24/07	5ª FEIRA 25/07	6ª FEIRA 26/07 x			
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, Frango cubos acebolado, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada	Arroz, Feijão preto com carne, Farofa, Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com tomate , Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolinho de chuva Suco ou Leite	Milk shake Crepioca salgada	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de maçã ou banana Leite			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (<i>cenoura e abobrinha no ralo fino</i>)	Sopa de legumes com carne (<i>cenoura, vagem, batata,mandioquinha, carne e macarrão</i>)	Sopa canja	Sopa creme (<i>legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar</i>) Pão	Pão com carne Suco			
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)
	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 UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Julho 2024

4ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07	3ª FEIRA 30/07	4ª FEIRA 31/07	5ª FEIRA 01/08	6ª FEIRA 02/08			
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 moída Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão Trapeiro (feijão carioca, carne suína, farinha de milho, couve) Salada	Arroz, Feijão Frango no molho Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo de banana Leite	Leite Biscoito	Arroz doce	Sagu de uva			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (<i>cenoura e abobrinha no ralo fino</i>)	Canja	Torta de carne suco	Sopa de legumes com carne (<i>cenoura, vagem, batata,mandioquinha, carne e macarrão</i>)	Pão com frango 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	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
	939,36 kcal	122,59g/ 53%	41,6g/ 17%	31,4g/ 30%	268,51 mcg	39,15 mg	480,80 mg	4,35 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.