



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 2025

31/03

01/04

02/04

03/04

04/04

TURNO MATUTINO

	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04
Café da manhã 7h30	Formula de soja Maçã cozida ou raspada/ banana branca amassada	Formula de soja Banana branca/ maçã cozida ou raspada	Formula de soja Banana branca/ Mamão amassado	Formula de soja Purê de manga	Formula de soja Banana branca com farinha de aveia
Almoço 11h	Papa de arroz branco com caldo de feijão de preto com caldo de carne desfiada com chuchu e cenoura cozida e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo frango desfiado abóbora e chuchu 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	Papa de arroz branco com caldo de feijão carioca com caldo frango desfiado cenoura e brócolis cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão de preto com caldo de carne desfiada com chuchu e cenoura cozida e amassado separados
Café da tarde 14h	Formula de soja Abacate amassado/ banana branca amassada	Formula de soja Banana branca/ maçã cozida ou raspada	Formula de soja Banana branca/ Mamão amassado	Formula de soja Purê de manga	Formula de soja Banana branca com farinha de aveia
Jantar 16h	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo frango desfiado cenoura e chuchu cozido e amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo carne moída cenoura e batata amassado separados	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo frango desfiado abóbora e chuchu cozido e amassado separados	Papa de macarrão cabelo de anjo com caldo de carne moída e cenoura com chuchu amassado	Papa de arroz branco com caldo de feijão preto com caldo frango desfiado abóbora e couve flor 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)
	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