



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 17/02	TERÇA-FEIRA 18/02	QUARTA-FEIRA 19/02	QUINTA-FEIRA 20/02	SEXTA-FEIRA 21/02							
TURNO MATUTINO												
Café da manhã 8h	Leite Aptamil Pepti MAÇA	Leite Aptamil Pepti Flocos de milho s/ açúcar MELANCIA CUBOS	Leite Aptamil Pepti GOIABA	Leite Aptamil Pepti MAÇA	Leite Aptamil Pepti MANGA							
Almoço 11h	Arroz Feijão Preto Carne moída ao sugo Farofa Funcional Salada: Beterraba cubos Salada: Acelga tirinhas	Arroz Feijão Carioca Filé de frango cubos com creme de grão de bico Salada: Mix de folhas (alface verde/roxa)	Arroz Lentilha Patinho mini iscas ao sugo Salada: Tomate cubinhos Salada Chuchu cubos	Arroz Feijão Carioca Carne moída ao sugo Salada: Brócolis Salada Cenoura rodelas	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Salada: Mix de folhas verdes com manga cubos (alface verde/roxa/rúcula)							
TURNO VESPERTINO												
Café da tarde 14h	MELÃO CUBOS/ MAÇA	MAÇA MELANCIA	MAÇA MANGA	Leite Aptamil Pepti Flocos de milho s/ açúcar MANGA CUBOS	MAÇA LARANJA LIMA							
Jantar 16h	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos ao sugo Salada: Chuchu cubos Salada: Repolho roxo	Arroz Feijão Preto Almôndega de carne c/ abobrinha ralada assada Salada: Couve-flor Salada: Cenoura cubinhos	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos com creme de grão de bico Salada: Beterraba cubos Salada: Repolho	Arroz Carreteiro Feijão Preto Farofa Funcional Salada: Tomate cubos Salada: Pepino cubos	Macarronada: Macarrão Padre Nosso Carne moída ao sugo Seleta de legumes na manteiga (batata/cenoura/salsa)							
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