

CARDÁPIO II

CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE

EDUCAÇÃO INFANTIL SÉRIES INICIAIS (1 A 3 ANOS)

AGOSTO A DEZEMBRO DE 2025

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

M^a do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

ATENÇÃO

1. Os **horários de realização das refeições descritos** nos cardápios são apenas uma previsão, a escola escolhe o melhor horário para ofertá-las aos alunos;
2. A **FRUTA** e a **POLPA DE FRUTA** poderão ser escolhidas de acordo com a sazonalidade da região;
3. **Alunos que apresentarem alguma patologia** (Alergia à Proteína do Leite de Vaca, Diabetes, Dislipidemias, Doença Celíaca, Intolerância a Lactose, Hipertensão Arterial e Fenilcetonúria), deverão apresentar laudo médico à gestão da escola, que por sua vez servirá a estes alunos o cardápio específico considerando a patologia;
4. **Toda e qualquer alteração feita nos cardápios é de responsabilidade do Setor de Nutrição.**

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

M^a do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio II – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
AGOSTO A DEZEMBRO 2025					
1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Suco de caju com crepioca	Leite gelado com pão fácil	Creme de aveia com banana	Mamão e melão em fatias	Suco de uva com bolo de maçã com cenoura
ALMOÇO: 12h	Arroz branco bem cozido, frango assado, feijão mulata gorda simples Salada crua repolho e tomate	Arroz branco bem cozido, ovos mexidos simples, feijão carioca com abóbora e vinagreira Salada crua: acelga, manjerição e beterraba ralada	Arroz bem cozido com vinagreira, sobrecoxa de frango assado, feijão verde com cheiro verde e melancia	Arroz branco bem cozido, frango cozido com maxixe e quiabo Salada crua alface e pepino em palito	Arroz branco bem cozido, peixe (filé) cozido finalizado com cheiro verde e banana Salada crua: acelga e tomate
LANCHE DA TARDE: 15h30	Macarronada de carne desfiada e cenoura ralada e Tangerina	Suco de cajá com farofa de cuscuz e frango desfiado	Arroz bem cozido com carne moída, cenoura ralada e cebolinha	Bolinho de abóbora com carne moída enriquecido com aveia e laranja	Sopa de frango com legumes (batata inglesa, inhame e couve)
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito; O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
AGOSTO A DEZEMBRO 2025					
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Leite morno com pão massa fina	Abacate em tiras com leite em pó	Suco de manga e bolo simples sem açúcar	Mingau de tapioca	Melancia e abacaxi em pedaços
ALMOÇO: 12h	Arroz com açafrão bem cozido, frango refogado em cubos com cebola e tomate Salada no vapor: abobrinha e beterraba ralada	Arroz branco bem cozido, Torta de carne moída com repolho e cenoura ralado e coentro	Arroz branco bem cozido, Feijoada de carne bovina com legumes, couve refogada e laranja	Arroz branco bem cozido, Mexido de ovo e frango desfiado com cebolinha, feijão carioca com João gomes e abóbora	Arroz branco bem cozido, Carne bovina cozida com vinagreira e maxixe e macarrão com salsinha
LANCHE DA TARDE: 15h30	Suco de cajá com cuscuz de arroz e ovos mexidos	Sopa de frango com macarrão e legumes (abóbora, beterraba e vinagreira)	Suco de caju com biscoito de laranja	Macarrão com carne moída e tangerina	Risoto de frango com cebolinha
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
AGOSTO A DEZEMBRO 2025					
3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Mingau de milho	Suco de uva com cookie de banana	Banana cortada com leite em pó	Suco de caju com cuscuz de milho	Leite morno com beiju
ALMOÇO: 12h	Arroz branco bem cozido, bife de carne bovina refogada, feijão verde simples Salada crua: repolho e rúcula	Arroz com vagem bem cozido, filé de sobrecoxa de frango, purê de batata inglesa Salada crua: acelga e tomate	Arroz branco bem cozido, ovos enriquecidos (cheiro verde e tomate), macarrão simples com manjericão	Arroz branco bem cozido, peixe no forno com legumes batata doce e abóbora, cuxá de vinagreira	Arroz branco bem cozido, frango refogado com pimentão verde e cebola e melão Salada cozida: beterraba e berinjela
LANCHE DA TARDE: 15h30	Macarronada de frango com cheiro verde e cenoura ralada	Cuscuz de milho com ovos mexidos e laranja	Suco de goiaba com pão com carne moída	Arroz misturado com carne desfiada, coentro e vinagreira e melancia	Sopa de frango com legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
AGOSTO A DEZEMBRO 2025					
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Suco de caju com beiju	Melão e maçã cortado em palito	logurte caseiro	Leite com pão massa fina	Vitamina de banana com aveia
ALMOÇO: 12h	Arroz branco bem cozido, carne bovino trinchada, macarrão simples e Salada cozida: chuchu e beterraba	Arroz branco bem cozido, frango refogado em tiras, purê de abóbora Salada crua: repolho e beterraba ralada	Arroz branco bem cozido, torta mista (carne moída, repolho e cenoura), feijão preto simples e melancia	Arroz branco bem cozido, filé de frango refogado, feijão carioca com cenoura e vinagreira e tangerina	Arroz branco bem cozido, carne moída com chuchu e cenoura, macarrão simples Salada crua: alface e tomate
LANCHE DA TARDE: 15h30	Macarrão com frango trinchado e cebolinha	Suco de goiaba com bolo simples sem açúcar	Farofa de cuscuz de milho com ovo, cebolinha e tomate e laranja	Suco de manga com pão massa fina e carne bovina moída	Caldo enriquecido com macaxeira e frango desfiado
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		105%	65%	15%	25%
		708,49	115,0 g	27,0 g	28,0 g

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

Mª do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418