



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



CARDÁPIO - Infantil
4 a 5 anos

AGOSTO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 26/08	TERÇA-FEIRA 27/08	QUARTA-FEIRA 28/08	QUINTA-FEIRA 29/08	SEXTA-FEIRA 30/08							
TURNO MATUTINO												
Café da manhã 8h	Feriado Municipal	Pão caseiro torrado, sem ovo Manteiga Leite quente com cacau	Pão caseiro s/ açúcar, sem ovo Requeijão caseiro Leite quente com cacau	Pão mini de abóbora s/ açúcar, sem ovo Manteiga Leite quente com cacau	Pão caseiro s/ açúcar, sem ovo Requeijão caseiro Leite quente com cacau							
		MAÇA	PONKAN	MAÇA	BANANA BRANCA							
Almoço 11h		Arroz Feijão Preto Carne Moída ao sugo com abóbora cubos Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Preto Frango cubos Farofa funcional Salada: Couve-flor Salada: Tomate cubos	Arroz Feijão Carioca Almôndega de carne c/ abobrinha ralada assada (sem ovo) Salada: Chuchu cubinhos Salada: Alface	Arroz carreteiro Feijão Preto Seleta de legumes na manteiga (batata/cenoura/tomate)							
TURNO VESPERTINO												
Café da tarde 14h	Feriado Municipal	Biscoito de Polvilho, sem açúcar, sem ovo Leite quente com cacau	Pão mini de abóbora s/ açúcar, sem ovo Manteiga Leite quente com cacau	Pudim de maisena com cacau e caldo de uva passa Flocos de Milho	Pão caseiro s/ açúcar, sem ovo Manteiga Leite quente com cacau							
		LARANJA	MAÇA	BANANA BRANCA	MAMÃO							
Jantar 16h		Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos ao sugo com milho liquidificado Salada: Cenoura cubos Salada: Repolho	Arroz Feijão Carioca Carne Iscas ao sugo Purê de abóbora Salada: Alface	Sopa de macarrão conchinha sêmola, tomate, batata, abóbora, chuchu e carne iscas	Polenta Filé de frango cubos ao sugo com creme de ervilha partida Salada: Couve-flor Salada: Beterraba cubos							
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