



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

Junho 2023								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/06	3ª FEIRA 06/06	4ª FEIRA 07/06	5ª FEIRA 08/06	6ª FEIRA 09/06			
Café da manhã	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					
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Arroz doce com maçã	Milk shake Crepioça salgada					
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa creme					
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

Junho 2023								
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/06	3ª FEIRA 13/06	4ª FEIRA 14/06	5ª FEIRA 15/06	6ª FEIRA 16/06			
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 Ovo mexido com tomate Salada	Arroz, Feijão Carne moída com molho de tomate Salada	Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Carne iscas com legumes, Salada	Arroz, Feijão, Frango cubos no molho, Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com maçã Biscoito	Milk Shake Biscoito	Torta de legumes Suco	Canjica	Melancia Biscoito			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Polenta com carne	Sopa de legumes com carne	Arroz Purê Carne iscas	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				
	830,8 kcal	109g/ 55%	36g/ 16%	28g/ 29%	177 mcg	63 mg	366 mg	4 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

Junho 2023

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/06	3ª FEIRA 20/06	4ª FEIRA 21/06	5ª FEIRA 22/06	6ª FEIRA 23/06			
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 com legumes Salada	Arroz, Feijão Frango cubos acebolado Salada	Arroz, Feijão, Peixe, Salada	Arroz, Feijão preto com carne Farofa Salada	Arroz, Feijão Carne de panela 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	Canjica			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa creme	Canja	Pão com carne desfiada 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				
	891,2 kcal	117g/ 53%	36,5g/ 16,3%	30g/ 30%	219 mcg	48,7 mg	466 mg	4,14 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

Junho 2023

4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/06	3ª FEIRA 27/06	4ª FEIRA 28/06	5ª FEIRA 29/06	6ª FEIRA 30/06			
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 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 carne Suco	Arroz doce com maçã	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	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	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.