



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

SETEMBRO 2024								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/09	3ª FEIRA 03/09	4ª FEIRA 04/09	5ª FEIRA 05/09	6ª FEIRA 06/09			
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 Almondegas de carne no molho Salada	Arroz, Feijão preto com carne, Farofa Chuchu	Macarrão com carne	Arroz, Feijão Carne de panela com mandioca Salada	Arroz, Feijão Frango cubos no molho Salada			
Lanche da tarde	Crepioca Salgada Milk shake	Torta de legumes Suco	Biscoito Bolo de aveia feliz (aveia, ovos, banana, óleo, fermento) leite	Leite com fruta Biscoito	Sagu de uva			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com carne	Sopa creme	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

SETEMBRO 2024								
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/09	3ª FEIRA 10/09	4ª FEIRA 11/09	5ª FEIRA 12/09	6ª FEIRA 13/09			
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 Ovos Cozidos Salada	Arroz, Feijão, Frango de panela Salada	Arroz, Feijão Carne suína Salada	Arroz Feijão Frango iscas com molho e legumes (ervilha, cenoura e cheiro verde) Salada	Arroz, Feijão, Carne moída Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Milk Shake Crepioça salgada	Vitamina de leite com fruta Biscoito doce	Leite Torradinha	Leite Bolo de cenoura			
Jantar	Sopa de feijão	Canja	Sopa de legumes com carne	Sopa creme	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

SETEMBRO 2024

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/09	3ª FEIRA 17/09	4ª FEIRA 18/09	5ª FEIRA 19/09	6ª FEIRA 20/09			
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 Estrogonofe de frango Salada	Arroz, Feijão Farofa de ovos Salada	Arroz, Feijão Carne de panela com vagem, cenoura e mandioquinha Salada	Arroz, Feijão Frango iscas acebolado Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Mandioca cozida Suco	Leite Biscoito	Milk shake Bolacha doce	Leite Crepioica de banana			
Jantar	Sopa de feijão	Canja	Sopa de legumes com carne	Sopa creme	Pão com frango 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)
		939,36 kcal	122,59g/ 53%	41,6g/ 17%	31,4g/ 30%	268,51 mcg	39,15 mg	480,80 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.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Monte Alegre do Sul
Departamento de Educação



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/09	3ª FEIRA 24/09	4ª FEIRA 25/09	5ª FEIRA 26/09	6ª FEIRA 27/09			
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 Com carne Salada	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes Salada	Arroz, Feijão, peixe assado ou cozido (cação, batata tomate e pimentão) Salada	Arroz, Feijão Carne de panela Salada			
Lanche da tarde	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Leite Bolo de maçã	Milk Shake Biscoito	Leite Torradinha	Melancia Biscoito			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com frango	Sopa de legumes com carne e macarrão	Sopa creme	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				
	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.