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

JULHO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (30/06)	3ª FEIRA (01/07)	4ª FEIRA (02/07)	5ª FEIRA (03/07)	6ª FEIRA (04/07)
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	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	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 JUNHOres 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

JULHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
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	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto 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				
	475,51	66g	23g	15g	190,20mcg	30,10mg	179,35mg	2,31mg
		65%	19%	28%				

*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 JUNHOres 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									
JULHO DE 2025									
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/07)**	**3ª FEIRA (15/07)**		**4ª FEIRA (16/07)**		**5ª FEIRA (17/07)**		**6ª FEIRA (18/07)**	
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	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: beterraba e vagem cozida		Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: brócolis e cenoura cozida		Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: cenoura cozida		Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: tomate, couve flor e brócolis cozido	
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*		Frutas*		Frutas*		Frutas*	
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango		Polenta mole Carne moída refogada Salada: beterraba e vagem cozida		Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: beterraba e brócolis cozido		Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: cenoura cozida	
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 JUNHOres 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: 17/06/2025 10:23:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista esponsável 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** *(7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (30/06)	3ª FEIRA (01/07)	4ª FEIRA (02/07)	5ª FEIRA (03/07)	6ª FEIRA (04/07)
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	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	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 JUNHOres 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

JULHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
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	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto 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				
	475,51	66g	23g	15g	190,20mcg	30,10mg	179,35mg	2,31mg
		65%	19%	28%				

*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 JUNHOres 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									
JULHO DE 2025									
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/07)**	**3ª FEIRA (15/07)**		**4ª FEIRA (16/07)**		**5ª FEIRA (17/07)**		**6ª FEIRA (18/07)**	
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	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: beterraba e vagem cozida		Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: brócolis e cenoura cozida		Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: cenoura cozida		Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: tomate, couve flor e brócolis cozido	
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*		Frutas*		Frutas*		Frutas*	
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango		Polenta mole Carne moída refogada Salada: beterraba e vagem cozida		Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: beterraba e brócolis cozido		Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: cenoura cozida	
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 JUNHOres 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

JULHO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/07)	3ª FEIRA (22/07)	4ª FEIRA (23/07)	5ª FEIRA (24/07)	6ª FEIRA (25/07)
REFEIÇÃO I					Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	Formação	Formação	Formação		Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne Suína cubos refogada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, brócolis e beterraba cozida
REFEIÇÃO III				Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV				Macarrão com molho de carne moída Salada: Repolho, beteraba cozida	Sopa de feijão com batata e arroz 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				
	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 JUNHOres 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

JULHO DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/07)	3ª FEIRA (29/07)	4ª FEIRA (30/07)	5ª FEIRA (31/07)	6ª FEIRA (01/08)
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	Polenta mole Carne moída refogada Salada: beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Salada: Tomate, couve flor e brócolis cozido	Arroz integral pastoso Grão de bico com caldo Iscas bovinas refogada com cabotia Salada: abobrinha e beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Batata inglesa cozida Carne suína moida em molho Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne Suína cubos refogada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: brócolis e beterraba cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz integral Feijão vermelho Moela em molho Salada: cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Sopa de feijão com batata e arroz Laranja	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: cenoura cozida	Macarrão com carne suína moida Salada: Alface, chuchu 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				
	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 JUNHOres 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.

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/06/2025 10:23:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista esponsável 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					
JULHO DE 2025					

Primeira semana	2ª FEIRA (30/06)	3ª FEIRA (01/07)	4ª FEIRA (02/07)	5ª FEIRA (03/07)	6ª FEIRA (04/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Ovo Cozido Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau Frutas*	Frutas* Pão com pasta de amendoim e cacau Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: Alface, cenoura ralada, pepino fatiado e couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	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				
	708,75	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 3 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, 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 - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de tomate Leite puro ou com cacau	Frutas* Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro Omelete Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: cenoura ralada, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: Repolho, couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: Alface, pepino ralado e cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: Alface, pepino ralado e couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto 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				
	715,18	104g	31g	21g	684,51mcg	57,56mg	236,48mg	3,50mg
		59%	17%	27%				

*Considerar 3 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, 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 - CRECHE	FAIXA ETÁRIA (*1 - 3 anos*)	PERÍODO INTEGRAL			
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JULHO DE 2025					

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/07)	3ª FEIRA (15/07)	4ª FEIRA (16/07)	5ª FEIRA (17/07)	6ª FEIRA (18/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Omelete Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Frutas* Muffin de legumes Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão com doce de fruta Leite com puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: Alface, pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface, tomate, couve flor e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Polenta mole Carne moída refogada Salada: Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida

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

gov.br
Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/06/2025 10:23:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

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					
JULHO DE 2025					

Primeira semana	2ª FEIRA (30/06)	3ª FEIRA (01/07)	4ª FEIRA (02/07)	5ª FEIRA (03/07)	6ª FEIRA (04/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Ovo Cozido Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau Frutas*	Frutas* Pão com pasta de amendoim e cacau Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: Alface, cenoura ralada, pepino fatiado e couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	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				
	708,75	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 3 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, 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 - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de tomate Leite puro ou com cacau	Frutas* Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro Omelete Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: cenoura ralada, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: Repolho, couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: Alface, pepino ralado e cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: Alface, pepino ralado e couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto 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				
	715,18	104g	31g	21g	684,51mcg	57,56mg	236,48mg	3,50mg
		59%	17%	27%				

*Considerar 3 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, 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 - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/07)	3ª FEIRA (15/07)	4ª FEIRA (16/07)	5ª FEIRA (17/07)	6ª FEIRA (18/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Omelete Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Frutas* Muffin de legumes Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão com doce de fruta Leite com puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: Alface, pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface, tomate, couve flor e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Polenta mole Carne moída refogada Salada: Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida

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 3 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, 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 - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/07)	3ª FEIRA (22/07)	4ª FEIRA (23/07)	5ª FEIRA (24/07)	6ª FEIRA (25/07)
REFEIÇÃO I					Frutas* Pão de polvilho de aipim Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Formação	Formação	Formação		Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne Suína cubos refogada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, brócolis e beterraba cozida
REFEIÇÃO III				Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV				Macarrão com molho de carne moída Salada: Repolho, beteraba cozida	Sopa de feijão com batata e arroz 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				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 3 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, 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 - CRECHE **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

JULHO DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/07)	3ª FEIRA (29/07)	4ª FEIRA (30/07)	5ª FEIRA (31/07)	6ª FEIRA (01/08)
REFEIÇÃO I	Frutas* Muffin de legumes Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de banana com aveia e frutas secas	Frutas* Pão caseiro com doce de fruta Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão de polvilho de aipim Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Polenta mole Carne moída refogada Salada: Repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Salada: Tomate, couve flor e brócolis cozido	Arroz integral pastoso Grão de bico com caldo Iscas bovinas refogada com cabotia Salada: Alface, repolho, abobrinha e beterraba cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Batata inglesa cozida Carne suína moida em molho Salada: Alface, repolho, cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Carne Suína cubos refogada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, brócolis e beterraba cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Arroz integral Feijão vermelho Moela em molho Salada: Pepino fatiado e cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Macarrão com carne suína moida Salada: Alface, chuchu e brócolis cozido	Risoto integral de coxinha de frango Abobrinha refogada com batata salsa Salada: Repolho e cenoura cozida	Sopa de feijão com batata e arroz 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				
	707,14kcal	103g	30g	20g	503,25mcg	52,59mg	253,83mg	3,31mg
		58%	17%	25%				

*Considerar 3 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, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/06/2025 10:23:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

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					
JULHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (30/06)**	**3ª FEIRA (01/07)**	**4ª FEIRA (02/07)**	**5ª FEIRA (03/07)**	**6ª FEIRA (04/07)**
REFEIÇÃO I	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: Alface, cenoura ralada, pepino fatiado e couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO II	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	Sopa de legumes com macarrão e frango
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 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, 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					
JUNHO DE 2025					

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
REFEIÇÃO I	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: cenoura ralada, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: Repolho, couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: Alface, pepino ralado e cenoura cozida
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: Alface, pepino ralado e couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto com batata e macarrão Laranja

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 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, 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					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/07)**	**3ª FEIRA (15/07)**	**4ª FEIRA (16/07)**	**5ª FEIRA (17/07)**	**6ª FEIRA (18/07)**
REFEIÇÃO I	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: Alface, pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface, tomate, couve flor e brócolis cozido
REFEIÇÃO II	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Polenta mole Carne moída refogada Salada: Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida
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 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, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/06/2025 10:25:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

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					
JULHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (30/06)**	**3ª FEIRA (01/07)**	**4ª FEIRA (02/07)**	**5ª FEIRA (03/07)**	**6ª FEIRA (04/07)**
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Ovo Cozido Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral Leite puro ou com cacau Frutas*	Frutas* Pão com pasta de amendoim e cacau Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Batata inglesa cozida Carne moída em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Couve flor cozida, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína na panela Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne bovina iscas com cabutiá Salada: Alface, cenoura ralada, pepino fatiado e couve flor cozido	Arroz pastoso Lentilha cozida Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão integral ao molho de moela Salada: Tomate e brócolis cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate e beterraba cozida	Risoto com arroz integral frango Salada: cenoura cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	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**				
	708,75	114g	32g	21g	334,81mcg	48,18mg	266,91mg	3,42mg
		64%	18%	27%				

*Considerar 3 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, 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

JULHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/07)	3ª FEIRA (08/07)	4ª FEIRA (09/07)	5ª FEIRA (10/07)	6ª FEIRA (11/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de tomate Leite puro ou com cacau	Frutas* Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro Omelete Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado integral com aveia Leite puro ou com canela
REFEIÇÃO II	Arroz colorido Feijão carioca com caldo Carne bovina com cabutiá Salada: cenoura ralada, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz com açafrão Feijão vermelho com caldo Tulipa assada Batata doce cozida Salada: Repolho, couve flor e vagem cozida	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Coração ao molho vermelho Batata inglesa cozida Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: Alface, pepino ralado e cenoura cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha, cenoura, batata, aipim, e frango	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne suína cubos picadinho Salada: Alface, pepino ralado e couve flor e chuchu cozido	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida	Sopa de feijão preto 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				
	715,18	104g	31g	21g	684,51mcg	57,56mg	236,48mg	3,50mg
		59%	17%	27%				

*Considerar 3 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, 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

JULHO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/07)	3ª FEIRA (15/07)	4ª FEIRA (16/07)	5ª FEIRA (17/07)	6ª FEIRA (18/07)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Omelete Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Frutas* Muffin de legumes Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão com doce de fruta Leite com puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado Integral com aveia Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína moída em molho Salada: Beterraba e chuchu cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora-pro-nóbis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Arroz com açafrão Feijão preto Lasanha a bolonhesa Salada: Alface, pepino fatiado e cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Sobrecoxa picadinha em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface, tomate, couve flor e brócolis cozido
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango	Polenta mole Carne moída refogada Salada: Alface, repolho, beterraba e vagem cozida	Arroz pastoso Feijão preto Ovo cozido Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida

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

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/06/2025 10:23:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 30/06/2025 08:03:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br