



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



CARDÁPIO – Creche
ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA- BANANA- OVO-ABACATE- PÊSSEGO- SOJA- MAMÃO

FEVEREIRO 2025

	SEGUNDA-FEIRA 24/02	TERÇA-FEIRA 25/02	QUARTA-FEIRA 26/02	QUINTA-FEIRA 27/02	SEXTA-FEIRA 28/02							
TURNO MATUTINO												
Café da manhã 8h	Leite Aptamil Pepti MANGA CUBOS	Leite Aptamil Pepti Laranja Lima	Leite Aptamil Pepti Maçã	Leite Aptamil Pepti Melão	Leite Aptamil Pepti MAÇA							
Almoço 11h	Arroz Lentilha Filé de frango cubos com aipim Salada: Acelga tirinhas Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Carioca Carne moída ao sugo Salada: Repolho Salada: Tomate	Arroz Feijão Preto Filé de coxa c/ tomate e abobrinha ao forno Seleta de legumes (batata/cenoura/salsa)	Arroz Feijão Preto Patinho mini iscas com cubos de abóbora ao sugo Salada: Beterraba cubos Salada: Pepino cubos	Arroz Feijão Carioca Filé de frango cubos com creme de grão de bico Salada: Tomate cubos Salada: Chuchu							
TURNO VESPERTINO												
Café da tarde 14h	Leite Aptamil Pepti Flocos de milho s/ açúcar MAÇA	Frutas picadas Laranja e Maçã	Biscoito de Polvilho sem ovo Suco de Maça integral MANGA CUBOS	Leite Aptamil Pepti GOIABA	Frutas picadas Maçã e Melão							
Jantar 16h	Arroz Feijão Preto Patinho mini iscas ao sugo Legumes refogados (chuchu/cenoura)	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Farofa Funcional Salada: Beterraba cubos Salada: Repolho	Macarronada: Macarrão Padre Nosso Carne moída ao sugo Salada: Tomate cubos Salada: Couve-flor	Arroz Feijão Carioca Filé de frango cubos com creme de grão de bico Salada: Acelga tirinhas	Arroz Feijão Preto Carne moída ao sugo Farofa Funcional Salada: Brócolis Salada: Cenoura rodela							
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)
	1097,5	149,7	52,0	34,4	15,4	472,7	67,5	452,5	8,2	196,5	72,5	1684,3

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