

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Junho 2022

	2ª FEIRA 30/05	3ª FEIRA 31/05	4ª FEIRA 01/06	5ª FEIRA 02/06	6ª FEIRA 03/06
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Mini feijoada (arroz, feijão preto com carne, couve)	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	Bolinho de arroz (arroz, ovo, frango e polvilho) Suco natural	Arroz doce com maçã (Arroz, cubos de maçã, leite)	Bolo de cenoura Leite
<b>Jantar</b>	Sopa de feijão com macarrão e legumes (cenoura e abobrinha no ralo fino)	Canja (arroz, cenoura, batata, tomate e frango))	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar	Sopa de legumes com carne (cenoura, abobrinha, batata, mandioquinha, carne e macarrão)	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)
		109 g	36 g	28 g	177 mcg	63 mg	366 mg	4 mg
830,8 kcal	53 %	17 %	30 %					

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**

**CARDÁPIO 2 - CRECHE (1 a 3 anos)**

**Necessidades Alimentares Especiais:**

**Junho 2022**

	<b>2ª FEIRA 06/06</b>	<b>3ª FEIRA 07/06</b>	<b>4ª FEIRA 08/06</b>	<b>5ª FEIRA 09/06</b>	<b>6ª FEIRA 10/06</b>
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Biscoito de polvilho	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido com abobrinha, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, salada	Arroz, Feijão Carne moída com batata Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Macarrão com frango Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito de polvilho	Bolo de aveia feliz ( <i>aveia, ovos, banana, maçã, suco de laranja</i> )	Sagu com suco de uva	Suco natural Biscoito	Arroz doce com maçã ( <i>Arroz, cubos de maçã, leite</i> )
<b>Jantar</b>	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> )	Canja ( <i>arroz, cenoura, batata, tomate e frango</i> )	Pão com frango Suco

<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATOS (g)</b>	<b>PROTEÍNAS (g)</b>	<b>LIPÍDEOS (g)</b>	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CÁLCIO (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
	828,7 kcal	112g	35,5 g	26,7 g	174 mcg	61,7 mg	365mg	4mg
		54%	17 %	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.****

## CARDÁPIO 3 - CRECHE (1 a 3 anos)

### Necessidades Alimentares Especiais:

Junho 2022

	2ª FEIRA 13/06	3ª FEIRA 14/06	4ª FEIRA 15/06	5ª FEIRA 16/06	6ª FEIRA 17/06
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	FERIADO	LIVRE
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada	Arroz, Feijão Peito de frango grelhado Salada	Macarrão com carne Salada		
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito de polvilho	Torta de frango Suco natural	Crepioca (farinha de tapioca com ovo, pouco sal) Suco polpa		
<b>Jantar</b>	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> )		

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.****