



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2022

	2ª FEIRA 03/01	3ª FEIRA 04/01	4ª FEIRA 05/01	5ª FEIRA 06/01	6ª FEIRA 07/01
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	Macarrão com carne, Salada	Arroz, Feijão, Frango de panela, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas, Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Bolo de cenoura	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Crustoli	Vitamina de leite com fruta Biscoito
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	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	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
		1037 kcal	143 g	40,9 g	33,5 g	190 mcg	54 mg	407 mg
		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).



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2022

	2ª FEIRA 10/01	3ª FEIRA 11/01	4ª FEIRA 12/01	5ª FEIRA 13/01	6ª FEIRA 14/01
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	Risoto de frango Feijão Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Farofa, Salada	Arroz, Feijão Carne de panela Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Melancia	Bolo	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Salada de frutas
Jantar	Sopa de feijão	Sopa de legumes com carne	Sopa de fubá com carne	Sopa creme	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				
	891,2 kcal	117,9 g	36,5 g	30,4 g	219 mcg	48,7 mg	466 mg	4,14 mg
		53%	16,3%	30,7 %				

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).



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 - CRECHE

PERÍODO (parcial ou integral)

Janeiro 2022

	2ª FEIRA 17/01	3ª FEIRA 18/01	4ª FEIRA 19/01	5ª FEIRA 20/01	6ª FEIRA 21/01
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 no molho Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada Salada	Arroz, Feijão, Frango assado, Salada	Macarrão com carne, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo de maçã	Melancia	Torta de frango	Vitamina de leite com mamão Biscoito salgado
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de feijão	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				
	1019 kcal	144,26 g	44,47 g	32,70 g	195,53 mcg	64,59 mg	518,50 mg	4,91 mg
		57%	18 %	25 %				

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).

CARDÁPIO 4 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2022

	2ª FEIRA 24/01	3ª FEIRA 25/01	4ª FEIRA 26/01	5ª FEIRA 27/01	6ª FEIRA 28/01
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, Carne de panela com legumes, Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Frango de panela, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de cenoura	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Leite Bolinho de chuva	Salada de frutas
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Sopa de legumes com carne	Canja	Sopa creme	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				
	1037 kcal	143 g	40,9 g	33,5 g	190 mcg	54 mg	407 mg	4,8 mg
		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).