



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Abril 2022

	2ª FEIRA 04/04	3ª FEIRA 05/04	4ª FEIRA 06/04	5ª FEIRA 07/04	6ª FEIRA 08/04
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz Feijão Carne suína acebolada Salada	Arroz, Feijão, Risoto de frango Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Omelete com milho, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito de polvilho	Ovo mexido Suco polpa	Suco de melancia Biscoito	Bolinho de arroz (arroz, ovo, frango e polvilho) Suco natural	Bolo de cenoura Fruta
<b>Jantar</b>	Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Sopa de legumes com carne (cenoura, abobrinha, batata, mandioquinha, carne e macarrão)	Canja (arroz, cenoura, batata, tomate e frango))	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar	Pão com carne Suco de laranja (laranja e água)

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)
		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 3 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Abril 2022

	2ª FEIRA 18/04	3ª FEIRA 19/04	4ª FEIRA 20/04	5ª FEIRA 21/04	6ª FEIRA 22/04
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Feriado	P. facultativo
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Polenta com carne, Salada	Arroz, Feijão Peito de frango grelhado Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de carne Salada		
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Torta de carne Suco polpa	Arroz doce com maçã (Arroz, cubos de maçã, leite)		
<b>Jantar</b>	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)	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar)		

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.****



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Abril 2022

	2ª FEIRA 11/04	3ª FEIRA 12/04	4ª FEIRA 13/04	5ª FEIRA 14/04	6ª FEIRA 15/04
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com manga Biscoito de polvilho	
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido, Salada	Arroz, Feijão Frango assado Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com batata, salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com cenoura e vagem, Salada	<b>Feriado</b>
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Arroz doce com maçã (Arroz, cubos de maçã, leite)	Suco natural Biscoito	Bolo de aveia feliz (aveia, ovos, banana, maçã, suco de laranja)	
<b>Jantar</b>	Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Canja (arroz, cenoura, batata, tomate e frango)	Sopa de legumes com carne (cenoura, vagem, batata, mandioquinha, carne e macarrão)	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina - liquidificar)	

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	117g	36,5 g	30,4 g	219 mcg	48,7 mg	466mg	4,14mg
		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). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.****



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Abril 2022

	2ª FEIRA 25/04	3ª FEIRA 26/04	4ª FEIRA 27/04	5ª FEIRA 28/04	6ª FEIRA 29/04
<b>Café da manhã</b>	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
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido, Salada	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com batata, salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Omelete com milho, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Arroz doce com maçã (Arroz, cubos de maçã, leite)	Torta de frango Suco natural	Leite com chocolate Biscoito	Melancia
<b>Jantar</b>	Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina - liquidificar)	Sopa de legumes com carne (cenoura, vagem, batata, mandioquinha, carne e macarrão)	Canja (arroz, cenoura, batata, tomate e frango)	Pão com carne Suco polpa “BOLO DE ANIVERSÁRIO”

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%	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.****