|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PINHEIRO PRETO – SC  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE | | | | | |
| CARDÁPIO: CRECHE - MATERNAIS | | | | | |
| AGOSTO DE 2024 | | | | | |
| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 05/ago | 06/ago | 07/ago | 08/ago | 09/ago |
| Café da manhã  (08h15’) | \* Leite + aveia + canela  \*Biscoitos de polvilho com açúcar mascavo | \* Suco de laranja ou chá de frutas  \*Waffle | \*Chá de ervas  \*Torradinha com: pão integral, manteiga, orégano e tomate | \*Leite + canela  \*Pão com doce de fruta sem açúcar | \* Leite com cacau e açúcar mascavo ou stevia  \*Bolo de maçã integral |
| Almoço  (10h30’) | \*Polenta cremosa  \*Costelinha suína assada  \*Farofa (mandioca+biju) de couve  \*Saladas | \*Macarrão furado grosso com molho de tomate e calabresa  \*Frango (coxa e sobrecoxa) assado  \*Saladas | \*Arroz colorido  \*Feijão carioca  \*Bife acebolado  \*Batata doce refogada  \*Saladas | \*Arroz integral  \*Feijão preto  \*Linguicinha assada  \*Farofa (mandioca+biju) de cenoura  \*Saladas | \*Arroz branco  \*Lentilha  \*Panqueca com carne moída (bovina)  \*Saladas |
| Lanche da tarde  (13h30’) | \*Sagu com creme | \*Frutas: banana + mamão | \*Frutas: abacaxi + manga | \*Frutas: maçã + laranja | \*Iogurte natural batido com fruta |
| Jantar  (15h30’ – 15h45’) | \*Risoto de frango e legumes  \* Salada (tomate + pepino) | \*Sopa de legumes, macarrão de letrinhas e frango (sobrecoxa) | \* Torta salgada com legumes, carne moída bovina  \*Suco natural | \*Polenta cremosa, carne de panela em molho  \*Salada de repolho e cenoura | \*Pão caseirinho com omelete temperado e queijo  \*Suco ou chá |
| 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 utilizar açúcar branco nas preparações incluindo as bebidas, substituir pelo açúcar mascavo em pequena quantidade somente se necessário;**

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

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.

- 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 – SC  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE | | | | | |
| CARDÁPIO: CRECHE - MATERNAIS | | | | | |
| AGOSTO DE 2024 | | | | | |
| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 12/ago | 13/ago | 14/ago | 15/ago | 16/ago |
| Café da manhã  (08h15’) | \*Leite com cacau e açúcar mascavo ou stevia  \* Pão de queijo de frigideira | \*Leite + canela  \*Pão branco fatiado com manteiga | \*Leite + aveia + canela  \*Cookies sem açúcar | \*Chá de maçã com leite  \*Pão branco fatiado com geleia sem açúcares | \*Chá de frutas  \*Bolo de banana com aveia |
| Almoço  (10h30’) | \*Arroz integral  \*Feijão preto  \*Estrogonofe de carne bovina (bife em tiras)  \*Farofa (mandioca+biju) de cenoura  \*Saladas | \*Arroz colorido  \*Feijão vermelho + branco  \*Tortéi enrolado com molho de tomate e frango moído em molho  \*Saladas | \* Arroz branco  \* Feijão carioca  \* Purê de batata  \* Bisteca suína refogada  \* Saladas | \* Carreteiro com músculo, acém e legumes  \* Saladas | \* Macarrão talharim com molho de carne moída (bovina)  \* Salada com grão de bico |
| Lanche da tarde  (13h30’) | \*Creme branco  \*Biscoito salgado | \*Frutas: morango + banana | \*Iogurte natural batido com fruta + granola + aveia | \*Frutas: maçã + laranja | \*Frutas: melão + melancia |
| Jantar  (15h30’ – 15h45’) | \* Mini pizza  \*Quentão de suco de uva  (DIA ESTUDANTE) | \*Quirera com frango em molho (sassami)  \*Salada de: beterraba + tomate | \*Sopa de legumes, frango, macarrão conchinha | \*Arroz + feijão  +Farofa de ovos, couve e biju  \*Salada de alface | \*Pão com carne de frango moída/desfiada  \*Suco de uva |
| 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 utilizar açúcar branco nas preparações incluindo as bebidas, substituir pelo açúcar mascavo em pequena quantidade somente se necessário;**

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

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.

- 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 – SC  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE | | | | | |
| CARDÁPIO: CRECHE - MATERNAIS | | | | | |
| AGOSTO DE 2024 | | | | | |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 19/ago | 20/ago | 21/ago | 22/ago | 23/ago |
| Café da manhã  (08h15’) | \*Chá de ervas    \*Biscoitos diversos (sem açúcar) | \* Suco de laranja ou chá de frutas  \*Waffle | \*Leite + canela  \*Torrada com: Pão integral, requeijão, queijo, tomate e orégano | \*Leite com cacau e açúcar mascavo ou stevia  \*Bolo salgado de tapioca | \*Leite + aveia + canela  \*Bolo de laranja |
| Almoço  (10h30’) | \*Arroz integral  \*Feijão preto  \*Vaca atolada com batatas e acém  \*Saladas | \*Polenta cremosa  \*Frango (sassami + drumete) em molho  \*Farofa (mandioca+biju) de couve  \*Saladas | \* Arroz branco  \* Feijão preto  \*Lasanha de frango  \*Bisteca bovina refogada  \*Saladas | \*Arroz colorido  \*Lentilha  \*Costela bovina assada  \*Farofa (mandioca) de cenoura  \*Saladas | \*Arroz branco  \*Feijão vermelho + branco  \*Omelete temperado  \*Saladas |
| Lanche da tarde  (13h30’) | \*Iogurte natural batido com fruta | \*Gelatina incolor batida com fruta + creme | \*Frutas: abacaxi + manga | \*Frutas: maçã + laranja | \*Frutas: melão + melancia |
| Jantar  (15h30’ – 15h45’) | \*Macarrão furado grosso com frango em molho (sassami)  \*Salada de repolho + cenoura | \*Arroz colorido com legumes, batata doce assada, carne bovina em molho  \* Salada de tomate e pepino | \* Sopa de legumes, macarrão de letrinhas e frango | \*Arroz carreteiro (músculo + acém)  \* Salada de acelga + cenoura | \* Sanduíche com presunto e queijo  \*Suco de limão |
| 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 utilizar açúcar branco nas preparações incluindo as bebidas, substituir pelo açúcar mascavo em pequena quantidade somente se necessário;**

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

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.

- 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 – SC  PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE | | | | | |
| CARDÁPIO: CRECHE - MATERNAIS | | | | | |
| AGOSTO DE 2024 | | | | | |
| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|  | 26/ago | 27/ago | 28/ago | 29/ago | 30/ago |
| Café da manhã  (08h15’) | \*Leite + canela  \*Bolacha caseira | \*Leite com cacau e açúcar mascavo ou stevia  \*Pão com presunto e queijo (fazer na sanduicheira) | \*Leite + aveia + canela  \*Pão de milho com doce de frutas sem adição de açúcares | \* Suco de uva  \* Pão de queijo de frigideira | \*Chá de ervas  \*Bolo de banana caseiro com aveia |
| Almoço  (10h30’) | \*Arroz integral  \*Feijão carioca  \*Purê de batatas  \*Lombo refogado  \*Saladas | \*Macarrão espaguete grosso + molho de calabresa e tomate  \* Frango (coxa e sobrecoxa assada) com legumes  \*Saladas | \*Arroz colorido  \*Feijão preto  \*Abóbora cabotiá refogada  \*Carne de panela em molho  Saladas | \*Sopa de agnoline com frango (coxa e sobrecoxa) + legumes  \*Pão integral | \*Polenta cremosa  \*Carne moída (bovina) em molho + PTS  \*Farofa (biju) de couve  Saladas |
| Lanche da tarde  (13h30’) | \*Creme branco    \*Biscoito salgado | \*Frutas: banana + morango | \*Frutas: maçã + laranja | \*Frutas: abacaxi + manga | \*Iogurte natural batida com fruta + granola + aveia |
| Jantar  (15h30’ – 15h45’) | \* Empadão de carne moída e legumes  \*Suco natural | \*Sopa de feijão, macarrão e legumes | \*Esfihas, suco ou chá | \*Risoto com frango  \*Salada (repolho branco, roxo e brócolis) | \*Pão com carne moída de frango  \* Chá |
| 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 utilizar açúcar branco nas preparações incluindo as bebidas, substituir pelo açúcar mascavo em pequena quantidade somente se necessário;**

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

- Devem ser servidas no mínimo DOIS tipos de saladas no dia, preferencialmente uma cozida e uma crua/folhosas.

- 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.