

**NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS – CARDÁPIO – DIABETES  
CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE (4 A 5 ANOS)  
FEVEREIRO A JUNHO DE 2024**



**Elaborado pelas Nutricionistas:**

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

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

M<sup>a</sup> do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164



## ATENÇÃO

A **Diabetes** é uma doença provocada pela deficiência na produção e/ou na ação da insulina, (hormônio responsável por levar a glicose para dentro das células do corpo). Assim acumula-se muita glicose no sangue, o que desencadeia sérias complicações. É classificada em DM tipo 1 (ocorre a ausência total da produção de insulina pelo pâncreas) e DM tipo 2 (produção insuficiente de insulina ou resistência dos tecidos à ação da insulina).

A glicose no sangue é chamada de glicemia. Quando temos muita glicose no sangue chamamos de hiperglicemia. Já o baixo nível é chamado de hipoglicemia.

O cuidado com a alimentação é essencial para o controle do diabetes, pois contribui para a normalização da glicemia.

### Recomendações:

- ✓ Coma pelo menos de 3 em 3 horas. Comer em intervalos pequenos e em quantidades menores leva a menor carga de glicose ao nosso organismo, o que permite um melhor controle da glicemia, evitando-se a falta ou o excesso de açúcar no sangue;
- ✓ Evite alimentos com elevado teor de gordura. Prefira leite e derivados desnatados;
- ✓ Carnes brancas de peixe e frango (retirar a pele das aves e a gordura visível das carnes), carnes grelhadas, assadas ou cozidas sem adição de óleo;
- ✓ Fique de olho nos rótulos: há alimentos com muito açúcar, e o açúcar já é a própria glicose. Em geral o açúcar aparece nos rótulos com o nome de carboidratos;
- ✓ Coma frutas, verduras e alimentos integrais. Esses alimentos contêm fibras, que fazem que a glicose vá para o sangue mais lentamente, o que ajuda no controle da glicemia. Além disso, contribuem para a saciedade e ajudam no bom funcionamento intestinal;
- ✓ Diet x Light: os alimentos light são aqueles que possuem redução em algum nutriente. Dessa forma, ainda sim eles podem conter açúcar. Já os alimentos diet são aqueles que possuem substituição de algum nutriente, a exemplo do adoçante substituindo o açúcar. Por isso, são os mais recomendados para diabéticos;
- ✓ Preferir consumir a fruta inteira a suco de frutas. Pois no suco contém poucas fibras o que ajuda a glicose chegar rápido no sangue;
- ✓ Adoçantes: substituir o açúcar do café, do suco e do chá por um adoçante de sua preferência, mas sem exageros. Prefira os não-calóricos, à base de sacarina, sucralose, ou stévia;
- ✓ Controle o consumo de massas, pães e cereais, evitando 02 tipos desses na mesma refeição, como: arroz e macarrão, arroz e batata, macarrão e pão e dê preferência aos integrais;
- ✓ Controle o seu peso: a obesidade contribui para as complicações da doença;
- ✓ Tenha hábitos saudáveis: pratique uma atividade física (sempre com orientação de um profissional da área).



### Elaborado pelas Nutricionistas:

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

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

M<sup>a</sup> do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais - Creche Integral MODALIDADE DE ENSINO: NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS - DIABETES ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A JUNHO 2024					
1ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Leite morno (leite desnatado) e farofa caipira matinal (flocão de milho, ovos, cebolinha)	Suco de caju e ovo cozido  <b>OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.</b>	Salada de frutas (banana, maçã, laranja)	Vitamina mista (mamão, banana, leite em pó desnatado, aveia)	Suco de acerola e pãozinho integral  <b>OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.</b>
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Macarronada de frango (macarrão integral, frango desfiado, abóbora, brócolis) e saladinha verde (alface e rúcula)	Baião de dois (arroz integral, feijão), omelete (ovo, cheiro-verde, tomate, cenoura, vagem), saladinha crua (acelga e tomate) + <b>maçã</b>	Arroz integral, peixada da tia (peixe, cenoura, batata inglesa, vinagreira), saladinha de feijão verde (feijão verde, tomate, cheiro verde)	Arroz integral com couve, carne trinchada, feijão com maxixe e quiabo, saladinha crua (pepino, tomate, cheiro verde) + <b>tangerina</b>	Arroz integral, torta de frango (frango, ovo, batata doce, ervilha), feijão, purê de abóbora, saladinha (alface e tomate)
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Macaxeira cozida + <b>laranja</b>	Caldo de peito de frango em cubos com batata inglesa e couve	Suco de manga e torradas integrais  <b>OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.</b>	Tigela fortificante (batata doce em cubos, ovos mexidos)	Sopa de carne moída, macarrão integral e legumes (beterraba, batata inglesa, cenoura, vinagreira)
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>PLD (g)</b>
		<b>897,02</b>	<b>133 g</b>	<b>39 g</b>	<b>29 g</b>
		<b>101 %</b>	<b>57 %</b>	<b>18 %</b>	<b>26 %</b>

**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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais - Creche Integral MODALIDADE DE ENSINO: NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS - DIABETES ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A JUNHO 2024					
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	<b>Vitamina de banana e maçã</b> (banana, maçã, leite em pó desnatado)	Mingau branco (leite em pó desnatado, amido de milho)  <b>OBS: Usar canela ou adoçante, se necessário.</b>	Leite morno (leite em pó desnatado) e ovo cozido + <b>maçã</b>	<b>Chocolate</b> (leite em pó desnatado, chocolate em pó) e macaxeira cozida com ovos mexidos  Obs: servir o chocolate quente ou gelado	logurte de frutas e macaxeira em cubos cozida
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Baião de dois (arroz integral, feijão), almôndega ao molho de tomate, saladinha crua (repolho e rúcula)	Arroz integral com abóbora, filezinhos de frango, feijão, saladinha cozida de beterraba + <b>mamão em cubinhos</b>	Arroz integral, assado de panela, feijão com vinagreira e couve, saladinha (repolho, tomate, cheiro verde) + <b>suco de acerola</b>  <b>OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.</b>	Arroz integral, frango cozido, purê de batata inglesa, feijão, saladinha (alface, beterraba ralada)	Arroz maria izabel (arroz integral, carne em cubos, cebola), feijão, saladinha refogada (abobrinha e cenoura)
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Caldo de macaxeira com frango desfiado e cheiro verde	<b>Suco de cajá</b> e torradas integrais  <b>OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.</b>	Sopa de frango, macarrão integral, quiabo e chuchu	<b>Salada de frutas</b> (banana, laranja, mamão, aveia)	Macarronada à bolonhesa (macarrão integral, carne moída, tomate, berinjela)
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>PLD (g)</b>
		<b>922,10</b>	<b>129 g</b>	<b>41 g</b>	<b>29 g</b>
		<b>103 %</b>	<b>59 %</b>	<b>18 %</b>	<b>26 %</b>

**Elaborado pelas Nutricionistas:**

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

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

M<sup>a</sup> do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais - Creche Integral MODALIDADE DE ENSINO: NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS - DIABETES ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A JUNHO 2024					
3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Leite morno (leite em pó desnatado) e pãozinho integral	Caldo de peito de frango em cubos com batata inglesa e couve	Cubinhos de frutas na tigela (melão, mamão)	Tigela fortificante (batata doce em cubos, ovos mexidos)	Suco refrescante (acerola, laranja) e torradinhas integrais
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, carne moída cozida com cenoura e batata inglesa, saladinha tricolor (acelga, manga, tomate)	Galinhada com cenoura (arroz integral, cenoura, alho, óleo), feijão com chuchu e João Gomes, saladinha (rúcula e tomate) + <b>laranja</b>	Arroz integral, cozidão com maxixe e quiabo, feijão com abóbora, saladinha (alface e tomate) + <b>abacaxi</b>	Arroz integral, peixe frito, saladinha de feijão verde (feijão verde, tomate, cheiro verde) + <b>suco de acerola</b>  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.	Arroz integral com couve, tirinhas de carne, feijão, saladinha crua (repolho e rúcula)
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Mingau de aveia (leite em pó desnatado, aveia, canela) + <b>banana</b>	Abacatada (abacate, leite em pó desnatado)  OBS: Usar adoçante, se necessário.	<b>Suco de caju</b> e bolo de banana (aveia, ovo, manteiga, banana, uva passas, canela, leite desnatado, fermento)  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.	Farofinha de frango desfiado com vagem, repolho e tomate (flocão de milho, frango desfiado, repolho, vagem, cebola, tomate)	Sopa de frango, macarrão integral e legumes (abóbora, maxixe, quiabo, inhame)
<b>Composição Nutricional (Média Semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>		<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>PLD (g)</b>
	<b>877,21</b>		<b>115 g</b>	<b>33 g</b>	<b>24 g</b>
	<b>103 %</b>		<b>59 %</b>	<b>18 %</b>	<b>28 %</b>

**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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE					
CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais - Creche Integral MODALIDADE DE ENSINO: NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECIAIS - DIABETES ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A JUNHO 2024					
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>LANCHE DA MANHÃ: 9h30</b>	Suco de cajá e cuscuz de milho com ovos mexidos  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.	Suco de acerola e pãozinho integral + tangerina  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.	logurte de fruta e macaxeira cozida	Leite morno (leite em pó desnatado) e torradinhas integrais + mamão em cubinhos	Mingau do urso marrom (leite em pó integral, chocolate em pó, amido de milho) + maçã  OBS: Usar adoçante, se necessário.
<b>ALMOÇO: 12h</b>	Arroz integral, filezinhos de frango, feijão com couve, saladinha cozida (chuchu, beterraba, berinjela)	Baião de dois (arroz integral, feijão), peixe assado, purê de batata inglesa, saladinha cozida (vagem, cenoura, couve)	Arroz temperado (arroz integral, cenoura, vagem, couve), assado de panela, feijão com abóbora e vinagreira, saladinha (alface e tomate)	Macarronada de frango (macarrão integral, frango desfiado, cenoura ralada, cheiro-verde), suflê de legumes (berinjela, chuchu, abobrinha)	Baião de dois (arroz integral, feijão), torta de carne (carne bovina desfiada, ervilha, cenoura, repolho), saladinha (tomate e pepino) + suco de maracujá  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.
<b>LANCHE DA TARDE: 15h30</b>	Salada de frutas (banana, laranja, mamão, aveia)	Sopa de carne moída, macarrão integral e legumes (beterraba, batata inglesa, cenoura, vinagreira)	Suco de laranja com beterraba e cuscuz de milho com frango desfiado	Suco de goiaba e pãozinho integral com ovos mexidos  OBS: Usar adoçante no suco, se necessário.	Caldinho de abóbora, inhame e carne em cubinhos
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	PLD (g)
		800,82	122 g	30 g	20 g
		104 %	61 %	18 %	25 %

**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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
SUPERINTÊNCIA DE SUPRIMENTOS  
SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**Elaborado pelas Nutricionistas:**

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

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

M<sup>a</sup> do Socorro M. Jansen (QT)  
CRN11: 8034

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

Renata Rodrigues N. Rabin(QT)  
CRN11: 2164