



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



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

MARÇO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 18/03	TERÇA-FEIRA 19/03	QUARTA-FEIRA 20/03	QUINTA-FEIRA 21/03	SEXTA-FEIRA 22/03
	<b>TURNO MATUTINO</b>				
<b>Café da manhã 7h30</b>	<b>REUNIÃO PEDAGÓGICA</b>	Formula de soja Banana branca/ maçã cozida ou raspada	Formula de soja Banana branca com aveia	Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada	Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada
<b>Almoço 11h</b>		Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne desfiada com batata e cenoura cozida e amassada separados	Papa de arroz branco com caldo de lentilha com caldo de frango desfiado com abóbora e batata cozida e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo de frango desfiado com cenoura e batata cozida e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo carne desfiada com chuchu e abóbora cozida e amassada separados
<b>Café da tarde 14h</b>	<b>REUNIÃO PEDAGÓGICA</b>	Formula de soja Banana branca/ maçã cozida ou raspada	Formula de soja Banana branca/ Purê de manga	Formula de soja Banana branca com aveia	Formula de soja Mamão amassado/ banana branca amassada
<b>Jantar 16h</b>		Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo de frango desfiado com abóbora e batata cozida e amassado 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 carne moída com chuchu e brócolis cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne desfiada com batata e abóbora cozida e amassada 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)
	627,9	87,6	25,6	21,3	10,0	591,0	71,3	331,1	6,6	112,1	5,6	1596,3

**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