

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



CARDÁPIO - Infantil VEGANO

MAIO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 06/05		TERÇA-FEIRA 07/05		QUARTA-FEIRA 08/05			ΓΑ-FEIRA 19/05		SEXTA-FEIRA 10/05			
TURNO MATUTINO													
Café da manhã 8h	Pão caseiro s/ açúcar Manteiga Leite de soja morno c/ caca BANANA	batido c/ N u uva pa: Floc	logurte de soja natural batido c/ MANGA madura e uva passas BRANCA Flocos de milho MAÇÃ		Pão caseiro s/ açúcar Manteiga vegana Suco de Maça Integral CAQUI			Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga vegana Leite de soja morno c/ cacau MAMÃO			Bolo de Fubá com coco ralado sem açúcar Leite de soja morno e cacau MANGA CUBINHOS		
Almoço 11h	Arroz Lentilha Salada: repolho roxo Salada: chuchu cubos	Salada: I	Arroz Feijão Preto Salada: beterraba cubos Salada: alface		Arroz Feijão Carioca Salada: Acelga tirinhas Salada: Cenoura rodelas			Arroz Feijão Preto Seleta de legumes (milho/ chuchu /vagem			Macarronada: Macarrão Parafuso Salada: Acelga tirinhas Salada: beterraba		
TURNO VESPERTINO													
Café da tarde 14h	LARANJA MAMÃO	(cend rep Suco d	Torta de legumes (cenoura/tomate/ repolho/salsa) Suco de Uva Integral MELÃO CUBINHOS		BANANA MAMÃO			Brownie de cacau Leite de soja Puro CAQUI			Pão mini de abóbora s/ açúcar Manteiga Vegana Leite de soja morno c/ cacau		
Jantar 16h	Arroz Feijão Carioca Farofa funcional Salada: Repolho roxo Salada: vagem	Sala	Arroz Feijão Preto Salada: Alface Salada: Cenoura rodelas		Arroz Feijão Carioca Farofa Funcional Salada: Tomate/pepino cubos			Polenta Salada: Acelga tirinhas Salada: beterraba			Arroz Feijão Carioca Farofa funcional Salada: Repolho roxo Salada: vagem		
Compo nutrici	ional (kcal)	CHO PTN (g) (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (g)	Vit. C (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)		
(média ser	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

