



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais: Aysllan Noah – Leite s/ lactose + orientações

Maio 2022

	2ª FEIRA 02/05	3ª FEIRA 03/05	4ª FEIRA 04/05	5ª FEIRA 05/05	6ª FEIRA 06/05
Café da manhã	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
Almoço	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
Lanche da tarde	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
Jantar	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 (mcg)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		143 g	40,9 g	33,5 g				
	1037 kcal	55 %	16 %	29 %	190 mcg	54 mg	407 mg	4,8 mg

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: Aysllan Noah – Leite s/ lactose + orientações

Maio 2022

	2ª FEIRA 16/05	3ª FEIRA 17/05	4ª FEIRA 18/05	5ª FEIRA 19/05	6ª FEIRA 20/05
Café da manhã	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
Almoço	Arroz, Feijão, Polenta com carne, Salada	Arroz, Feijão Peito de frango grelhado Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de carne Salada	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão Carne moída Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito de polvilho	Torta de frango Suco	Crepioca (farinha de tapioca com ovo, pouco sal) Suco	Milk shake Pão com manteiga	Salada de frutas com aveia
Jantar	Sopa de feijão com macarrão e legumes (<i>cenoura e abobrinha no ralo fino</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>)	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	VITAMINA C	CÁLCIO	FERRO
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
902 kcal	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: Aysllan Noah – Leite s/ lactose + orientações

Maio 2022

	2ª FEIRA 09/05	3ª FEIRA 10/05	4ª FEIRA 11/05	5ª FEIRA 12/05	6ª FEIRA 13/05			
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 com abobrinha, Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com batata, salada	Arroz, Feijão Frango assado Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com cenoura e vagem, Salada	Macarrão com carne Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta 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)	Sagu com suco de uva			
Jantar	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)	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	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: Aysllan Noah – Leite s/ lactose + orientações

Maio 2022

	2ª FEIRA 23/05	3ª FEIRA 24/05	4ª FEIRA 25/05	5ª FEIRA 26/05	6ª FEIRA 27/05
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, Farofa de ovos, Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Peixe assado com batata, tomate e pimentão Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Omelete com milho, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito de polvilho	Sagu	Leite com chocolate Biscoito	Bolo de banana	Arroz doce com maçã (Arroz, cubos de maçã, leite)
Jantar	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	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	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.**