



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

Agosto 2024								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/08	3ª FEIRA 06/08	4ª FEIRA 07/08	5ª FEIRA 08/08	6ª FEIRA 09/08			
Café da manhã	Livre	Feriado	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço			Arroz, Feijão Preto com carne Repolho refogado	Arroz, Feijão Sobrecoca de panela Salada	Arroz, Feijão Frango iscas acebolado Salada			
Lanche da tarde			Melancia Biscoito	Leite com fruta Biscoito	Leite Bolo de aveia feliz (aveia, ovos, banana, óleo, fermento)			
Jantar			Sopa de legumes com carne	Sopa de feijão com macarrão	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				
	835 kcal	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.



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Agosto 2024

2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/08	3ª FEIRA 13/08	4ª FEIRA 14/08	5ª FEIRA 15/08	6ª FEIRA 16/08			
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 Farofa de ovos Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de frango Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz Feijão Carne suína Salada	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Canjica	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Leite Torradinha	Leite Bolo de cenoura			
Jantar	Sopa de feijão	Sopa creme	Sopa de legumes com carne	Canja	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				
	993 kcal	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.



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Agosto 2024								
3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/08	3ª FEIRA 20/08	4ª FEIRA 21/08	5ª FEIRA 22/08	6ª FEIRA 23/08			
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 Carne moída com legumes Salada	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão Carne de panela com batata Salada	Arroz, Feijão Peixe Salada	Arroz, Feijão Frango em cubos com tomate Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Sagu de uva	Milk shake Biscoito	Arroz doce	Bolo de banana Leite			
Jantar	Sopa de feijão	Canja	Sopa de legumes com carne	Sopa de feijão com macarrão	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.



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/08	3ª FEIRA 27/08	4ª FEIRA 28/08	5ª FEIRA 29/08	6ª FEIRA 30/08			
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 Ovo cozido Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, carne suína acebolada Salada	Arroz Feijão Frango no molho com batata Salada			
Lanche da tarde	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Torta de legumes Suco	Milk Shake Biscoito	Melancia Biscoito	Leite Bolo de maçã			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa creme	Sopa de legumes com carne e macarrão	Canja	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				
	913,87 kcal	123,41g/54%	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.