



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



CARDÁPIO 7 a 11 meses
ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

ABRIL 2024

	SEGUNDA-FEIRA 08/04	TERÇA-FEIRA 09/04	QUARTA-FEIRA 10/04	QUINTA-FEIRA 11/04	SEXTA-FEIRA 12/04
TURNO MATUTINO					
Café da manhã 7h30	Leite materno/ Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada	Leite materno/ Formula de soja Banana branca/ Purê de melão	Leite materno/Formula de soja Banana branca/ maçã cozida ou raspada	Leite Materno/ Formula de soja Banana branca com aveia	Leite materno/ Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada
Almoço 11h	Papa de arroz branco com caldo de lentilha com caldo de frango desfiado com cenoura e batata cozida e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo de frango desfiado com abóbora e Chuchu cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne desfiada com couve de flor e abóbora cozida e amassada separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne moída cenoura e chuchu cozido e amassado separados	Papa de macarrão cabelo de anjo com caldo de frango desfiado com cenoura e batata cozida e amassada separados
Café da tarde 14h	Leite materno/ Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada	Leite materno/ Formula de soja Banana branca/ Purê de melão	Leite materno/Formula de soja Banana branca/ mamão amassado	Leite Materno/ Formula de soja Banana branca com aveia	Leite materno/ Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada
Jantar 16h	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne desfiada com couve de flor e cenoura cozida e amassada separados	Papa de macarrão cabelo de anjo com caldo de carne moída com cenoura e chuchu cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de lentilha com caldo de carne moída com abóbora e chuchu cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo frango desfiada com cenoura e brócolis cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne moída abóbora e batata cozido e amassado separados

Composição nutricional (média semanal de um turno)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	679,8	98,4	26,9	22,0	9,2	803,0	97,6	391,6	6,8	106,0	6,4	1582,9

Observações: Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos, ao colocá-los no prato, amassar bem com o garfo até atingir a consistência pastosa (papa/purê). O arroz deve ser bem cozido a ponto de poder ser amassado. Para as crianças que encontram dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado, deve ser servido somente o molho desta preparação (pouco sal, só temperos naturais).

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e GRADATIVAMENTE em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas. Se na sua CEI, as crianças vão embora muito tarde, a papa de fruta OU fórmula de segmento 2 podem ser oferecidos depois do jantar, antes de a criança ir.



Elaine M. Prestes
CRN 10 3228

Sandra Maria Pereira
CRN 10 0275