|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| OUTUBRO DE 2022 |
| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 03/10 | 04/10 | 05/10 | 06/10 | 07/10 |
| 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’) | \*Polenta cremosa, carne moída em molho, legumes amassados | \*Risoto com frango e legumes (papa) | \*Arroz com legumes (papa), carne moída em molho | \*Sopa de feijão carioca, macarrão cabelo de anjo, legumes | \*Sopa de legumes, frango, macarrão de letrinhas |
|  |  |  |  |  |  |
| 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’) | \*Arroz papa com molho de carne moída e legumes | \*Quirera com frango em molho (sassami)\*Legumes amassados | Sopa de feijão, legumes, macarrão cabelo de anjo | \* Papa de arroz carreteiro (músculo + acém)\* Legumes | Sopa de feijão, arroz 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 |
| OUTUBRO DE 2022 |
| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 10/10 | 11/10 | 12/10 | 13/10 | 14/10 |
| Café da manhã(08h00’) | Melão amassado\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pão de queijo de frigideiraLeite com cacau(para maiores) | Mingau de aveia(leite, aveia, banana) | FERIADO | Banana amassada com aveia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Bolo de banana com aveiaChá(para os maiores) | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Sopa de feijão preto, macarrão cabelo de anjo e legumes | \* Polenta cremosa, carne moída em molho com legumes picados | FERIADO | \*Sopa de legumes, macarrão de letrinhas, frango | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | FERIADO | Chá de ervas | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Creme de maisena | Abacaxi picado | FERIADO | Morango amassado | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Sopa de legumes, arroz e frango | \*Papa de arroz colorido com legumes, batata doce assada amassadinha, carne bovina em molho com legumes | FERIADO | \* Sopa de lentilha, arroz e legumes | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | FERIADO | Mamadeira | SEM AULA – CAPACITAÇÃO PROFESSORES |
| 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 |
| OUTUBRO DE 2022 |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 17/10 | 18/10 | 19/10 | 20/10 | 21/10 |
| 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’) | \*Sopa de legumes, acém, macarrão cabelo de anjo | \*Sopa de feijão vermelho + branco, massinha e legumes | \*Carreteiro com carne bovina desfiada e legumes | \*Purê de batatas, carne moída em molho com legumes | \*Arroz papa com legumes triturados, frango cozido desfiado |
|  |  |  |  |  |  |
| 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’) | \*Papa de arroz, feijão, carne moída com legumes | Sopa de legumes, arroz e frango | Sopa de legumes, macarrão de letrinhas, frango | \*Papa de risoto com frango, legumes | \*Sopa de feijão, macarrão de letrinhas 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 |
| OUTUBRO DE 2022 |
| 4 SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 24/10 | 25/10 | 26/10 | 27/10 | 28/10 |
| 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) | INDEFINIDO |
|  |  |  |  |  |  |
| Almoço(10h30’) | \*Purê de mandioca, acém desfiado com legumes amassados | \*Sopa de lentilha, arroz e legumes | \*Sopa de feijão preto, arroz e legumes | \*Polenta cremosa, frango em molho desfiado, legumes amassados  | INDEFINIDO |
|  |  |  |  |  |  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | INDEFINIDO |
|  |  |  |  |  |  |
| Lanche da tarde(14h00’) | Creme de maisena | Maçã raspada | Morango amassado | Abacaxi picado | INDEFINIDO |
|  |  |  |  |  |  |
| Jantar(16h00’) | \*Polenta com molho de frango (sassami)\* Legumes amassados | \*Arroz papa com molho de carne moída bovina e legumes | Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo e legumes | \* Papa de arroz, feijão, omelete com legumes e queijo | INDEFINIDO |
|  |  |  |  |  |  |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | INDEFINIDO |
| 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.