|  |
| --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SCPROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE |
| CARDÁPIO: CRECHE - BERÇÁRIOS |
| MARÇO DE 2024 |
| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 04/mar | 05/mar | 06/mar | 07/mar | 08/mar |
| Café da manhã(08h00’) | \*Leite com aveia\*Fruta | \*Banana amassada com aveia e farinha láctea sem açúcar\*Panqueca de banana com aveia | \*Mingau de mucilon sem açúcar com aveia, linhaça, gergelim moído, banana amassada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Waffle + suco ou chá (para os maiores) | \*Leite \* Fruta | \*Mingau de aveia\*Fruta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Bolo de maçã integral\*Leite + cacau(para maiores) |
| Almoço(10h00’) | \*Sopa de feijão preto, legumes e macarrão cabelo de anjo | \*Caldo de mandioca, acém desfiado, legumes amassados | \*Purê de batatas, carne moída em molho, legumes amassados | \*Arroz colorido com legumes, carne moída de frango em molho | \*Sopa de feijão carioca, arroz e legumes  |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
| Lanche da tarde(13h15’) | \*Creme branco sem açúcar | \*Fruta | \*Fruta | \*Fruta | \*Iogurte natural batido com fruta |
| Jantar(15h15’) | \*Papa de risoto de frango e legumes | \*Sopa de feijão preto, arroz e legumes | \*Sopa de legumes, feijão preto, macarrão conchinha | \*Polenta cremosa, carne de panela em molho + legumes | \*Arroz papa, omelete com 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 |
| MARÇO DE 2024 |
| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 11/mar | 12/mar | 13/mar | 14/mar | 15/mar |
| Café da manhã(08h00’) | \*Leite com aveia\*Fruta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Pão de queijo de frigideira\*Leite com cacau(para maiores) | \*Mingau de aveia + fruta(leite, aveia, fruta) | \*Banana amassada com aveia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Bolo de banana com aveia\*Chá(para os maiores) | \*Leite \* Fruta | \*Leite com farinha láctea sem açúcar\*Fruta |
| Almoço(10h00’) | \*Polenta cremosa, carne moída em molho, legumes amassados | \*Sopa de feijão carioca, macarrão cabelo de anjo, legumes  | \*Arroz com legumes (papa), carne moída em molho | \*Risoto com frango e legumes (papa) | \*Sopa de lentilha, macarrão de letrinhas e legumes |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas |
| Lanche da tarde(13h15’) | \*Creme branco sem açúcar | \*Fruta | \*Iogurte natural batido com fruta | \*Fruta | \*Mingau de mucilon sem açúcar com aveia, linhaça, gergelim moído, banana amassada |
| Jantar(15h15’) | \*Sopa de legumes, macarrão de letrinhas e frango (sobrecoxa) | \*Papa de arroz carreteiro (músculo + acém + legumes) | \*Sopa de feijão vermelho, macarrão cabelo de anjo e legumes | \*Quirera com frango em molho (sassami) com legumes | \*Arroz papa com carne moída bovina + 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 |
| MARÇO DE 2024 |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 18/mar | 19/mar | 20/mar | 21/mar | 22/mar |
| Café da manhã(08h00’) | \*Banana amassada com aveia\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Panqueca de banana com aveia | \*Leite\*Fruta | \*Mingau de mucilon com aveia, linhaça, gergelim e banana\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Waffle + suco ou chá (para os maiores) | \*Mamão amassado + \*Banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Leite com cacau\*Bolo de tapioca(para os maiores) | \*Leite com aveia\*Fruta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Bolo de laranja\*Chá(para os maiores) |
| Almoço(10h00’) | \* Polenta cremosa, carne moída em molho com legumes picados  | \*Sopa de legumes, macarrão de letrinhas, frango | \*Sopa de feijão carioca, arroz e legumes | \*Sopa de feijão preto, macarrão cabelo de anjo e legumes | \* 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(13h15’) | \*Iogurte natural batido com fruta | \*Creme branco sem açúcar | \*Fruta | \*Fruta | \*Fruta |
| Jantar(15h15’) | \*Sopa de agnoline com legumes + frango (sobrecoxa) | \*Sopa de feijão, arroz e legumes | \*Sopa de legumes, macarrão conchinha e frango | \*Sopa de legumes, macarrão cabelo de anjo, carne bovina | \*Sopa de legumes, mandioca, cabotiá, 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 |
| MARÇO DE 2024 |
| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 25/mar | 26/mar | 27/mar | 28/mar | 29/mar |
| Café da manhã(08h00’) | \*Leite com farinha láctea sem açúcar e banana amassada | \*Leite com aveia\*Fruta  | \*Mamão amassado + \*banana amassada (dar após o mamão em caso de recusa) | \*Leite \*Fruta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*Bolo de banana + aveiaChá(para os maiores) | FERIADO |
| Almoço(10h00’) | \*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 | FERIADO |
| Antes de dormir | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | Chá de ervas | FERIADO |
| Lanche da tarde(13h15’) | \*Creme branco sem açúcar | \*Fruta  | \*Fruta | \*Fruta | FERIADO |
| Jantar(15h15’) | \*Sopa de feijão, macarrão e legumes |  \*Papa de arroz colorido com legumes, batata doce amassada, carne bovina em molho | \*Sopa de legumes, arroz e frango | \*Papa de risoto com frango\*Salada (repolho branco, roxo e brócolis) | FERIADO |
| Ao acordar | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | Mamadeira | FERIADO |
| 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.

