



CARDÁPIO - Infantil
4 a 5 anos

JUNHO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 10/06	TERÇA-FEIRA 11/06	QUARTA-FEIRA 12/06	QUINTA-FEIRA 13/06	SEXTA-FEIRA 14/06
TURNO MATUTINO					
Café da manhã 8h	Pão caseiro s/ açúcar Manteiga Leite quente com cacau MAMÃO	Bolo de Fubá com coco ralado sem açúcar c/ caldo de uva branca Leite quente/cacau LARANJA LIMA	Pão mini de abóbora s/ açúcar Requeijão caseiro Leite quente/cacau MAÇA	Torradas ou pão fatiado Manteiga Leite quente/cacau BANANA BRANCA	Pão caseiro s/ açúcar Requeijão caseiro Leite quente/cacau MAMÃO
Almoço 11h	Arroz Lentilha Carne iscas ao sugo Farofa funcional Legumes refogados: (Repolho e cenoura)	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos com batata doce Salada: Acelga tirinhas Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Carioca Almôndega de carne c/ abobrinha ralada assada Salada: Tomate cubinhos Salada: Acelga	Arroz carreteiro Feijão Preto Seleta de Legumes: (batata e cenoura cubos na manteiga)	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Salada: Beterraba cubos Salada: Couve-flor
TURNO VESPERTINO					
Café da tarde 14h	Biscoito de Polvilho Leite quente/cacau BANANA BRANCA	Pão mini de abóbora s/ açúcar Requeijão caseiro Leite quente/cacau MAÇA	Bolo de banana com farinha de aveia s/ açúcar Leite quente/cacau LARANJA	Pão caseiro s/ açúcar Requeijão Caseiro Leite quente/cacau MAMÃO	Brownie de cacau Leite quente/cacau BANANA BRANCA
Jantar 16h	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos com creme de grão de bico Salada: Couve-flor Salada: Beterraba cubos	Macarronada: Macarrão Padre Nosso Carne moída ao sugo Legumes refogados: (Chuchu e cenoura)	Canja de galinha (arroz, frango cubos, espinafre, batata/abóbora/chuchu, salsinha)	Arroz Feijão Carioca Fricassê de frango ao Sugo Purê de aipim Salada: Brócolis c/ tomate	Arroz Feijão Preto Carne Iscas ao sugo Legumes refogados: (Repolho e cenoura)

Composição nutricional (média semanal de um turno)	Energia (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)
	1168,5	175,6	50,1	32,7	20,4	579,8	105,6	516,4	9,0	218,8	80,9	1547,8

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

Sandra Maria Pereira
CRN 10 0275