



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2023

	2ª FEIRA 10/07	3ª FEIRA 11/07	4ª FEIRA 12/07	5ª FEIRA 13/07	6ª FEIRA 14/07
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 assado Salada	Arroz Feijão Carne suína acebolada Salada	Macarrão com carne Salada	Arroz, Feijão, Peixe Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Bolinho de chuva Leite com chocolate	Arroz doce com maçã	Bolo de cenoura	Pipoca Leite
Jantar	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 (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). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 - CRECHE (1 a 3 anos)

Necessidades Alimentares Especiais:

Julho 2023

	2ª FEIRA 17/07	3ª FEIRA 18/07	4ª FEIRA 19/07	5ª FEIRA 20/07	6ª FEIRA 21/07
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 Escondidinho de carne Salada	Arroz, Feijão Carne suína Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com mandioca Salada	Macarrão com frango Salada
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito	Suco Biscoito	Torta de frango Suco	Milk-shake pipoca	Canjica
Jantar	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 uva

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.**

rd com seu estado de maturação (madura). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**