SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** (7 - *12 meses*) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com coração e cabutiá Salada: couve flor cozida	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada: couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada: cenoura cozida	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada: tomate, couve flor e chuchu cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Carne moída em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão Laranja	Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	479kcal	69g	23g	16g	242,07mcg	26,07mg	185,46mg	2,14mg
		57%	19%	31%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

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 demostre 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** (7 - *12 meses*) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/04)	3ª FEIRA (08/04)	4ª FEIRA (09/04)	5ª FEIRA (10/04)	6ª FEIRA (11/04)
REFEIÇÃO I		Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	Aniversário Municipio de Ouro	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Salada: cenoura e vagem cozida	Macarrão integral a bolonhesa Salada: beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: beterraba e chuchu cozido
REFEIÇÃO III		Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV		Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: brócolis cozido	Risoto integral de coxinha de frango Salada: brócolis cozido	Feijão preto com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada: brócolis cozido	Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	475,51	66g	23g	15g	190,20mcg	30,10mg	179,35mg	2,31mg
		65%	19%	28%				

*Considerar 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

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 demostre 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** (7 - *12 meses*) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	
REFEIÇÃO II	Arroz integral pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína picadinha Salada: beterraba e chuchu cozido	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Moela em molho Salada: beterraba e vagem cozida	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Salada: brócolis e cenoura cozida	**Sexta-feira Santa**
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada: tomate e brócolis cozido	Polenta com molho de frango Salada: brócolis cozido	Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com arroz e batata	

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				
	475,15kcal	69g	23g	14g	191,92mcg	23,92mg	185,47mg	2,37mg
		59%	19%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

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 demostre 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista esponsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** (7 - *12 meses*) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I		Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	**Tiradentes**	Polenta Carne moída refogada Salada: beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotiá Salada: abobrinha e beterraba cozidos	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Tulipa assada Salada: Tomate, couve-flor e brócolis cozido
REFEIÇÃO III		Frutas*	Frutas*	Frutas*	
REFEIÇÃO IV		Arroz pastoso Feijão Preto Ovo cozido Salda: beterraba cozida	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada: cenoura e vagem cozida	Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne Salada: 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				
	478,56kcal	66g	22g	14g	195,31mcg	25,87mg	182,21mg	2,09mg
		56%	19%	26%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

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 demostre 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** (7 - *12 meses*) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil		Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Sobrecoxa assada Purê de batata Salada: couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assado com batata Salada: beterraba e brócolis cozido	Dia do Trabalho	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada: tomate, beterraba e chuchu cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*		Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada: couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Carne moída em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Macarrão integral a bolonhesa Salada: tomate e brócolis cozido		Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	415,18	104g	31g	21g	684,51mcg	51,56mg	236,48mg	3,50mg
		59%	17%	27%				

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

Crianças de 0 a 6 meses: Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil nos intervalos. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno.

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 demostre 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 livre de açúcar, Gordura *Trans* e ultraprocessados.

Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 14:28:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

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

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



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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com canela	Fruta* Pão integral com pasta de amendoim e cacau Leite com cacau	Fruta* Bolo salgado com aveia Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com coração e cabutiá Salada	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada	Polenta mole Carne moída em molho Salada	Risoto com frango Salada	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão	Bolo de tomate Leite puro ou com cacau

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				
	708,55	166g	31g	21g	504,07mcg	57,55mg	230,88mg	3,63mg
		60%	17%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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 Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
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

ABRIL DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/04)	3ª FEIRA (08/04)	4ª FEIRA (09/04)	5ª FEIRA (10/04)	6ª FEIRA (11/04)
REFEIÇÃO I		Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de milho com nata Leite com cacau	Fruta* Bolo de tomate Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Aniversário Município de Ouro	Polenta mole Frango em molho Salada	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de ora-pro-nóbis Salada	Macarrão integral a bolonhesa Salada	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Frango em molho Salada
REFEIÇÃO III		Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*
REFEIÇÃO IV		Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada	Risoto integral de frango Salada	Feijão preto com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada	Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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 Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Fruta* Torta Farofa com aveia, maçã e banana Leite puro ou com canela	Fruta* Pão integral com doce de fruta Batida de abacate	Fruta* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau	
REFEIÇÃO II	Arroz integral pastoso Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Moela em molho Salada	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Salada	**Sexta-feira Santa**
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*	Fruta*	
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada	Polenta com molho de frango Salada	Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada	Sopa de feijão preto com arroz e batata	

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				
	710kcal	110g	31g	20g	643,68mcg	57,60mg	237,46mg	3,71mg
		63%	17%	26%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

** 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 Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
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

ABRIL DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I		Fruta* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão caseiro com nata Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo de banana com aveia e frutas secas Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de polvilho de aipim Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	**Tiradentes**	Polenta Carne moída refogada Salada	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotiá Salada	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Tulipa assada Salada
REFEIÇÃO III		Fruta*	Fruta*	Fruta*	
REFEIÇÃO IV		Arroz pastoso Feijão Preto Ovo cozido Salda	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada	Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne Salada

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				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

** 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 Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com canela	Fruta* Pão de milho com nata Batida de abacate		Fruta* Bolo de cenoura, banana e laranja Leite puro com cacau
REFEIÇÃO II	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Sobrecoxa assada Purê de batata Salada	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assado com batata Salada	Dia do Trabalho	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada
REFEIÇÃO III	Fruta*	Fruta*	Fruta*		Fruta*
REFEIÇÃO IV	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada	Polenta mole Carne moída em molho Salada	Macarrão integral a bolonhesa Salada		Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

** 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 Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 14:28:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	**2ª FEIRA (31/03)**	**3ª FEIRA (01/04)**	**4ª FEIRA (02/04)**	**5ª FEIRA (03/04)**	**6ª FEIRA (04/04)**
REFEIÇÃO I	Risoto de arroz integral com coração e cabutiá Salada ½ fruta*	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada ½ fruta*	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada½ fruta*
REFEIÇÃO II	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada ½ fruta*	Polenta mole Carne moída em molho Salada ½ fruta*	Risoto com frango Salada ½ fruta*	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão Laranja	Bolo de tomate Leite puro ou com cacau ½ fruta*
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		273KCAL	42g	12g	7g
			61%	18%	25%

Considerar 3 variedades diferentes de ½ fruta

** 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 ½ fruta*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		**FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)*		**PERÍODO INTEGRAL**	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I	Aniversário Município de Ouro	Polenta mole Frango em molho Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de Legumes Salada ½ fruta*	Macarrão integral a bolonhesa Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada ½ fruta*
REFEIÇÃO II		Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada ½ fruta*	Risoto integral de coxinha de frango Salada ½ fruta*	Feijão preto com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada ½ fruta*	Sopa de legumes com macarrão e frango ½ fruta*
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		270KCAL	41g	10g	7g
			60%	15%	25%

Considerar 3 variedades diferentes de ½ fruta

** 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 ½ fruta*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)		PERÍODO INTEGRAL	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/04)**	**3ª FEIRA (15/04)**	**4ª FEIRA (16/04)**	**5ª FEIRA (17/04)**	**6ª FEIRA (18/04)**
REFEIÇÃO I	Arroz integral pastoso Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada ½ fruta*	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Moela em molho Salada ½ fruta*	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Salada ½ fruta*	**Sexta-feira Santa**
REFEIÇÃO II	Macarrão integral a bolonhesa Salada ½ fruta*	Polenta com molho de frango Salada ½ fruta*	Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada ½ fruta*	Sopa de feijão preto com arroz e batata ½ fruta*	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		271,50KCAL	38g	12g	10g
			57%	18%	32%

Considerar 3 variedades diferentes de ½ fruta

** 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 ½ fruta*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA		**FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)*		**PERÍODO INTEGRAL**	
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I	**Tiradentes**	Polenta Carne moída refogada Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotiá Salada ½ fruta*	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Tulipa assada Salada ½ fruta*
REFEIÇÃO II		Arroz pastoso Feijão Preto Ovo cozido Salada ½ fruta*	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada ½ fruta*	Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne Salada ½ fruta*
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		273,33KCAL	37g	12g	9g
			55%	17%	29%

Considerar 3 variedades diferentes de ½ fruta

** 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 ½ fruta*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango ½ fruta*	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Sobrecoxa assada Purê de batata Salada ½ fruta*	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assado com batata Salada ½ fruta*	**Dia do Trabalho**	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada ½ fruta*
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada ½ fruta*	Polenta mole Carne moída em molho Salada ½ fruta*	Macarrão integral a bolonhesa Salada ½ fruta*		Sopa de legumes com macarrão e frango ½ fruta*

Composição nutricional (Média semanal)	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
	274 KCAL	36g	11g	9g
		56%	15%	28%

Considerar 3 variedades diferentes de ½ fruta

** 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 ½ fruta*

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 14:28:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** (4 - 5 anos) **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com canela	Fruta* Pão integral com pasta de amendoim e cacau Batida de abacate	Fruta* Bolo salgado com aveia Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com coração e cabutiá Salada	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Frango assado Purê de batata Salada	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína moída em molho Aipim cozido Salada	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Ovo cozido Salada
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada	Polenta mole Carne moída em molho Salada	Risoto com frango Salada	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão	Bolo de tomate Leite puro ou com cacau

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				
	708,55	166g	31g	21g	504,07mcg	57,55mg	230,88mg	3,63mg
		60%	17%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/04)	3ª FEIRA (08/04)	4ª FEIRA (09/04)	5ª FEIRA (10/04)	6ª FEIRA (11/04)
REFEIÇÃO I		Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de milho com nata Batida de abacate	Fruta* Bolo de tomate Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Aniversário Município de Ouro	Polenta mole Frango em molho Salada	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Carne suína moída em molho Farofa de Legumes Salada	Macarrão integral a bolonhesa Salada	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada
REFEIÇÃO III		Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV		Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada	Risoto integral de coxinha de frango Salada	Feijão preto com caldo Arroz pastoso Carne suína moída em molho Salada	Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Fruta* Torta Farofa com aveia, maçã e banana Leite puro ou com canela	Fruta* Pão integral com doce de fruta Batida de abacate	Fruta* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau	
REFEIÇÃO II	Arroz integral pastoso Feijão carioca com caldo Carne Suína picadinha Salada	Arroz colorido Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Moela em molho Salada	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Salada	**Sexta-feira Santa**
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral a bolonhesa Salada	Polenta com molho de frango Salada	Risoto integral de coração de frango com cabotiá Salada	Sopa de feijão preto com arroz e batata	

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				
	710kcal	110g	31g	20g	643,68mcg	57,60mg	237,46mg	3,71mg
		63%	17%	26%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I		Fruta* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão caseiro com nata Leite puro ou com cacau	Fruta* Bolo de banana com aveia e frutas secas Leite puro ou com cacau	Fruta* Pão de polvilho de aipim Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	**Tiradentes**	Polenta Carne moída refogada Salada	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne bovina refogada com cabotiá Salada	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Tulipa assada Salada
REFEIÇÃO III		Frutas*	Frutas*	Frutas*	
REFEIÇÃO IV		Arroz pastoso Feijão Preto Ovo cozido Salada	Sopa de feijão com batata e arroz	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Filé de tilápia na panela Salada	Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne Salada

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				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA **FAIXA ETÁRIA** *(4 - 5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I	Fruta* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Fruta* Batata doce assada Leite puro ou com canela	Fruta* Pão de milho com nata Batida de abacate		Fruta* Bolo de cenoura, banana e laranja Leite puro com cacau
REFEIÇÃO II	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz colorido Feijão vermelho com caldo Sobrecoxa assada Purê de batata Salada	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Filé de tilápia assado com batata Salada	Dia do Trabalho	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Fígado de galinha em molho Salada
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*		Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne Suína cubos picadinho Salada	Polenta mole Carne moída em molho Salada	Macarrão integral a bolonhesa Salada		Sopa de legumes com macarrão e frango

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				
	708,55	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 1 variedades diferentes de Fruta na Refeição I e 02 na Refeição III

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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 14:28:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br