

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Junho 2022

	2ª FEIRA 20/06	3ª FEIRA 21/06	4ª FEIRA 22/06	5ª FEIRA 23/06	6ª FEIRA 24/06
<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, Farofa de ovos, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas acebolada	Macarrão com frango 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	Sagu de uva	Bolo de banana	Crepioca 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 creme (legumes variados cozidos com carne bovina - liquidificar)	Canja (arroz, cenoura, batata, tomate e frango)	Sopa de legumes com carne (cenoura, vagem, batata, mandioquinha, carne e macarrão)	Pão com carne Suco polpa

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.**

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 5 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Junho 2022

	2ª FEIRA 27/06	3ª FEIRA 28/06	4ª FEIRA 29/06	5ª FEIRA 30/06	6ª FEIRA 01/07
<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, Frango grelhado, Salada	Macarrão com carne Salada	Mini-feijoada (Arroz, feijão preto com carne suína, couve)	Arroz, Feijão Ovo mexido com tomate Salada	Arroz, Feijão, Frango no molho Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito de polvilho	Bolinho de arroz (arroz, ovo, frango e polvilho) Suco natural	Canjica	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 de legumes com carne (cenoura, abobrinha, batata,mandioquinha, carne e macarrão)	Sopa creme (legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar	Pão com frango Suco de laranja (laranja e água) 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				
	831 kcal	109 g	35,7 g	28 g	177 mcg	63 mg	366 mg	4 mg
		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.****