



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2022

	2ª FEIRA 04/07	3ª FEIRA 05/07	4ª FEIRA 06/07	5ª FEIRA 07/07	6ª FEIRA 08/07
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado Salada	Arroz Feijão Carne suína acebolada Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Peixe Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Ovo mexido Suco polpa	Arroz doce com maçã	Bolo de cenoura	Pipoca Leite
<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 2 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2022

	2ª FEIRA 11/07	3ª FEIRA 12/07	4ª FEIRA 13/07	5ª FEIRA 14/07	6ª FEIRA 15/07
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido Salada	Arroz, Feijão Almondegas de carne Salada	Arroz, Feijão Carne suína Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com batata Salada	Macarrão com frango Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Suco Biscoito	Torta de frango Suco	Milk-shake pipoca	Canjica
<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> )	Sopa creme ( <i>legumes variados cozidos com carne bovina – liquidificar</i> )	Pão com frango Suco de uva

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	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 3 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2022

	2ª FEIRA 18/07	3ª FEIRA 19/07	4ª FEIRA 20/07	5ª FEIRA 21/07	6ª FEIRA 22/07			
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Peito de frango no molho, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas, salada	Arroz, Feijão Frango assado Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada	Arroz, Feijão Peixe Salada			
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito de polvilho	Bolo simples	Suco natural Biscoito	Sagu com suco de uva	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)	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 carne moída Suco			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	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:

Julho 2022

	2ª FEIRA 25/07	3ª FEIRA 26/07	4ª FEIRA 27/07	5ª FEIRA 28/07	6ª FEIRA 29/07
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Farofa de ovos, Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, Salada	Arroz, Feijão, Omelete com milho, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Ovo mexido Suco polpa	Milk shake Biscoito	Bolo de cenoura	Vitamina de leite com fruta Biscoito
<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 frango 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.****