

**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(01 -2 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (1º SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Café com leite	Pão com requeijão Café com leite	Pão de leite e ovo mexido Chá aromático	Salada de frutas	Ovo mexido com tomate e queijo			
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Risoto de frango Banana	Arroz, feijão, ovo mexido Salada Laranja	Macarrão com carne moída Salada	Sopa de agnoline com frango e legumes	Arroz com frango desfiado e legumes Bergamota			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	285,7	41	8,5	9,5	45,1	21,7	158,2	1,56
		58%	12%	30%				

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(01 - 3 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (2º SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês			
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Café com leite	Pão com requeijão Café com leite	Pão de leite e ovo mexido Chá aromático	Salada de frutas	Mingau de aveia com banana			
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Arroz, feijão e farofa de ovo Salada	Sopa de feijão com macarrão e legumes	Risoto de frango com salada Laranja	Polenta de peito de frango Salada	Macarrão espaguete com carne moída Banana			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	299,3	42	10	9,6	51,3	24,4	156,3	1,94
		57%	14%	29%				

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(01 - 3 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (3º SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Café com leite	Pão com requeijão Café com leite	Pão de leite e ovo mexido Chá aromático	FERIADO	FERIADO
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Risoto de frango com salada de repolho	Polenta com carne moída Bergamota	Sopa de macarrão com legumes	FERIADO	FERIADO

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	275,6	42	8,2	6,4	50,3	23,5	150,3	1,75
		61%	12%	21%				

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(01 - 3 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (4ª SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês				
Lanche/ 09:00 / 14:00	Pão com queijo Leite quente	Pão com requeijão Leite quente	Ovo mexido com queijo Leite quente	Pão de leite com requeijão Leite quente	Mingau de aveia com banana				
Almoço/ Jantar/ 11:00 / 16:00	Carreteiro com iscas bovinas e salada de alface Manga	Arroz, feijão e iscas bovinas Salada	Arroz, peixe assado empanado, feijão Salada de beterraba	Sopa de agnoline com legumes	Macarrão com iscas bovinas em molho Salada Fruta				
Composição nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		294,1	45	8,8	8,4	49,6	21,7	158,9	1,66
			62%	12%	26%				

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ CRN 08/17801P

***Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio, caso haja necessidade. Para os alunos com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite ou doença celíaca, são oferecidos alimentos zero lactose ou alternativas adequadas para os alérgicos. No caso dos celíacos, não são servidos alimentos com glúten, e os utensílios utilizados são exclusivos para esses alunos. ***

