



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

FEVEREIRO 2025

24/02

25/02

26/02

27/02

28/02

TURNO MATUTINO

	Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada	Formula de soja Banana branca/ Purê de manga	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
<b>Café da manhã 7h30</b>					
<b>Almoço 11h</b>	Papa de arroz branco com caldo de lentilha com caldo de frango desfiado com chuchu e cenoura cozida e amassada separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo carne moída com chuchu e abóbora cozida e amassada	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo de filé de frango desfiado com batata com cenoura cozida e amassada	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne desfiada com batata e abóbora cozida e amassada separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo de filé de frango desfiado com batata com cenoura cozida e amassada
<b>Café da tarde 14h</b>	Formula de soja Purê de manga/ banana branca amassada	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 preto com caldo carne desfiada com chuchu e abóbora cozida e amassada separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo de filé de frango desfiado com batata com cenoura cozida e amassada	Papa de macarrão com caldo de feijão preto com caldo carne moída com couve flor e abóbora cozida amassada	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo de filé de frango desfiado com batata com cenoura cozida e amassada	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne moída com brócolis e cenoura cozida e amassada

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)
	777,0	105,7	32,7	27,1	12,3	736,3	91,0	415,5	8,2	137,3	7,2	2008,8

**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