



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Setembro 2022

	2ª FEIRA 05/09	3ª FEIRA 06/09	4ª FEIRA 07/09	5ª FEIRA 08/09	6ª FEIRA 09/09
<b>Café da manhã</b>	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 Frango em cubos no molho Salada	<b>FERIADO</b>	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito	Torta de frango suco		Canjica	Leite Biscoito
<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, abobrinha, batata, mandioquinha, carne e macarrão</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)
		143 g	40,9 g	33,5 g	190 mcg	54 mg	407 mg	4,8mg
1037 kcal	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:

Setembro 2022

	2ª FEIRA 12/09	3ª FEIRA 13/09	4ª FEIRA 14/09	5ª FEIRA 15/09	6ª FEIRA 16/09
<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, Frango iscas, Salada	Arroz, Feijão Carne moída com batata Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado Salada	Arroz, Feijão Carne de panela com cenoura e vagem Salada	Arroz, Feijão Peixe Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de maçã Fruta	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 ( <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 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	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:

Setembro 2022

	2ª FEIRA 19/09	3ª FEIRA 20/09	4ª FEIRA 21/09	5ª FEIRA 22/09	6ª FEIRA 23/09			
<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 com batata, salada	Arroz, Feijão, Farofa de ovos, Salada	Mini feijoada (arroz, feijão preto com carne, couve)	Macarrão com frango Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com cenoura e vagem, Salada			
<b>Lanche da tarde</b>	Arroz doce com maçã (arroz, cubos de maçã, leite)	Torta de carne Suco	Leite Biscoito	Canjica	Sagu com suco de uva			
<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			
<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:

Setembro 2022

	2ª FEIRA 26/09	3ª FEIRA 27/09	4ª FEIRA 28/09	5ª FEIRA 29/09	6ª FEIRA 30/09
<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 maçã Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
<b>Almoço</b>	Arroz, Feijão, Ovo mexido com tomate, Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão Carne suína acebolada Salada	Arroz, Feijão, frango em cubos no molho, Salada
<b>Lanche da tarde</b>	Vitamina de leite com mamão Biscoito	Crepioca (farinha de tapioca com ovo, pouco sal) Suco	Suco natural Biscoito	Ovo mexido Suco polpa	Salada de frutas
<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 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				
	830,8 kcal	109 g	36 g	28 g	177 mcg	63 mg	366 mg	4 mg
		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.****