

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



CARDÁPIO - Creche VEGANO

SETEMBRO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 16/09			-	A-FEIRA 709	QUARTA-FEIRA 18/09			QUINTA-FEIRA 19/09			SEXTA-FEIRA 20/09		
TURNO MATUTINO														
Café da manhã 8h	manhã _{MACA}			açı Manteig Leite de soja ca	e abóbora s/ úcar a vegana a quente com cau	Pão caseiro s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente com cacau MAÇA			Browne de cacau Leite de soja quente com cacau MANGA CUBOS			Pudim de maisena com cacau e caldo de uva passa (leite de soja) Flocos de Milho BANANA BRANCA		
				BANANA BRANCA								BRAI	NCA	
Almoço 11h	Arroz Feijão Preto Purê de abóbora Salada: Repolho			Ar Feijão Salada	rroz Carioca a: Alface nate cubinhos	Arroz Feijão Preto Salada: Acelga tirinhas Salada: Beterraba cubos			Arroz Feijão Preto Seleta na manteiga: (batata e cenoura cubos)			Arroz Feijão Preto Salada: Couve-flor Salada: Beterraba cubinhos		
	TURNO VESPERTINO													
Café da tarde 14h	Biscoito de Polvilho Chocolate quente (leite de soja, cacau) MANGA CUBOS			Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente MAÇA		Bolo de banana com farinha de aveia s/ açúcar Leite de soja quente com cacau BANANA BRANCA			Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja quente MAMÃO			Bolo de banana com farinha de aveia s/ açúcar Leite de soja quente com cacau MAÇA		
Jantar 16h	Sopa de macarrão cabelo de anjo e legumes (tomate, abóbora, chuchu)			Polenta Salada: Repolho Salada: Beterraba cubos		Arroz Feijão Carioca Salada: Brócolis Salada: Tomate cubinhos			Macarronada: Macarrão Padre Nosso Salada: Repolho Salada: Cenoura cubos			Arroz Feijão Carioca Salada: Tomate cubos Salada: Chuchu cubos		
Composição nutricional (média semanal de um turno)		nergia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (g)	Vit. C (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)	
		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

