

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES – SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO - Creche VEGANO

JUNHO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 24/06		TERÇA-FEIRA 25/06		QU	QUARTA-FEIRA 26/06			QUINTA-FEIRA 27/06			SEXTA-FEIRA 28/06		
TURNO MATUTINO														
Café da manhã 8h	Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau BANANA		Manteig Leite de soja	ral s/ açúcar la vegana . quente/cacaı AÇA	M	Pão caseiro s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau BANANA BRANCA			Brownie de cacau Leite de soja quente/cacau PONkAN			Lanche Festivo Cachorro quente de cenoura vegano Quentão morno de suco de uva MAMÃO		
Almoço 11h	Arroz Feijão Carioca Farofa Funcional Salada: Tomate cubos Salada: Chuchu cubos		Feijão Abóbora Salada:	rroz o Preto o cubinhos Repolho erraba cubos	Cren	Arroz Feijão Carioca Creme de grão de bico Salada: Acelga Salada: Cenoura rodelas			Arroz Feijão Preto Seleta: (Batata e cenoura cubos) Salada: Repolho roxo			Arroz Feijão Preto Salada: Beterraba Salada: Vagem rodelas		
TURNO VESPERTINO														
Café da tarde 14h	Bolo de banana com farinha de aveia s/ açúcar Leite de soja quente/cacau MAMÃO		Bolo de Fubá c/ coco ralado e caldo de uva passa Leite de soja morno c/ cacau LARANJA LIMA		М	Pão integral s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau CAQUI			Pão caseiro s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau BANANA BRANCA			Lanche Festivo Cachorro quente de cenoura vegano Quentão morno de suco de uva PONkAN		
Jantar 16h	Arroz Feijão Preto Salada: Beterraba cubos Salada: Repolho		Sopa de macarrão cabelo de anjo com legumes (aipim/abóbora/chuchu cenoura/salsinha)		I S	Arroz Feijão Carioca Salada: Brócolis Salada: Tomate cubos			Sopa de arroz e legumes (arroz, espinafre, batata/cenoura/chuchu, salsinha)			Polenta Legumes refogados: (Repolho e cenoura)		
Compo			PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (g)	Vit. C (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)		
(média ser um tu	nanal de rno) 1105,	5 156,1	53,5	32,7	18,0	495,0	101,3	471,4	8,3	201,5	72,5	1724,8		

Observações: Oferecer bastante água nos intervalos das refeições para manter as crianças hidratadas. Utilizar frutas que forem enviadas conforme disponibilidade. As refeições devem ter consistência conforme a aceitação e capacidade de mastigação de cada criança. Devem ser amassados para servir, não batidos no liquidificador para estimular a mastigação das crianças. Utilizar os legumes conforme a disponibilidade. O cardápio poderá sofrer alterações de substituição por alimentos de mesmo valor nutricional caso haja alguma intercorrência no fornecimento dos alimentos deste cardápio.



Elaine M. Prestes CRN 10 3228

Sout.

Sandra Maria Pereira CRN 10 0275

