|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| AGOSTO DE 2022 |
| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 01/08 | 02/08 | 03/08 | 04/08 | 05/08 |
| Café da manhã(08h00’) | Mamão amassado + \*banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa) | Banana amassada com aveia e farinha láctea | Mingau de mucilon com aveia, linhaça, gergelim moído, banana amassada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Waffle + suco ou chá (para os maiores) | Mingau de aveia(leite, aveia e banana) | Melancia picadaPurê de maçã\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de maçã integral\*Leite + cacau(para maiores) |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Sopa de feijão preto, macarrão cabelo de anjo e legumes | \*Sopa de legumes, macarrão de letrinhas, frango | \*Sopa de feijão carioca, arroz e legumes | \* Polenta cremosa, carne moída em molho com legumes picados | \* Sopa de lentilha, arroz e legumes |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Creme de maisena | Morango amassado | Iogurte natural batido com fruta | Manga amassada | Abacaxi picado |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Sopa de feijão, macarrão e legumes | \* Arroz papa, caldo feijão, omelete com legumes e queijo\* Legumes amassados | Sopa de legumes, macarrão de letrinhas e frango | \*Papa Risoto com frango\*Legumes amassados | \*Arroz + legumes com carne moída de frango |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |
| Composição nutricional (média semanal) | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTNA (g)** | **LPD (g)** |  |
| 55 – 65% do VET | 10 – 15% do VET | 15 – 30% do VET |  |
|  |  |  |  |  |

**Observações:**

**- É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR EM QUALQUER PREPARAÇÃO, INCLUINDO BEBIDAS!**

- É autorizado inverter os dias das frutas se necessário conforme amadurecimento e disponibilidade;

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia.

- Necessidades alimentares especiais: usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais;

- Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos com autorização da nutricionista;

- Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio.

|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| AGOSTO DE 2022 |
| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 08/08 | 09/08 | 10/08 | 11/08 | 12/08 |
| Café da manhã(08h00’) | Melão amassado\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pão de queijo de frigideiraLeite com cacau(para maiores) | Mingau de aveia(leite, aveia, banana) | Maçã raspada OU purê de maçã | Banana amassada com aveia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de banana com aveiaChá(para os maiores) | Iogurte natural batido com fruta |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Arroz papa com legumes triturados, frango cozido desfiado | \*Sopa de feijão vermelho + branco, massinha e legumes | \*Carreteiro com carne bovina desfiada e legumes | \*Purê de batatas, carne moída em molho com legumes | \*Sopa de legumes, acém, macarrão cabelo de anjo |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Creme de maisena | Abacaxi picado | Mamão amassado | Morango amassado | Mingau de aveia e mucilon (leite, aveia, mucilon, banana) |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Polenta com molho de frango (sassami)\* Legumes amassados | \*Arroz + legumes com molho de carne moída bovina | \*Sopa de legumes, macarrão cabelo de anjo, frango | \* Sopa de lentilha, macarrão de letrinhas e legumes | \*Sopa de feijão, legumes e arroz |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |
| Composição nutricional (média semanal) | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTNA (g)** | **LPD (g)** |  |
| 55 – 65% do VET | 10 – 15% do VET | 15 – 30% do VET |  |
|  |  |  |  |  |

**Observações:**

**- É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR EM QUALQUER PREPARAÇÃO, INCLUINDO BEBIDAS!**

- É autorizado inverter os dias das frutas se necessário conforme amadurecimento e disponibilidade;

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia.

- Necessidades alimentares especiais: usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais;

- Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos com autorização da nutricionista;

- Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio.

|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| AGOSTO DE 2022 |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 15/08 | 16/08 | 17/08 | 18/08 | 19/08 |
| Café da manhã(08h00’) | Banana amassada com aveia | Mamão amassado + \*banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Leite com cacauBolo de tapioca(para os maiores) | Mingau de mucilon com aveia, linhaça, gergelim e banana\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Waffle + suco ou chá (para os maiores) | Maçã raspada | Melão picado\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de laranjaChá(para os maiores) |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Purê de mandioca, acém desfiado com legumes amassados | \*Polenta cremosa, frango em molho desfiado, legumes amassados | \*Sopa de feijão preto, arroz e legumes | \*Sopa de lentilha, macarrão de letrinhas e legumes | \*Arroz colorido, legumes (papa), omelete temperado |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Morango amassado | Creme de maisena | MelanciaMaçã (raspas) | Iogurte natural batido com fruta | Abacaxi picado |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Sopa de legumes, frango e macarrão cabelo de anjo | \*Sopa de Arroz branco\* Feijão preto\*Carne de panela em molho\* Legumes | \*Sopa de feijão vermelho, macarrão de letrinhas e legumes | \* Sopa de legumes, frango, arroz | \* Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, legumes |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |
| Composição nutricional (média semanal) | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTNA (g)** | **LPD (g)** |  |
| 55 – 65% do VET | 10 – 15% do VET | 15 – 30% do VET |  |
|  |  |  |  |  |

**Observações:**

**- É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR EM QUALQUER PREPARAÇÃO, INCLUINDO BEBIDAS!**

- É autorizado inverter os dias das frutas se necessário conforme amadurecimento e disponibilidade;

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia.

- Necessidades alimentares especiais: usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais;

- Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos com autorização da nutricionista;

- Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio.

|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| AGOSTO DE 2022 |
| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 22/08 | 23/08 | 24/08 | 25/08 | 26/08 |
| Café da manhã(08h00’) | Leite com farinha láctea e banana amassada | Mamão amassado + \*banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa) | Purê de maçã | Manga amassada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de banana + aveiaChá(para os maiores) | Iogurte natural batido com fruta |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Purê de batatas, carne moída em molho, legumes amassados | \*Sopa de legumes, frango, macarrão cabelo de anjo | \*Arroz colorido com legumes (papa)\* Carne de panela em molho desfiada | \*Sopa de agnoline com frango, pão integral | \*Polenta cremosa, carne moída bovina em molho com legumes |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Creme de maisena | Maçã raspada | Morango amassado | Abacaxi picado | Melão amassado |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Polenta com carne moída em molho\* Legumes amassados | \*Papa de arroz carreteiro com acém + músculo + legumes | \*Sopa de lentilha, macarrão de letrinhas e legumes | \*Arroz papa com carne moída bovina e legumes | \*Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo e legumes |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |
| Composição nutricional (média semanal) | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTNA (g)** | **LPD (g)** |  |
| 55 – 65% do VET | 10 – 15% do VET | 15 – 30% do VET |  |
|  |  |  |  |  |

**Observações:**

**- É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR EM QUALQUER PREPARAÇÃO, INCLUINDO BEBIDAS!**

- É autorizado inverter os dias das frutas se necessário conforme amadurecimento e disponibilidade;

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia.

- Necessidades alimentares especiais: usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais;

- Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos com autorização da nutricionista;

- Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio.

|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| AGOSTO DE 2022 |
| 5ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 29/08 | 30/08 | 31/08 | 01/09 | 02/09 |
| Café da manhã(08h00’) | Mamão amassado + \*banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa) | Manga amassada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de laranja\*Chá(para os maiores) | Mingau de aveia e mucilon (leite, mucilon, aveia, banana) | Purê de maçã | Banana amassada com aveia e farinha láctea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Panqueca de aveia e banana, chá (para os maiores) |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Sopa de feijão preto, arroz e legumes | \*Arroz colorido com legumes (papa), omelete temperado | \*Sopa de legumes, acém, macarrão cabelo de anjo | \*Risoto de frango e legumes (papa) | \*Sopa de lentilha, massinha e legumes |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Maçã raspada | Creme de maisena | Melancia picada | Iogurte natural batido com fruta | Abacaxi picado |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Sopa de feijão, macarrão de letrinhas e legumes | \*Quirerinha, frango em molho\*Legumes amassados | Sopa de legumes, arroz e frango | \*Arroz branco papa\*Feijão preto caldo\*Carne moída suína em molho com legumes | \*Arroz papa com legumes, carne moída bovina |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira |
| Composição nutricional (média semanal) | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTNA (g)** | **LPD (g)** |  |
| 55 – 65% do VET | 10 – 15% do VET | 15 – 30% do VET |  |
|  |  |  |  |  |

**Observações:**

**- É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR EM QUALQUER PREPARAÇÃO, INCLUINDO BEBIDAS!**

- É autorizado inverter os dias das frutas se necessário conforme amadurecimento e disponibilidade;

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia.

- Necessidades alimentares especiais: usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais;

- Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos com autorização da nutricionista;

- Deve ser comunicado a nutricionista urgentemente sobre a falta de qualquer item que afete a execução do cardápio.