

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

**CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA** *(urbana)*

**FAIXA ETÁRIA** *(1 à 3 anos)* **PERÍODO** *(PARCIAL 30% Necessidades diárias recomendadas)*

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

**Proibido** adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

**01 à 03 de Junho 2026**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>			
<b>Lanche (07:30)</b>	Pão francês com doce sem açúcar	Bisnaguinha com requeijão	Bolo de banana sem açúcar					
<b>Lanche 13:30</b>	Leite morno Laranja	Chá de erva doce Manga	Leite morno Mamão					
<b>Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)</b>	Risoto com carne de frango, abobrinha, cenoura, milho, ervilha, cabotia Salada de alface	Sopa de lentilha com macarrão conchinha, batata, cenoura, cabotia, chuchu, abobrinha	Macarrão caseiro com frango desfiado Salada de alface					
<b>Composição nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	<b>425,7</b>	<b>65,2</b> 61%	<b>18,3</b> 17%	<b>9,8</b> 22%	<b>174,5</b>	<b>51,6</b>	<b>188,3</b>	<b>2,4</b>

**NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974**

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

**CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA** *(urbana)*

**FAIXA ETÁRIA** *(1 à 3 anos)* **PERÍODO** *(PARCIAL 30% Necessidades diárias recomendadas)*

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

**Proibido** adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

**08 à 12 de Junho 2026**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>			<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>	
<b>Lanche (07:30)</b>	Pão francês com manteiga	Mini francês com doce s/ açúcar	Bolo de maçã com ameixa s/ açúcar Leite morno			Cuca com	Broa com requeijão	
<b>Lanche 13:30</b>	Leite morno Melão	Chá de hortelã Laranja	Mamão			Chá de erva doce Banana	Leite morno Ameixa	
<b>Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)</b>	Sopa de frango, macarrão cabelo de anjo, cabotia, abobrinha, batata inglesa, chuchu	Carreteiro com carne bovina iscas e salada de couve flor	Arroz, estrogonofe de carne bovina Salada de repolho ralado			Macarrão caseiro com carne moída Salada de alface	Purê de batata com carne de frango desfiado Salada de cenoura ralada	
<b>Composição nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		438,4	67,0	18,9				
		<b>61%</b>	<b>18%</b>	<b>21%</b>				

**NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974**

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

**CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA** *(urbana)*

**FAIXA ETÁRIA** *(1 à 3 anos)* **PERÍODO** *(PARCIAL 30% Necessidades diárias recomendadas)*

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

**Proibido** adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

**15 à 19 de Junho 2026**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>Lanche (07:30)</b>	Pão bisnaguinha com manteiga Leite morno	Pão francês com requeijão	Ovo mexido	Pão de cenoura com doce s/ açúcar Leite morno	Bolacha caseira
<b>Lanche 13:30</b>	Manga	Chá de camomila Banana	Leite morno Mamão	Laranja	Chá de erva doce Melão
<b>Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)</b>	Escondidinho de mandioca com carne moída Salada de tomate	Sopa de frango, agnoline, cabotia, abobrinha, batata inglesa, chuchu	Macarrão caracol com molho de frango desfiado Salada de beterraba cozida	Polenta cremosa com carne de frango e salada de alface	Creme de batata com carne bovina músculo, macarrão letrinha

<b>Composição nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
	447,2	68,3	19,4	10,5	188,6	57,9	198,7	2,6
	<b>61%</b>	<b>16%</b>	<b>23%</b>					

**NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974**

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

**CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA** *(urbana)*

**FAIXA ETÁRIA** *(1 à 3 anos)* **PERÍODO** *(PARCIAL 30% Necessidades diárias recomendadas)*

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

**Proibido** adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

**22 à 26 de Junho 2026**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>			<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>	
<b>Lanche (07:30)</b> <b>Lanche 13:30</b>	Pão fatiado com manteiga Leite morno Laranja	Mini francês com ovo mexido Chá de hortelã Banana	Bolo de cenoura com laranja s/ açúcar Leite morno Manga			Pão de leite com nata Chá de erva doce Melão	Cuca Leite morno Abacaxi	
<b>Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)</b>	Macarrão talharim com carne moída Salada de alface	Sopa de feijão, cenoura, cabotia, batata, batata salsa, chuchu e macarrão cabelo de anjo	Purê de batata com carne moída Salada de tomate			Arroz, feijão, estrogonofe carne de frango, farofa de cenoura e salada de repolho	Risoto de frango e legumes, abobrinha, cenoura, milho, ervilha e Salada de alface	
<b>Composição nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		452,80	69,1	19,7				
		61%	15%	24%				

**NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974**

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

**CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA** *(urbana)*

**FAIXA ETÁRIA** *(1 à 3 anos)* **PERÍODO** *(PARCIAL 30% Necessidades diárias recomendadas)*

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

**Proibido** adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

**29 à 30 de Junho 2026**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>			
<b>Lanche (07:30)</b>	Pão bisnaguinha com requeijão Leite morno	Pão francês com doce s/ açúcar						
<b>Lanche 13:30</b>	Melão	Chá de hortelã Laranja						
<b>Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)</b>	Carreteiro com carne bovina iscas e salada de alface	Sopa de mandioca com carne bovina músculo e macarrão conchinha, cenoura, chuchu						
<b>Composição nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	431,6	65,9	18,5	10,0	178,9	53,1	191,4	2,4
		61%	16%	23%				

**NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974**