



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Agosto 2022

	2ª FEIRA 01/08	3ª FEIRA 02/08	4ª FEIRA 03/08	5ª FEIRA 04/08	6ª FEIRA 06/05
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com maçã Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz Feijão Frango em cubos no molho Salada	Mini feijoada (arroz, feijão preto com carne, couve)	Arroz, Feijão Peixe Salada	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito	Bolinho de arroz (arroz, ovo, frango e polvilho) Suco natural	Suco natural Biscoito	Ovo mexido Suco polpa	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)
		109 g	36 g	28 g	177 mcg	63 mg	366 mg	4 mg
830,8 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:

Agosto 2022

	2ª FEIRA 08/08	3ª FEIRA 09/08	4ª FEIRA 10/08	5ª FEIRA 11/08	6ª FEIRA 12/08
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com maçã Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Frango iscas, Salada	Macarrão com carne	Arroz, Feijão, Peixe Salada	Arroz, Feijão Frango no molho Salada	Arroz, Feijão Carne moída Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de maçã	Crepioca (farinha de tapioca com ovo, pouco sal) Suco	Milk shake Pão com manteiga	Salada de frutas com aveia
<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)	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				
	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:

Agosto 2022

	2ª FEIRA 15/08	3ª FEIRA 16/08	4ª FEIRA 17/08	5ª FEIRA 18/08	6ª FEIRA 19/08			
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com mamão Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido com abobrinha, Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com batata, salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com cenoura e vagem, Salada	Macarrão com frango Salada			
<b>Lanche da tarde</b>	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			
<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 frango Suco			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	Energia (Kcal)	<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>
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
	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:

Agosto 2022

	2ª FEIRA 22/08	3ª FEIRA 23/08	4ª FEIRA 24/08	5ª FEIRA 25/08	6ª FEIRA 26/08
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com maçã Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz Feijão Frango em cubos no molho Salada	Mini feijoada (arroz, feijão preto com carne, couve)	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito	Bolinho de arroz (arroz, ovo, frango e polvilho) Suco natural	Suco natural Biscoito	Ovo mexido Suco polpa	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)
		109 g	36 g	28 g	177 mcg	63 mg	366 mg	4 mg
830,8 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 5 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Agosto 2022

	2ª FEIRA 29/08	3ª FEIRA 30/08	4ª FEIRA 31/08	5ª FEIRA 01/09	6ª FEIRA 02/09
<b>Café da manhã</b>	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com banana Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Vitamina de leite com mamão 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 suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de maçã	Crepioca (farinha de tapioca com ovo, pouco sal) Suco	Milk shake Pão com manteiga	Salada de frutas com aveia
<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.****