



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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

FEVEREIRO 2024								
1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/02	3ª FEIRA 06/02	4ª FEIRA 07/02	5ª FEIRA 08/02	6ª FEIRA 09/02			
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, Ovos mexidos Salada	Arroz, Feijão, Frango assado Salada	Arroz, Feijão Carne moída com legumes Salada	Arroz, Feijão Frango em cubos no molho Salada	Arroz, Feijão Carne de panela Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Arroz doce com maçã	Milk shake Crepioica salgada	Leite com banana Biscoito	Melancia Biscoito			
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa de legumes com carne	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				
	835 kcal	110g/ 53%	38g/ 18%	27g/ 29%	186 mcg	43 mg	348 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.



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



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FEVEREIRO 2024

2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/02	3ª FEIRA 13/02	4ª FEIRA 14/02	5ª FEIRA 15/02	6ª FEIRA 16/02			
Café da manhã	-	FERIADO	QUARTA DE CINZAS	Leite Bisnaguinha com manteiga	Leite Bisnaguinha com manteiga			
Almoço				Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	Arroz, Feijão, Frango em cubos no molho, Salada			
Lanche da tarde				Milk Shake Crepioica salgada	Bolo de cenoura			
Jantar				Arroz, Feijão, Carne suína acebolada, Salada	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				
	993 kcal	132g/54%	42g/ 17%	33g/ 29%	205,35 mcg	45,67 mg	434,77 mg	4,80 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



FEVEREIRO 2024

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/02	3ª FEIRA 20/02	4ª FEIRA 21/02	5ª FEIRA 22/02	6ª FEIRA 23/02			
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 Carne moída Salada	Arroz, Feijão Trapeiro (feijão carioca, carne suína, farinha de milho, couve) Salada	Arroz, Feijão Omelete de forno (ovo, tomate, cenoura ralada e cheiro-verde) Salada	Arroz, Feijão Frango iscas acebolado Salada	Arroz, Feijão Carne com batata Salada			
Lanche da tarde	Vitamina de leite com fruta Biscoito salgado	Arroz doce	Melancia Biscoito	Bolo de banana Leite	Sagu de uva			
Jantar	Torta de carne Suco	Sopa de feijão	Torta de legumes Suco	Macarrão com frango	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)
		939,36 kcal	122,59g/ 53%	41,6g/ 17%	31,4g/ 30%	268,51 mcg	39,15 mg	480,80 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



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

Telefone: (19) 3899- 9142/ 9164



SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FEVEREIRO 2024								
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/02	3ª FEIRA 27/02	4ª FEIRA 28/02	5ª FEIRA 29/02	6ª FEIRA 01/03			
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 Omelete de forno (Ovo, tomate, cenoura ralada, cheiro-verde) Salada	Arroz, Feijão Frango refogado Salada	Arroz, Feijão, Carne de panela com cenoura Salada	Arroz, Feijão, peixe assado ou cozido (cação, batata tomate e pimentão) Salada	Arroz, Feijão, Frango cubos no molho, Salada			
Lanche da tarde	Milk shake (leite frio batido com chocolate) Biscoito	Bolo de maçã		Milk Shake Biscoito	Melancia Biscoito	Leite Bolo de maçã		
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Macarrão com frango	Sopa de legumes com carne e macarrão	Arroz, Feijão, peixe assado ou cozido (cação, batata tomate e pimentão) Salada		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)
	913,87 kcal	123,41g/54%	42,6g/ 19%	27,75g/ 27%	243,68 mcg	64,35 mg	405,52 mg	4,29 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.