



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO CIMEI – PERÍODO PARCIAL OU INTEGRAL (2 A 3 ANOS)

Abril 2023								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/04	3ª FEIRA 04/04	4ª FEIRA 05/04	5ª FEIRA 06/04	6ª FEIRA 07/04			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	FERIADO		
Almoço	Arroz, Feijão, Omelete com abobrinha Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com mandioca Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada	Arroz, Feijão Carne moída com legumes Salada				
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Sagu de uva	Milk shake Bolacha salgada	Bolo de chocolate Leite				
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	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	123g/ 55%	37g/ 17%	29g/ 28%	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 mg

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 A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Abril 2023

2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/04	3ª FEIRA 11/04	4ª FEIRA 12/04	5ª FEIRA 13/04	6ª FEIRA 14/04			
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 com tomate Salada	Arroz, Feijão Carne moída com batata Salada	Arroz, Feijão, Carne suína cebolada, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas com legumes, Salada	Arroz, Feijão, Frango cubos no molho, Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Torta de legumes Suco	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Arroz doce com maçã	Melancia Biscoito			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com carne	Sopa de legumes com carne	Arroz com brocolis Purê Carne iscas	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)
		830,8 kcal	109g/ 55%	36g/ 16%	28g/ 29%	177 mcg	63 mg	366 mg

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 A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Monte Alegre do Sul
Departamento de Educação



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Abril 2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/04	3ª FEIRA 18/04	4ª FEIRA 19/04	5ª FEIRA 20/04	6ª FEIRA 21/04			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	FERIADO			
Almoço	Arroz, Feijão Carne moída com legumes Salada	Arroz, Feijão Frango cubos acebolado Salada	Arroz, Feijão, Peixe, Salada	Arroz, Feijão, Frango refogado, Salada				
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Bolo de cenoura Leite	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Sagu de uva				
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa creme	Pão com carne 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)
		891,2 kcal	117g/ 53%	36,5g/ 16,3%	30g/ 30%	219 mcg	48,7 mg	466 mg

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 A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Departamento de Educação/ Setor de Alimentação Escolar: Av. João Girardelli, 500 - Centro.

Telefone: (19) 3899- 9142/ 9164



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Abril 2023								
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/04	3ª FEIRA 25/04	4ª FEIRA 26/04	5ª FEIRA 27/04	6ª FEIRA 28/04			
Café da manhã	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga		
Almoço	Arroz, Feijão Farofa de ovos Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão Frango em cubos no molho Salada	Arroz, Feijão. Carne moída com batata, Salada	Arroz, Feijão, Frango iscas grelhado, Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Torta de frango Suco	Arroz doce		Bolo de maçã ou banana Leite		
Jantar	Sopa de feijão com legumes e macarrão	Escondidinho de carne Salada	Sopa creme		Macarrão com carne		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	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
	902 kcal	123g/ 55%	37g/ 17%	29g/ 28%	190,5 mcg	54,7 mg	407 mg	4,88 mg

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 A UTILIZAÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.