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

FEVEREIRO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (09/02)	3ª FEIRA (10/02)	4ª FEIRA (11/02)	5ª FEIRA (12/02)	6ª FEIRA (13/02)
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	Macarrão integral à bolonhesa Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moida Salada: Couve flor cozida, rabante ralado	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína assada Salada: cenoura e vagem cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis 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

FEVEREIRO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (16/02)	3ª FEIRA (17/02)	4ª FEIRA (18/02)	5ª FEIRA (19/02)	6ª FEIRA (20/02)
REFEIÇÃO I			Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil	Frutas* Leite materno ou Fórmula infantil
REFEIÇÃO II	Feriado Carnaval	Feriado Carnaval	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata 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*
REFEIÇÃO IV			Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: cenoura cozida	Polenta mole Frango em molho Salada: tomate 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 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

FEVEREIRO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (23/02)	3ª FEIRA (24/02)	4ª FEIRA (25/02)	5ª FEIRA (26/02)	6ª FEIRA (27/02)
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 pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína cubos picadinha Salada: Beterraba e chuchu cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora pro nobis Salada: brócolis e cenoura cozida	Feijão preto Canjiquinha com carne de porco em cubos Salada: couve flor e repolho cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: beterraba e vagem cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate e brócolis cozido	Arroz integral Feijão vermelho com caldo Coxinha assada com batata Salada: chuchu cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Filé de tilapia assada Salada: beterraba e vagem 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 preto com arroz, carne de gado e batata 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				
	475,15kcal	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.

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 29/01/2026 13:35:57-0300
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

FEVEREIRO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (09/02)	3ª FEIRA (10/02)	4ª FEIRA (11/02)	5ª FEIRA (12/02)	6ª FEIRA (13/02)
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Ovo Cozido Leite puro ou com cacau	Frutas* Pão com pasta de amendoim e cacau leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo salgado com aveia Leite puro ou com cacau	Frutas* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana
REFEIÇÃO II	Macarrão integral à bolonhesa Salada: Tomate e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moida Salada: Couve flor cozida	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína assada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis 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: repolho e 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				
	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

FEVEREIRO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (16/02)	3ª FEIRA (17/02)	4ª FEIRA (18/02)	5ª FEIRA (19/02)	6ª FEIRA (20/02)
REFEIÇÃO I			Frutas* Pão caseiro com nata 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	Feriado carnaval	Feriado carnaval	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata 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*
REFEIÇÃO IV			Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	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

FEVEREIRO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (23/02)	3ª FEIRA (24/02)	4ª FEIRA (25/02)	5ª FEIRA (26/02)	6ª FEIRA (27/02)
REFEIÇÃO I	Frutas* Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Frutas* Torta Farofa com aveia, maçã e banana Leite puro ou com canela	Frutas* Pão com doce de fruta Leite com puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro Omelete	Frutas* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína cubos picadinha Salada: Beterraba e chuchu cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora pro nobis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Feijão preto Canjiquinha com carne de porco em cubos Salada: Alface, couve flor e repolho cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz integral Feijão vermelho com caldo Coxinha assada com batata Salada: Alface, repolho, chuchu cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Filé de tilapia assada Salada: Alface, rabanete, beterraba e vagem 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 preto com arroz, carne de gado e batata 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				
	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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 29/01/2026 13:35:57-0300
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					
FEVEREIRO DE 2026					
Primeira semana	**2ª FEIRA (09/02)**	**3ª FEIRA (10/02)**	**4ª FEIRA (11/02)**	**5ª FEIRA (12/02)**	**6ª FEIRA (13/02)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral à bolonhesa Salada: Tomate e brócolis cozido Frutas*	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moida Salada: Couve flor cozida Frutas*	Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína assada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida Frutas*	Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão Frutas*	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis cozido Frutas*
REFEIÇÃO II	Arroz integral Feijão preto com caldo Moela em molho Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido Frutas*	Polenta mole Carne moída em molho Salada: tomate e beterraba cozida Frutas*	Risoto com frango Salada: cenoura cozida Frutas*	Sopa de feijão preto com carne de gado, batata e macarrão Laranja	Sopa de legumes com macarrão e frango Frutas*
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					
FEVEREIRO DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (16/02)**	**3ª FEIRA (17/02)**	**4ª FEIRA (18/02)**	**5ª FEIRA (19/02)**	**6ª FEIRA (20/02)**
REFEIÇÃO I	Feriado Carnaval	Feriado Carnaval	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido Frutas*	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata Salada: Alface, beterraba e brócolis cozido Frutas*	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Figado bovino refogado Couve folha refogada Salada: Alface, pepino ralado e cenoura cozida Frutas*
REFEIÇÃO II			Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida Frutas*	Polenta mole Frango em molho Salada: Alface, tomate, repolho e beterraba cozida Frutas*	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					
FEVEREIRO DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (23/02)**	**3ª FEIRA (24/02)**	**4ª FEIRA (25/02)**	**5ª FEIRA (26/02)**	**6ª FEIRA (27/02)**
REFEIÇÃO I	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína cubos picadinha Salada: Beterraba e chuchu cozido Frutas*	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida Frutas*	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora pro nobis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida Frutas*	Feijão preto Canjiquinha com carne de porco em cubos Salada: Alface, couve flor e repolho cozido Frutas*	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida Frutas*
REFEIÇÃO II	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido Frutas*	Arroz integral Feijão vermelho com caldo Coxinha assada com batata Salada: Alface, repolho, chuchu cozido Frutas*	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Filé de tilapia assada Salada: Alface, rabanete, beterraba e vagem cozida Frutas*	Sopa de verduras e legumes: Talos de brócolis, couve flor, couve folha, salsa. Folhas de repolho, couve folha. Cenoura, batata, aipim, arroz e frango Frutas*	Sopa de feijão preto com arroz, carne de gado e batata 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**	
	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: 29/01/2026 13:35:57-0300
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									
FEVEREIRO DE 2026									
Primeira semana	**2ª FEIRA (09/02)**	**3ª FEIRA (10/02)**		**4ª FEIRA (11/02)**		**5ª FEIRA (12/02)**		**6ª FEIRA (13/02)**	
REFEIÇÃO I	Frutas* Pão de polvilho Leite puro ou com cacau	Frutas* Ovo Cozido Leite puro ou com cacau		Frutas* Pão com pasta de amendoim e cacau leite puro ou com cacau		Frutas* Bolo salgado com aveia Leite puro ou com cacau		Frutas* Bolo de amendoim Batida de leite, abacate e banana	
REFEIÇÃO II	Macarrão integral à bolonhesa Salada: Tomate e brócolis cozido	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Escondidinho de aipim com carne moida Salada: Couve flor cozida		Arroz pastoso Feijão vermelho com caldo Costelinha suína assada Farofa de ora-pro-nóbis Salada: cenoura e vagem cozida		Sopa de feijão preto com carne gado, batata e macarrão		Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Ovo cozido Batata doce assada com temperos naturais Salada: beterraba e brócolis 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**					
	708,55	166g	31g	21g	504,07mcg	57,55mg	230,88mg	3,63mg	
		60%	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

FEVEREIRO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (16/02)	3ª FEIRA (17/02)	4ª FEIRA (18/02)	5ª FEIRA (19/02)	6ª FEIRA (20/02)
REFEIÇÃO I			Frutas* Pão caseiro com nata 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	Feriado Carnaval	Feriado Carnaval	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Carne bovina em iscas refogada com cabotia Salada: Tomate, couve flor e chuchu cozido	Arroz integral pastoso Feijão preto com caldo Filé de tilápia assado com batata 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*
REFEIÇÃO IV			Risoto de arroz integral com moela de frango e cabutiá Salada: Acelga, repolho e cenoura cozida	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				
	708,55	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

FEVEREIRO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (23/02)	3ª FEIRA (24/02)	4ª FEIRA (25/02)	5ª FEIRA (26/02)	6ª FEIRA (27/02)
REFEIÇÃO I	Frutas* Batata doce assada Leite puro ou com cacau	Frutas* Torta Farofa com aveia, maçã e banana Leite puro ou com canela	Frutas* Pão com doce de fruta Leite com puro ou com cacau	Frutas* Pão caseiro Omelete	Frutas* Bolo salgado Integral Leite puro ou com cacau
REFEIÇÃO II	Arroz pastoso Feijão carioca com caldo Carne suína cubos picadinha Salada: Beterraba e chuchu cozido	Risoto de arroz integral, molho de sobrecoxa de frango com cabotia Salada: Alface, repolho, cenoura cozida	Arroz pastoso Feijão preto com caldo Omelete de forno com ora pro nobis Salada: Repolho, brócolis e cenoura cozida	Feijão preto Canjiquinha com carne de porco em cubos Salada: Alface, couve flor e repolho cozido	Arroz pastoso Lentilha com caldo Carne bovina picadinha Salada: Acelga, beterraba e vagem cozida
REFEIÇÃO III	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*	Frutas*
REFEIÇÃO IV	Macarrão com molho de coração Salada: Tomate, pepino fatiado e brócolis cozido	Arroz integral Feijão vermelho com caldo Coxinha assada com batata Salada: Alface, repolho, chuchu cozido	Arroz pastoso Grão de bico com caldo Filé de tilapia assada Salada: Alface, rabanete, beterraba e vagem 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 preto com arroz, carne de gado e batata 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				
	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: 29/01/2026 13:35:57-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469