

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 - 11 meses)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
LANCHE MATUTINO - 7:30 VESPERTINO - 15:00	-Leite	-Leite	-Leite	-Leite	-Leite			
ALMOÇO MATUTINO - 09:20 VESPERTINO - 13:00	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (ver receita) -Salada vinagrete -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				
	325,62Kcal	44g 54%	12g 15%	11g 32%	119,25	12,66	203,69	1,66



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

Considerações: As refeições devem apresentar consistência branda (alimentos macios, bem cozidos e picados), NUNCA liquidificadas ou peneiradas. Frutas devem ser raspadas, amassadas e/ou bem picadas. É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
LANCHE MAT. - 7:30 VESP. - 15:00	-Leite com cacau em pó -Pão de forma com requeijão	-Leite batido com polpa de fruta -Focaccia caseira (pão de ervas com queijo) (ver receita)	-Leite com cacau em pó -Chipa caseira	-Suco de polpa de fruta -pão de forma com alface e tomate	-Leite batido com maçã -Pão caseiro com manteiga			
ALMOÇO MAT. - 09:20 VESP. - 13:00	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (ver receita) -Salada vinagrete -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				
	465,01Kcal	61g 52%	16g 14%	18g 35%	140,84	20,02	243,12	2,67



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO - 7:40 VESPERTINO - 15:20	-Leite com cacau em pó -Pão de forma com requeijão	-Leite batido com polpa de fruta -Focaccia caseira (pão de ervas com queijo) (ver receita)	-Leite com cacau em pó -Chipa caseira	-Suco de polpa de fruta -pão de forma com alface e tomate	-Leite batido com maçã -Pão caseiro com manteiga
ALMOÇO MATUTINO - 09:40 VESPERTINO - 13:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (ver receita) -Salada vinagrete -Laranja
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		539,89 Kcal	75g	19g	19g
			57%	14%	31%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE – DAVI LUCAS DALÁGUA DE OLIVEIRA
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (6 - 11 meses)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO - 07:30	-Suco de polpa de fruta	- Suco natural de laranja com cenoura	-Suco natural de laranja	-Suco de polpa de fruta	-Suco natural de laranja
ALMOÇO MATUTINO - 09:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE CONSUMIR LEITE DE VACA, QUEIJOS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, CREME DE LEITE E DEMAIS DERIVADOS DE LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- **NUNCA** utilizar manteiga para produção de refeições, bolos, tortas e pães do aluno, pois contém derivados do leite;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite por água e a manteiga por óleo;
- Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE – ANA CECILIA NOGUEIRA BUDE
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (6 - 11 meses)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO - 7:30	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose
ALMOÇO MATUTINO - 09:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão, creme de leite e demais derivados de **LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Substituir o leite tradicional pelo zero lactose ou leite de soja;
- **NUNCA** utilizar manteiga para produção de refeições, bolos, tortas e pães da aluna, pois contém **LACTOSE**;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite tradicional pelo zero lactose ou por água e a margarina por óleo;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE – BENICIO BRAGA CINTURIÃO WUST
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: ALERGIA À APROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

MAIO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 7:30	-Leite de soja -Pão vegano	-Leite de soja -Biscoito vegano	-Leite de soja -Pão vegano	-Suco de polpa de fruta -pão vegano com alface e tomate	-Leite de soja -Pão vegano
ALMOÇO MATUTINO 09:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE CONSUMIR LEITE DE VACA, QUEIJOS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, CREME DE LEITE E DEMAIS DERIVADOS DE LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- NUNCA utilizar manteiga para produção de refeições, bolos, tortas e pães do aluno, pois contém derivados do leite;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite por água e a manteiga por óleo;
- Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE – VALENTIM BERNARDO FAUSTINO DA SILVA
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO - 7:30	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose	-Leite zero lactose
ALMOÇO MATUTINO - 09:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão, creme de leite e demais derivados de **LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Substituir o leite tradicional pelo zero lactose ou leite de soja;
- **NUNCA** utilizar manteiga para produção de refeições, bolos, tortas e pães do aluno, pois contém **LACTOSE**;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite tradicional pelo zero lactose ou por água e a manteiga por óleo;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – KEVILYN CASSIANO ULRICH
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO TOMATE, AMENDOIM, MILHO, FEIJÃO BRANCO E VERMELHO.

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 7:40	-Leite zero lactose com cacau em pó -Pão vegano	-Leite zero lactose batido com polpa de fruta -Pão vegano	-Leite zero lactose com cacau em pó -Pão vegano	-Suco de polpa de fruta -Pão vegano com alface e patê de sardinha (ver receita)	-Leite zero lactose batido com maçã -Pão vegano
ALMOÇO MATUTINO 09:40	-Macarronada com carne moída e legumes (cenoura e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão preto -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface -Melão	-Arroz -Feijão preto -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão preto -Quibe assado (sem queijo) -Salada de beterraba -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão e demais derivados de **LEITE COM LACTOSE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros); bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Substituir o leite integral pelo zero lactose ou leite de soja;
- **NUNCA** utilizar margarina para produção de refeições, bolos, tortas e pães da aluna, pois contém **LACTOSE**;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite integral pelo zero lactose ou por água e a margarina por óleo;
- Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias; **NÃO PODE BOLO DE FUBÁ**.
- **NÃO PODE CONSUMIR TOMATE, EXTRATO DE TOMATE, MILHO E AMENDOIM**. Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar estes ingredientes à preparação para os demais alunos;
- **NÃO PODE CONSUMIR CORANTE VERMELHO; AMIDO DE MILHO E FUBÁ**;
- **NÃO PODE CONSUMIR FEIJÃO VERMELHO E BRANCO**. Utilizar **FEIJÃO PRETO** ou substituir por outros tipos de leguminosas como: soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha, vagem;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – ANTHONY ALEXANDRE DIAS DA ROCHA
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE (sensibilidade ao leite zero lactose) / ALERGIA AO OVO, CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO E VERMELHO

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE VESPERTINO - 15:20	-Suco de polpa de frutas -Biscoito vegano	-Suco natural de laranja com cenoura -Pão vegano	-Suco natural de couve com laranja -Biscoito vegano	-Suco de polpa de frutas -pão vegano com alface e tomate	-Chá mate -Pão vegano
ALMOÇO VESPERTINO - 13:20	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilápia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) - Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete -Laranja

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão, creme de leite e demais derivados de **LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Não oferecer **leite “zero lactose”** e demais derivados, pois o aluno **APRESENTA SENSIBILIDADE AO LEITE ZERO LACTOSE**;
- Não oferecer **OVOS** e preparações que contenham ovos;
- Leia o rótulo do macarrão para verificar se contém ovos;
- Não ofertar qualquer alimento que contenha **CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS** (NA DÚVIDA, NÃO OFERTAR);
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.



Orientações para Cardápio com Necessidade Alimentar Especial: Alergia à Proteína do Leite de Vaca – APLV

- **Gêneros da Alimentação Escolar que o(a) aluno(a) NÃO pode consumir: Leite e preparações com esses ingredientes.**
- **Observar o rótulo dos produtos: Conferir se os gêneros alimentícios são isentos de leite, derivados e subprodutos em sua composição.**

Talvez seja necessário restringir TRAÇOS de leite quando presente nos alimentos. Na legislação brasileira é obrigatória a presença no rótulo da indicação ALÉRGICOS: CONTÉM leite / PODE CONTER leite / TRAÇOS de leite.
- **Substitutos:**
 - **Para o leite:** Leite VEGETAL de arroz, aveia, soja ou castanhas.
- Estocar os alimentos para estudantes com necessidades alimentares especiais de forma isolada (separados no alto das prateleiras, por exemplo) para evitar a contaminação cruzada na produção dos cardápios especiais;
- SEMPRE preparar a alimentação especial **primeiro**, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos que contém leite;
- Pessoas alérgicas podem ser muito sensíveis e pode ser necessário o controle de resquícios de leite. Nesse caso, separar equipamentos e utensílios para uso exclusivo dos alunos alérgicos a leite e fazer higienização adequada de maneira separada, com bucha, esponja de aço e pia exclusivos. Preferir utensílios que os resquícios podem ser removidos, como vidros, alumínio e inox. **NÃO UTILIZAR PLÁSTICO.** Guardar os utensílios e produtos de higienização separadamente e identificados;
- **Cuidado** para não compartilhar colheres de servir, liquidificador, copos, talheres e pratos;
- **Sugere-se adotar na rotina diária o ato de verificar previamente a presença dos alunos que recebem alimentação especial, a fim de evitar a produção desnecessária de refeições no dia;**
- Em caso de dúvidas entrar em contato com a nutricionista do Setor de Alimentação Escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 A 10 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 08:40 VESPERTINO 13:50	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Galinhada com milho verde -Salada de alface e tomate -Laranja	-Baião de dois (arroz e feijão) -Carne de panela -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado - Salada vinagrete
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		64g	19g	14g	
		57%	16%	27%	



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I – SOFIA EMANUELLI BATISTA
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA (6 a 10 anos)
PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO MILHO.

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 08:40	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	- Galinhada -Salada de alface e tomate -Laranja	-Baião de dois (arroz e feijão) -Carne de panela - Couve-flor cozida -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (sem queijo) - Salada vinagrete

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

→ **NÃO PODE CONSUMIR LEITE DE VACA, QUEIJOS, MANTEIGA, REQUEIJÃO E DEMAIS DERIVADOS DE LEITE COM LACTOSE, PREPARAÇÕES À BASE DE LEITE (BOLOS, PÃES, TORTAS, CREMES, MOLHOS, ENTRE OUTROS), BOLACHAS E BISCOITOS QUE POSSUEM LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO;**

→ SUBSTITUIR O LEITE INTEGRAL PELO ZERO LACTOSE;

→ Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango).

→ Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos.

→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

QUILOMBOLA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO INTEGRAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9:00	-Leite com café -Pão de forma com requeijão	-Leite batido com polpa de fruta -Focaccia caseira (pão de ervas com queijo) (ver receita)	-Leite com cacau em pó -Chipa caseira	-Chá mate -Bolo de banana com mel (ver receita)	-Leite batido com maçã -Pão caseiro com manteiga
ALMOÇO 11:30	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (ver receita) -Salada vinagrete -Laranja
LANCHE DA TARDE 14:10	-Suco de polpa de fruta -Torta salgada de frango	-Canjica com amendoim -Biscoito salgado	-Suco de polpa de fruta -pão de forma com alface, tomate e queijo	-Chá mate gelado -Torrada com doce de fruta caseiro	-Suco natural de laranja com beterraba -Buraco quente (pão com carne moída)
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			141g	34g	31g
			58%	14%	29%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL I

QUILOMBOLA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA (6 - 10 anos)

PERÍODO INTEGRAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

JUNHO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9:00	-Leite com café -Pão de forma com requeijão	-Leite batido com polpa de fruta -Focaccia caseira (pão de ervas com queijo) (ver receita)	-Leite com cacau em pó -Chipa caseira	-Chá mate -Bolo de banana com mel (ver receita)	-Leite batido com maçã -Pão caseiro com manteiga
ALMOÇO 11:30	-Macarronada com carne moída ao molho sugo e legumes (cenoura, milho verde e vagem)	-Arroz -Farofa de banana da terra com cenoura -Moqueca de peixe (filé de tilapia, cebola, tomate, batata inglesa, leite de coco e cheiro verde)	-Arroz -Feijão -Frango assado (sobrecoxa) -Salada de alface e tomate -Melão	-Arroz -Feijão -Carne de panela (desfiada) -Couve-flor gratinada (ver receita) -Maçã	-Arroz -Feijão -Quibe assado (ver receita) -Salada vinagrete -Laranja
LANCHE DA TARDE 14:10	-Suco de polpa de fruta -Torta salgada de frango	-Canjica com amendoim -Biscoito salgado	-Suco de polpa de fruta -pão de forma com alface, tomate e queijo	-Chá mate gelado -Torrada com doce de fruta caseiro	-Suco natural de laranja com beterraba -Buraco quente (pão com carne moída)
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			170g	42g	39g
			57%	14%	29%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.