

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE**

**FAIXA ETÁRIA ( 7 a 11 meses )**

**PERÍODO INTEGRAL**

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

**Dezembro de 2023**

Primeira semana	2ª FEIRA (04/12)	3ª FEIRA (05/12)	4ª FEIRA (06/12)	5ª FEIRA (07/12)	6ª FEIRA (08/12)
<b>REFEIÇÃO I</b> Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula
<b>REFEIÇÃO II</b> Manhã (09:30 às 11:15)	Macarrão integral a bolonhesa Salada: chuchu cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas em molho <u>Salada:</u> couve flor cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída refogada <u>Salada:</u> cenoura cozida	Arroz colorido Grão de bico com caldo Carne bovina cubos em molho <u>Salada:</u> tomate, beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com frango Salada: couve flor e repolho cozido Frutas*
<b>REFEIÇÃO III</b> Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
<b>REFEIÇÃO IV</b> Tarde (14:30 às 16:40)	Macarrão integral a bolonhesa Salada: Brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas em molho <u>Salada:</u> Couve flor cozido	Sopa de feijão preto com arroz, carne de gado e batata Laranja	Feijão preto com caldo Arroz pastoso Moela em molho <u>Salada:</u> Brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, caqui, melão, morango, pêra e abacate.

**Crianças de 0 a 6 meses:** Servir somente a fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno (caso a mãe leve para a unidade).

**Crianças de 6 a 8 meses:** Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

**Crianças de 8 a 12 meses:** Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

**Caso a criança demonstre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.**

\*\* As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**

Todas as preparações são livres de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

*Alessandra N. Weber*

**Alessandra Nelsi Weber**  
**Nutricionista CRN10 3469**



**CARDÁPIO - CRECHE FAIXA ETÁRIA ( 7 a 11 meses ) PERÍODO INTEGRAL**

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

**Dezembro de 2023**

Segunda semana	2ª FEIRA (11/12)	3ª FEIRA (12/12)	4ª FEIRA (13/12)	5ª FEIRA (14/12)	6ª FEIRA (15/12)
<b>REFEIÇÃO I</b> Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula
<b>REFEIÇÃO II</b> Manhã (09:30 às 11:15)	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Moela em molho <u>Salada:</u> Beterraba e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Coração de frango <u>Salada:</u> Brócolis e cenoura cozida	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com frango <u>Salada:</u> Couve flor e repolho cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Sobrecoxa em molho <u>Salada:</u> Beterraba cozida	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha <u>Salada:</u> Beterraba e chuchu cozido
<b>REFEIÇÃO III</b> Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
<b>REFEIÇÃO IV</b> Tarde (14:30 às 16:40)	Macarrão a bolonhesa <u>Salada:</u> Brócolis cozido	Sopa de feijão preto com arroz, carne de gado e batata Laranja	Risoto de coxinha de frango com cabotia <u>Salada:</u> Cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com carne suína Salada: Couve flor e repolho cozido Frutas*

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, caqui, melão, morango, pêra e abacate.  
**Crianças de 0 a 6 meses:** Servir somente a fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno (caso a mãe leve para a unidade).  
**Crianças de 6 a 8 meses:** Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.  
**Crianças de 8 a 12 meses:** Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.  
**Caso a criança demonstre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.**  
 \*\* As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.  
**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**  
 Todas as preparações são livres de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados  
 Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

*Alessandra N. Weber*  
**Alessandra Nelsi Weber**  
 Nutricionista CRN10.3469



## Figura 11 – Evolução da consistência das preparações: almoço e jantar



Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, disponível em:

[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, caqui, melão, morango, pêra e abacate.

**Crianças de 0 a 6 meses:** Servir somente a fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno (caso a mãe leve para a unidade).

**Crianças de 6 a 8 meses:** Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também ser cortados em pedaços bem pequenos.

**Crianças de 8 a 12 meses:** Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

Caso a criança demonstre sinais de prontidão, pode-se adicionar alimentos a primeira refeição de acordo com o cardápio 1 a 3 anos.

\*\* As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Todas as preparações são livres de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

*Alessandra N. Weber*  
Alessandra Nelsi Weber  
Nutricionista CRN

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAI  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE

FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)

PERÍODO INTEGRAL

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

Dezembro de 2023

Primeira semana	2ª FEIRA (04/12)	3ª FEIRA (05/12)	4ª FEIRA (06/12)	5ª FEIRA (07/12)	6ª FEIRA (08/12)
<b>REFEIÇÃO I</b> Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com cacau	Frutas* Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro doce de frutas Leite puro ou com canela	Frutas* Bolo de cenoura, banana, laranja Leite puro ou com canela
<b>REFEIÇÃO II</b> Manhã (09:30 às 11:15)	Macarrão integral a bolonhesa Salada: chuchu cozido e repolho	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas em molho <u>Salada:</u> Alface, cenoura ralada, couve flor cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída refogada Farofa de talos e folhas <u>Salada:</u> Alface, repolho, cenoura e vagem cozida	Arroz colorido Grão de bico com caldo Carne bovina cubos em molho <u>Salada:</u> Alface, tomate, beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com frango Salada: Alface, couve flor e repolho cozido Frutas*
<b>REFEIÇÃO III</b> Tarde (13:15 às 1:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
<b>REFEIÇÃO IV</b> Tarde (14:30 às 16:40)	Polenta mole Sobrecoxa de frango em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida	Risoto integral de sobrecoxa com abóbora cabutia <u>Salada:</u> repolho e brócolis cozido	Bolo salgado Suco de uva Banana	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango	Pão de polvilho, mandioca sem ovos e sem leite Leite puro ou com cacau Maçã

AS OPÇÕES DE BOLO OU PÃO DE POLVILHO PODEM SER REALIZADAS NAS WAFLEIRAS, FORMAS RETANGULARES OU FORMAS DE PÃO DE QUEIJO.

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, bergamota, melão, morango, pêra e abacate

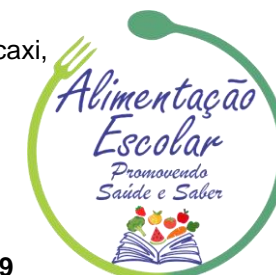
\*\* As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

*Alessandra N. Weber*  
**Alessandra Nelsi Weber**  
Nutricionista CRN10 3469



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE

FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)

PERÍODO INTEGRAL

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

Dezembro de 2023

Segunda semana	2ª FEIRA (11/12)	3ª FEIRA (12/12)	4ª FEIRA (13/12)	5ª FEIRA (14/12)	6ª FEIRA (15/12)
<b>REFEIÇÃO I</b> <b>Manhã (08:00 às 9:00)</b>	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Torta de Farofa com aveia maçã e banana Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro com pasta de amendoim Leite puro ou com canela	Frutas* Wafler salgado Leite puro ou com canela	Frutas* Batata doce assada Leite puro ou com cacau
<b>REFEIÇÃO II</b> <b>Manhã (09:30 às 11:15)</b>	Macarrão a bolonhesa <u>Salada:</u> Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Coração de frango <u>Salada:</u> Repolho, brócolis e cenoura cozida	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com frango <u>Salada:</u> Alface, couve flor e repolho cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Sobrecoxa em molho <u>Salada:</u> Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha <u>Salada:</u> Alface, beterraba e chuchu cozido
<b>REFEIÇÃO III</b> <b>Tarde (13:15 às 14:30)</b>	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
<b>REFEIÇÃO IV</b> <b>Tarde (14:30 às 16:40)</b>	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Moela em molho <u>Salada:</u> Beterraba e chuchu cozido	Polenta mole Sobrecoxa de frango em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida	Risoto de coxinha de frango com cabotia <u>Salada:</u> Alface, repolho, cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango	Pão de polvilho, mandioca sem ovos e sem leite Leite puro ou com cacau Maçã

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, bergamota, melão, morango, pêra e abacate

\*\* As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

*Alessandra N. Weber*

**Alessandra Nelsi Weber**  
Nutricionista CRN10 3469



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA/CRECHE

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

Dezembro de 2023

Primeira semana	2ª FEIRA (04/12)	3ª FEIRA (05/12)	4ª FEIRA (06/12)	5ª FEIRA (07/12)	6ª FEIRA (08/12)
<b>REFEIÇÃO I</b> <b>Manhã (09:30 às 11:15)</b>	Macarrão integral a bolonhesa Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas em molho <u>Salada:</u> Alface, cenoura ralada, couve flor cozido Frutas	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída refogada Farofa de talos e folhas <u>Salada:</u> Alface, repolho, cenoura e vagem cozida Frutas	Frutas* Pão caseiro doce de frutas Leite puro ou com canela Frutas	Arroz pastoso com espinafre Feijão preto Canjiquinha com frango Salada: Alface, couve flor e repolho cozido Frutas*
<b>REFEIÇÃO I</b> <b>Tarde (14:30 às 16:40)</b>	Polenta mole Sobrecoxa de frango em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida Frutas	Risoto integral de sobrecoxa com abóbora cabutia <u>Salada:</u> repolho e brócolis cozido Frutas	Bolo salgado Suco de uva Frutas	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango Frutas	Pão de polvilho, mandioca sem ovos e sem leite Leite puro ou com cacau Frutas

AS OPÇÕES DE BOLO OU PÃO DE POLVILHO PODEM SER REALIZADAS NAS WAFLEIRAS, FORMAS RETANGULARES OU FORMAS DE PÃO DE QUEIJO

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, bergamota, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, melão, morango, pêra e abacate

\*\* As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

*Alessandra N. Weber*

**Alessandra Nelsi Weber**  
Nutricionista CRN10 3469





**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA/CRECHE**

**FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)**

**PERÍODO PARCIAL**

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

**Dezembro de 2022**

Segunda semana	2ª FEIRA (11/12)	3ª FEIRA (12/12)	4ª FEIRA (13/12)	5ª FEIRA (14/12)	6ª FEIRA (15/12)
<b>REFEIÇÃO I Manhã (09:30 às 11:15)</b>	Macarrão a bolonhesa <u>Salada:</u> Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido Frutas	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Coração de frango <u>Salada:</u> Repolho, brócolis e cenoura cozida Frutas	Frutas* Pão caseiro com pasta de amendoim Leite puro ou com canela	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Sobrecoxa em molho <u>Salada:</u> Alface, repolho, beterraba e vagem cozida Frutas	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha <u>Salada:</u> Alface, beterraba e chuchu cozido Frutas
<b>REFEIÇÃO I Tarde (14:30 às 16:40)</b>	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Moela em molho <u>Salada:</u> Beterraba e chuchu cozido Frutas	Polenta mole Sobrecoxa de frango em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida Frutas	Risoto de coxinha de frango com cabotia <u>Salada:</u> Alface, repolho, cenoura cozida Frutas	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa, espinafre, repolho, cenoura, aipim e macarrão e frango Frutas	Pão de polvilho, mandioca sem ovos e sem leite Leite puro ou com cacau Frutas

**AS OPÇÕES DE BOLO OU PÃO DE POLVILHO PODEM SER REALIZADAS NAS WAFLEIRAS, FORMAS RETANGULARES OU FORMAS DE PÃO DE QUEIJO**

\*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. Frutas: laranja, bergamota, mamão, manga, melancia, maçã, banana, abacaxi, melão, morango, pêra e abacate

\*\* As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**

Todas as preparações deverão ser livres de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocesados. O período da tarde para a preparação dos alimentos deverá ser concluído até o final do período da tarde para garantir a qualidade dos alimentos.

