

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2023

	2ª FEIRA 09/01	3ª FEIRA 10/01	4ª FEIRA 11/01	5ª FEIRA 12/01	6ª FEIRA 13/01
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão Omelete de assadeira Salada	Arroz, Feijão Peixe Salada	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas, Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Bolo de cenoura Leite	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Crepioca Suco de polpa	Melancia
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com carne	Sopa de legumes com carne	Arroz Purê Frango desfiado com tomate	Pão com frango Suco

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)
		134 g	41 g	30 g	219 mcg	70 mg	613 mg	4,14 mg
1002 kcal	53 %	16 %	26,9 %					

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).



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE

PERÍODO (parcial ou integral)

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2023

	2ª FEIRA 02/01	3ª FEIRA 03/01	4ª FEIRA 04/01	5ª FEIRA 05/01	6ª FEIRA 06/01
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão Carne moída Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, Salada	Arroz, Feijão Carne suína Salada	Arroz, Feijão, Estrogonofe de frango Salada
Lanche da tarde	Melancia	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo Leite	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Salada de frutas
Jantar	Sopa de feijão	Macarrão com carne	Sopa de legumes com carne	Sopa creme	Pão com carne Suco

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	54,7mg	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).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Janeiro 2023

	2ª FEIRA 16/01	3ª FEIRA 17/01	4ª FEIRA 18/01	5ª FEIRA 19/01	6ª FEIRA 20/01
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão Frango iscas acebolado Salada	Arroz, Feijão, Carne moída com legumes Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com batata Salada	Arroz, Feijão, Frango assado, Salada	Arroz Feijão Carne suína acebolada Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo de maçã Leite	Crustoli Suco	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Frutas picadas (salada de frutas) Biscoito
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa creme	Arroz com cenoura Escondidinho de carne	Pão com carne Suco

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				
		123 g	37 g	29 g	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 mg
902 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).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2022

	2ª FEIRA 23/01	3ª FEIRA 24/01	4ª FEIRA 25/01	5ª FEIRA 26/01	6ª FEIRA 27/01			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço	Arroz, Feijão Almondegas de carne Salada	Arroz Feijão Frango refogado Salada	Arroz, Feijão, Peixe Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Carne com legumes, Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolo de cenoura	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Leite Bolinho de chuva	Melancia			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com carne	Sopa de legumes com carne e macarrão	Risoto de frango	Pão com frango Suco			
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
		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).

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 5 - CRECHE

PERÍODO *(parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais:

Janeiro 2023

	2ª FEIRA 30/01	3ª FEIRA 31/01	4ª FEIRA 01/02	5ª FEIRA 02/02	6ª FEIRA 03/02
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga
Almoço	Arroz, Feijão Ovo mexido Salada	Arroz, Feijão Frango Gelhado Salada	Arroz, Feijão, Carne moída, Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela, Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Bolo de cenoura Leite	Crustoli Suco	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Melancia
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com carne	Sopa creme	Torta de frango Suco	Pão com carne Suco

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				
		1002 kcal	134 g	44,47 g				
		53 %	18 %	25 %				

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).,

