

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)

ABRIL / 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 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo / Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão | | | |
| 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 | | | | |
| | | 279,04 Kcal | 38g | 10g | | | | |
| | | 55% | 15% | 31% | | | | |



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)

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|---------|
| LANCHE MATUTINO - 7:30 VESPERTINO - 15:00 | Leite com cacau em pó / Pão com manteiga e queijo | Leite com cacau em pó / Pão com requeijão | logurte natural batido com fruta/ Biscoito rosquinha | Leite com cacau em pó / Pão de queijo | logurte natural batido com fruta / Pão com manteiga e queijo | | | |
| ALMOÇO MATUTINO - 09:20 VESPERTINO - 13:00 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde)/ Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão | | | |
| 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 | | | | |
| | | 429,83 Kcal | 57g | 14g | | | | |
| | | 53% | 13% | 35% | | | | |



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)*

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| LANCHE MATUTINO - 7:40 VESPERTINO - 15:20 | Leite com cacau em pó / Pão com manteiga e queijo | Leite com cacau em pó / Pão com requeijão | logurte natural batido com fruta/ Biscoito rosquinha | Leite com cacau em pó / Pão de queijo | logurte natural batido com fruta / Pão com manteiga e queijo | | |
| ALMOÇO MATUTINO - 09:40 VESPERTINO - 13:20 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão | | |
| 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 |
| | | | | | 55g | 15g | 15g |
| | | | | | 55% | 14% | 32% |



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.

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE MATUTINO 7:40 | Leite (zero lactose) com cacau em pó / Biscoito de polvilho | Leite (zero lactose) com cacau em pó / Pão (sem leite) | Leite (zero lactose) batido com fruta / Biscoito de polvilho | Leite (zero lactose) com cacau em pó / Pão (sem leite) | Leite (zero lactose) batido com fruta / Pão (sem leite) |
| ALMOÇO MATUTINO 09:40 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango (sem leite e creme de leite) / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão preto/ Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão preto / Salada de alface Tangerina | Almôndegas ao molho ferrugem/ Arroz / Feijão preto / Salada de alface Mamão |

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

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE VESPERTINO 15:20 | Chá mate / Biscoito de polvilho | Suco de abacaxi / Pão (sem leite e ovos) | Suco de polpa de fruta / Biscoito de polvilho | Chá mate / Pão (sem leite) | Suco de polpa de fruta / Pão (sem leite) |
| ALMOÇO VESPERTINO 13:20 | Sopa de macarrão (sem ovos) com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango (sem leite e creme de leite) / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de carne moída com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho ferrugem/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão |

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.

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)**

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE MATUTINO 7:30 | Leite de soja / Biscoito de polvilho | Leite de soja / Pão (sem leite) | Leite de soja / Biscoito de polvilho | Leite de soja / Pão (sem leite) | Leite de soja / Pão (sem leite) |
| ALMOÇO MATUTINO 09:20 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioquinha salsa, cenoura e ervilha | Bobó de frango (sem leite e creme de leite) / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Beterraba cozida Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão |

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** utilize margarina 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 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;

→ 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)*

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE MATUTINO 08:40 VESPERTINO 13:50 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioca, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Abacaxi |
| 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 | |
| | | 61g | 14g | 9g | |
| | | 63% | 15% | 22% | |
| | 378,46 Kcal | | | | |



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.

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE MATUTINO 08:40 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioca, cenoura e ervilha | Bobó de frango (sem leite e creme de leite) / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão / Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo / Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Abacaxi |

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)

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE DA MANHÃ 9:00 | Leite com cacau em pó / Biscoito salgado | Leite batido com polpa de fruta / Pão com queijo | Leite com café / Bolo de cenoura | Leite batido com mamão / Pão de queijo | Leite batido com polpa de fruta / Torrada de pão com manteiga |
| ALMOÇO 11:30 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioca, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo/ Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão |
| LANCHE DA TARDE 14:10 | Chá mate / Pão com geleia | Suco de polpa de fruta/ Torta de frango com legumes | Suco natural de abacaxi / Torta de carne moída | Leite batido com maçã / Bolo de fubá | Chá mate / Torrada de pão com geleia |
| 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 |
| | | 935,67 Kcal | 134g | 33g | 31g |
| | | | 57% | 14% | 30% |



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)*

ABRIL / 2024

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| LANCHE DA MANHÃ 9:00 | Leite com cacau em pó / Biscoito salgado | Leite batido com polpa de fruta / Pão com queijo | Leite com café / Bolo de cenoura | Leite batido com mamão / Pão de queijo | Leite batido com polpa de fruta / Torrada de pão com manteiga |
| ALMOÇO 11:30 | Sopa de macarrão com carne moída, mandioca, cenoura e ervilha | Bobó de frango / Arroz Salada de repolho com abacaxi | Farofa de ovos com couve e cenoura / Arroz / Feijão Maçã | Galinhada (arroz, frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) / Feijão / Salada vinagrete Tangerina | Almôndegas ao molho sugo / Arroz / Feijão / Salada de alface com tomate Mamão |
| LANCHE DA TARDE 14:10 | Chá mate / Pão com geleia | Suco de polpa de fruta/ Torta de frango com legumes | Suco natural de abacaxi / Torta de carne moída | Leite batido com maçã / Bolo de fubá | Chá mate / Torrada de pão com geleia |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) |
| | | 1137,17 Kcal | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET |
| | | | 165g | 41g | 37g |
| | | | 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.