

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


CARDÁPIO - CRECHE

FAIXA ETÁRIA (7- 11 meses)

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2024

Primeira semana	2ª FEIRA (05/02)	3ª FEIRA (06/02)	4ª FEIRA (07/02)	5ª FEIRA (08/02)	6ª FEIRA (09/02)
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)		Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)		Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina picadinha em molho <u>Salada:</u> Beterraba e brócolis cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne suína refogada <u>Salada:</u> Cenoura e brócolis cozido	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Ovo cozido <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Tulipa com batata <u>Salada:</u> Cenoura e vagem cozida
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)		Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)		Nhoque de aipim com farinha integral Carne moída em molho <u>Salada:</u> Cenoura e beterraba cozida	Macarrão integral a bolonhesa <u>Salada:</u> Tomate e brócolis cozido	Strogonofe de carne (iscas e nata) Arroz <u>Salada:</u> Beterraba e brócolis cozido	Sopa de Feijão com batata e carne bovina Laranja

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: Oferecer a fórmula infantil, conforme aceitação e se a criança tiver fome, para aquelas que já se alimentam de todas as refeições (no mínimo 30 min. após a refeição). Os alimentos devem ser bem cozidos a ponto de serem amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes e frangos desfiados deverão também ser cortados em pedaços pequenos.

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

Crianças de 1 a 2 anos: Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência do adulto

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

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

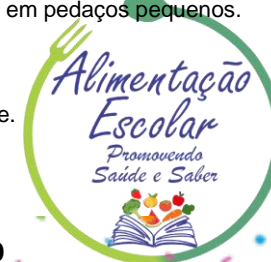
Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

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

Caso necessário, servir frutas no final de cada período.

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 (7- 11 meses)

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2024

Segunda semana	2ª FEIRA (12/02)	3ª FEIRA (13/02)	4ª FEIRA (14/02)	5ª FEIRA (15/02)	6ª FEIRA (16/02)			
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)			Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula			
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)			Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína picadinha Aipim cozido <u>Salada:</u> Cenoura e chuchu cozido,	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne bovina em molho <u>Salada:</u> Beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Cenoura cozida			
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)			Frutas*	Frutas*	Frutas*			
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)			Risoto integral de frango <u>Salada:</u> couve flor cozida	Sopa de frango com legumes	Sopa de feijão preto com carne de gado e batata Laranja ou tangerina			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				

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: Oferecer a fórmula infantil, conforme aceitação e se a criança tiver fome, para aquelas que já se alimentam de todas as refeições (no mínimo 30 min. após a refeição). Os alimentos devem ser bem cozidos a ponto de serem amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes e frangos desfiados deverão também ser cortados em pedaços pequenos.

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

Crianças de 1 a 2 anos: Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência do adulto

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

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

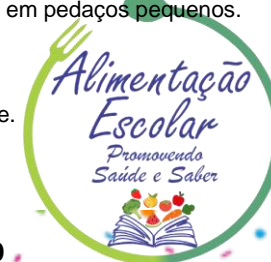
Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

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

Caso necessário, servir frutas no final de cada período.

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 (7- 11 meses)

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2024

Terceira semana	2ª FEIRA (19/02)	3ª FEIRA (20/10)	4ª FEIRA (21/02)	5ª FEIRA (22/02)	6ª FEIRA (23/02)			
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula			
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotia Salada: couve flor e chuchu cozido	Arroz colorido Feijão preto com caldo Frango assado Purê de batata <u>Salada:</u> Couve flor cozida	Macarrão parafuso com molho de frango <u>Salada:</u> Tomate e brócolis cozido	Feijão preto com caldo Panqueca com carne moída Salada: Beterraba e couve flor cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete <u>Salada:</u> Brócolis e cenoura cozida			
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*			
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto integral de coração de frango <u>Salada:</u> Couve flor cozida	Polenta mole Moela picadinha em molho <u>Salada:</u> Tomate e beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne moída refogada Purê de aipim <u>Salada:</u> Beterraba cozida	Arroz Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Cenoura cozida	Polenta Frango em molho <u>Salada:</u> Beterraba e brócolis cozido			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				

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: Oferecer a fórmula infantil, conforme aceitação e se a criança tiver fome, para aquelas que já se alimentam de todas as refeições (no mínimo 30 min. após a refeição). Os alimentos devem ser bem cozidos a ponto de serem amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes e frangos desfiados deverão também ser cortados em pedaços pequenos.

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

Crianças de 1 a 2 anos: Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência do adulto

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

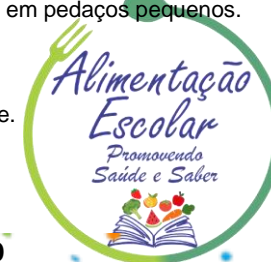
*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Caso necessário, servir frutas no final de cada período.

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 (7- 11 meses)

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2024

Quarta semana	2ª FEIRA (26/02)	3ª FEIRA (27/02)	4ª FEIRA (28/02)	5ª FEIRA (29/02)	6ª FEIRA (01/03)			
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula	Frutas* Leite/fórmula			
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)	Polenta mole Carne moída refogada <u>Salada:</u> Beterraba cozida	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotia <u>Salada:</u> Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz pastoso Feijão com caldo Carne suína picadinha <u>Salada:</u> Cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilapia assada com batata <u>Salada:</u> Cenoura cozida	Arroz integral Feijão carioca Carne suína rrefogada <u>Salada:</u> Couve flor e Chuchu cozido			
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*			
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto de frango Abobrinha rrefogada com batata salsa <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido	Sopa de frango com legumes	Torta de aipim/Escondidinho <u>Salada:</u> Beterraba e brócolis cozido	Sopa de feijão com carne bovina Laranja	Sopa de feijão com batata e macarrão Laranja			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				

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: Oferecer a fórmula infantil, conforme aceitação e se a criança tiver fome, para aquelas que já se alimentam de todas as refeições (no mínimo 30 min. após a refeição). Os alimentos devem ser bem cozidos a ponto de serem amassado com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes e frangos desfiados deverão também ser cortados em pedaços pequenos.

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

Crianças de 1 a 2 anos: Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência do adulto

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

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados

Caso necessário, 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)

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: Oferecer a fórmula infantil, conforme aceitação e se a criança tiver fome, para aquelas que já se alimentam de todas as refeições (no mínimo 30 min. após a refeição). Os alimentos devem ser bem cozidos a ponto de serem amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes e frangos desfiados deverão também ser cortados em pedaços pequenos.

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

Crianças de 1 a 2 anos: Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência do adulto

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

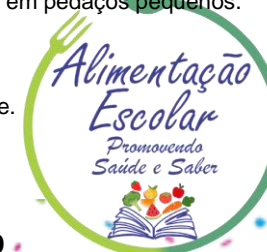
*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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, servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Alessandra Nelsi Weber
Nutricionista CRN10 3469



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

FEVEREIRO DE 2024

Primeira semana	2ª FEIRA (05/02)	3ª FEIRA (06/02)	4ª FEIRA (07/02)	5ª FEIRA (08/02)	6ª FEIRA (09/02)
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)		Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão com doce de frutas Leite puro ou com canela	Frutas* Bolo de banana com aveia Leite com cacau
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)		Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina picadinha em molho <u>Salada:</u> Cenoura ralada, beterraba e brócolis cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne suína refogada <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e brócolis cozido	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Ovo cozido <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e vagem cozida
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)		Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)		Nhoque de aipim com farinha integral Carne moída em molho <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e beterraba cozida	Macarrão integral a bolonhesa <u>Salada:</u> Alface, tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Strogonofe de carne (iscas, extrato de tomate e nata) Arroz <u>Salada:</u> Cenoura ralada, beterraba e brócolis cozido	Pão de polvilho Leite puro ou com cacau

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Segunda semana	2ª FEIRA (12/02)	3ª FEIRA (13/02)	4ª FEIRA (14/02)	5ª FEIRA (15/02)	6ª FEIRA (16/02)
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)			Frutas* Pão caseiro com nata Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de amendoim Leite puro ou com cacau	Frutas* Batata doce assada Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)			Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína picadinha Aipim cozido <u>Salada:</u> Pepino ralado, cenoura e chuchu cozido,	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne bovina em molho <u>Salada:</u> Acelga, beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Tulipa assada <u>Salada:</u> Repolho, acelga e cenoura cozida
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)			Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)			Risoto integral de frango <u>Salada:</u> Acelga, repolho e couve flor cozida	Bolo salgado integral Leite com cacau	Sopa de feijão preto com carne de gado e batata Laranja ou tangerina

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Terceira semana	2ª FEIRA (19/02)	3ª FEIRA (20/02)	4ª FEIRA (21/02)	5ª FEIRA (22/02)	6ª FEIRA (23/02)
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau	Frutas* Batata doce assada Leite puro ou com canela	Frutas* Bolo tomate Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão integral com nata Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz colorido Feijão preto com caldo Frango assado Purê de batata <u>Salada:</u> Repolho, couve flor e vagem cozida	Macarrão parafuso com molho de frango <u>Salada:</u> Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Feijão preto com caldo Panqueca com carne moída Salada: Alface, beterraba e couve flor cozida	Arroz integral Feijão preto com caldo Omelete <u>Salada:</u> Alface, repolho, brócolis e cenoura cozida
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto integral de coração frango <u>Salada:</u> Acelga, repolho e couve flor cozida	Polenta mole Moela picadinha em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne moída refogada Purê de aipim <u>Salada:</u> Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Alface, repolho, vagem e cenoura cozida	Polenta Frango em molho <u>Salada:</u> Alface, brócolis cozido e beterraba cozida

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Quarta semana	2ª FEIRA (26/02)	3ª FEIRA (27/02)	4ª FEIRA (28/02)	5ª FEIRA (29/02)	6ª FEIRA (01/03)
REFEIÇÃO 1 Manhã (08:00 às 9:00)	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com canela	Frutas* Pão caseiro com nata Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de banana com cacau e aveia Leite puro ou com cacau	Frutas* Torrinhas de pão com manteiga e orégano Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO 2 Manhã (09:30 às 11:15)	Polenta mole Carne moída refogada <u>Salada:</u> Repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotia <u>Salada:</u> Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína picadinha Farofa de legumes <u>Salada:</u> Repolho, acelga e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assada com batata <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e vagem cozida	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína refogada Farofa de cenoura <u>Salada:</u> Tomate, couve flor e chuchu cozido
REFEIÇÃO 3 Tarde (13:15 às 15:30)	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO 4 Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto de frango Abobrinha refogada com batata salsa <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido	Pizza de carne moída (massa de pão, carne moída, tomate e oregano) Suco de Uva	Torta de aipim Salada: Beterraba e brócolis cozido	Arroz Strogonoffe (iscas+nata) Salada: Pepino, vagem cozida	Sopa de feijão com batata e macarrão Laranja ou tangerina

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da tarde.

Alessandra N. Weber
Alessandra Nelsi Weber
Nutricionista CRN10 3469



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAI
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

FEVEREIRO DE 2024

Primeira semana	2ª FEIRA (05/02)	3ª FEIRA (06/02)	4ª FEIRA (07/02)	5ª FEIRA (08/02)	6ª FEIRA (09/02)
REFEIÇÃO I Manhã (09:30 às 11:15)		Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina picadinha em molho <u>Salada:</u> Cenoura ralada, beterraba e brócolis cozido Frutas*	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne suína refogada Salada: Repolho, cenoura e brócolis cozido Frutas*	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Ovo cozido <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido Frutas*	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e vagem cozida Frutas*
REFEIÇÃO I Tarde (14:30 às 16:40)		Nhoque de aipim com farinha integral Carne moída em molho <u>Salada:</u> repolho e cenoura e beterraba cozida Frutas*	Macarrão integral a bolonhesa Salada: Alface, tomate, pepino fatiado e brócolis cozido Frutas*	Strogonofe de carne (iscas, extrato de tomate e nata) Arroz <u>Salada:</u> Cenoura ralada, beterraba e brócolis cozido Frutas*	Pão de polvilho Leite puro ou com cacão Frutas*

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 livres de açúcar, Gordura *Trans* e alimentos ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Segunda semana	2ª FEIRA (12/02)	3ª FEIRA (13/02)	4ª FEIRA (14/02)	5ª FEIRA (15/02)	6ª FEIRA (16/02)
REFEIÇÃO I Manhã (09:30 às 11:15)			Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína picadinha Aipim cozido <u>Salada:</u> Pepino ralado, cenoura e chuchu cozido, Frutas*	Frutas* Bolo de amendoim Leite puro ou com cacau	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Tulipa assada com batata Salada: Repolho, acelga e cenoura cozida Frutas*
REFEIÇÃO I Tarde (14:30 às 16:40)			Risoto integral de frango <u>Salada:</u> Acelga, Repolho, couve flor cozida Frutas*	Bolo salgado integral Leite com cacau Frutas*	Sopa de feijão preto com carne de gado e batata Laranja Frutas*

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Terceira semana	2ª FEIRA (19/02)	3ª FEIRA (20/10)	4ª FEIRA (21/02)	5ª FEIRA (22/02)	6ª FEIRA (23/02)
REFEIÇÃO I Manhã (09:30 às 11:15)	Arroz integral Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido Frutas*	Arroz colorido Feijão preto com caldo Frango assado Purê de batata <u>Salada:</u> Repolho, couve flor e vagem cozida Frutas*	Macarrão parafuso com molho de frango <u>Salada:</u> Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido Frutas*	Frutas* Bolo tomate Leite puro ou com cacão Frutas*	Arroz integral Feijão preto com caldo Omelete <u>Salada:</u> Alface, repolho, brócolis e cenoura cozida Frutas*
REFEIÇÃO I Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto integral de coração frango <u>Salada:</u> Acelga, repolho e couve flor cozida Frutas*	Polenta mole Moela picadinha em molho <u>Salada:</u> Tomate, repolho e beterraba cozida Frutas*	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne moída refogada Purê de aipim <u>Salada:</u> Alface, repolho, beterraba e vagem cozida Frutas*	Arroz Tulipa assada com batata <u>Salada:</u> Alface, repolho, vagem e cenoura cozida Frutas*	Polenta Frango em molho <u>Salada:</u> Alface, brócolis cozido e beterraba cozida Frutas*

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da 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

FEVEREIRO DE 2024

Quarta semana	2ª FEIRA (26/02)	3ª FEIRA (27/02)	4ª FEIRA (28/02)	5ª FEIRA (29/02)	6ª FEIRA (01/03)
REFEIÇÃO I Manhã (09:30 às 11:15)	Polenta mole Carne moída refogada <u>Salada:</u> Repolho, beterraba e vagem cozida Frutas*	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com canela	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína picadinha Farofa de legumes <u>Salada:</u> Repolho, acelga e cenoura cozida Frutas*	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assada com batata <u>Salada:</u> Repolho, cenoura e vagem cozida Frutas*	Arroz integral Feijão carioca com caldo Carne Suína refogada Farofa de cenoura <u>Salada:</u> Tomate, couve flor e chuchu cozido Frutas*
REFEIÇÃO I Tarde (14:30 às 16:40)	Risoto de frango Abobrinha refogada com batata salsa <u>Salada:</u> Brócolis e chuchu cozido Frutas*	Pizza de carne moída (massa de pão, carne moída, tomate e oregano) Suco de Uva Frutas*	Torta de aipim Salada: Beterraba e brócolis cozido Frutas*	Arroz Strogonoffe (iscas+nata) Salada: Pepino, vagem cozida Frutas*	Sopa de feijão com batata e macarrão Laranja ou tangerine Frutas*

*Considerar ao menos 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento. ** 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 for servir frutas no final do período da tarde.

Alessandra N. Weber
Alessandra Nelsi Weber
Nutricionista CRN10 3469

