



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

FEVEREIRO 2022

	2ª FEIRA 14/02	3ª FEIRA 15/02	4ª FEIRA 16/02	5ª FEIRA 17/02	6ª FEIRA 18/02
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com mamão Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada	Macarrão com frango, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado sobrecosta, Salada	Arroz, Feijão, Carne suína, salada mista de folhas
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Bolo de aveia feliz (<i>aveia, ovos, banana, maçã, suco de laranja</i>)	Bolinho de arroz (<i>arroz, ovo, frango e polvilho</i>) Suco natural	Torta de frango Suco polpa	Salada de fruta
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (<i>cenoura e abobrinha no ralo fino</i>)	Canja (<i>arroz, cenoura, batata, tomate e frango</i>)	Sopa de legumes com carne (<i>cenoura, vagem, batata, mandioquinha, carne e macarrão</i>)	Sopa creme (<i>legumes variados cozidos com carne bovina - liquidificar</i>)	Pão com carne Suco de laranja (laranja e água)

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). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

FEVEREIRO 2022

	2ª FEIRA 21/02	3ª FEIRA 22/02	4ª FEIRA 23/02	5ª FEIRA 24/02	6ª FEIRA 25/02
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com manga Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão, Ovo mexido, Salada	Arroz, Feijão Carne iscas Salada	Arroz, Feijão, Frango em cubos com molho, salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Macarrão com carne Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Salada de fruta	Bolinhas de batata (<i>batatas, ovos, óleo, polvilho</i>) Suco natural	Torta de frango Suco polpa	Bolo de maçã
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (<i>cenoura e abobrinha no ralo fino</i>)	Canja (<i>arroz, cenoura, batata, tomate e frango</i>)	Sopa de legumes com carne (<i>cenoura, vagem, batata, mandioquinha, carne e macarrão</i>)	Sopa creme (<i>legumes variados cozidos com carne bovina - liquidificar</i>)	Pão com frango Suco de laranja (laranja e água)

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.**

