

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

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-escola)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(4 aos 6 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

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

JULHO (1 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com queijo Café com leite	Pão com doce Café com leite	Pão com requeijão Chá aromático	Cuca caseira Chá de ervas	Pão de cenoura com requeijão Café com leite
	Sopa de macarrão com legumes e frango	Arroz, estrogonofe com iscas bovinas Salada	Sagu com creme branco Fruta	Macarrão com carne moída Frutas	Arroz, feijão e carne de músculo Salada
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		410,59	64,66g	13,03g	11,08g
			63%	12,7%	24,3%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

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

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-escola)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(4 aos 6 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

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

JULHO (2 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com queijo Café com leite	Pão com requeijão Café com leite	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	Bolo de cacau Fruta	Sopa com macarrão e legumes	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	458,3		71g	12g	13g
			62%	11%	27%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

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

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-escola)*
ZONA *(urbana)*
FAIXA ETÁRIA *(4 aos 6 anos)*
PERÍODO *(parcial)*

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

JULHO (3 SEMANA)					
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ
CRN 08/17801P

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

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-escola)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(4 aos 6 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

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

JULHO (4 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

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

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-escola)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(4 aos 6 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

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

JULHO (5 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com presunto e queijo Café com leite	Pão com doce Chá aromático	Bolo simples Café com leite	Pão com requeijão Chá aromático	Pão com queijo Café com leite
	Bolo de cacau Frutas Chá aromático	Polenta com carne moída Salada	Arroz feijão e filé de peixe Salada	Sopa de feijão com macarrão Frutas	Risoto de frango Salada
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	459,84		71g	20g	11g
			62%	18%	21%

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**