

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

03 à 07 de Agosto 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Lanche (07:30)	Pão bisnaguinha com nata	Mini francês com ovo	Pão fatiado com queijo	Cuca	Pão de cenoura com doce sem açúcar				
Lanche 13:30	Leite morno Laranja	Chá de melissa Melão	Leite morno Abacaxi	Chá de abacaxi Banana	Leite morno Manga				
Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)	Risoto de frango com legumes, cenoura, cabotia, abobrinha Salada de repolho ralado	Sopa de feijão, macarrão letrinha, abobrinha, cenoura, batata	Arroz, feijão, purê de batata, frango com molho de tomate Salada de pepino	Macarrão caseiro com molho branco e carne bovina iscas refogadas Salada couve flor	Polenta com frango em molho de tomate Salada de repolho com cenoura ralada				
Composição nutricional (média semanal)		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				
		519,09	71,84	19,12	17,25	259,40	45,72	241,35	3,18
			55	15	30				

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

10 à 14 de Agosto 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Lanche (07:30)	Pão francês com manteiga	Mini francês com requeijão	Torradas de pão francês com orégano e manteiga	Broa com nata	Pão de leite com doce sem açúcar				
Lanche 13:30	Leito morno Melão	Chá de hortelã Laranja	Chá de erva doce Manga	Leite morno Mamão	Leite morno Banana				
Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)	Arroz, feijão, macarrão caseiro com molho de tomate e carne moída refogada,Salada de alface	Caldo de mandioca com músculo, macarrão cabelo de anjo, cenoura e chuchu	Agnoline ao molho de tomate e carne músculo cozida com legumes (cenoura, batata)	Arroz, feijão, omelete de forno e salada de alface	Macarrão caracol com carne moída Salada de beterraba cozida				
Composição nutricional (média semanal)	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					
		526,00	71,80	21,20	17,40	252,00	41,40	204,00	3,22
			54	16	30				

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

17 à 21 de Agosto 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Lanche (07:30)	Bisnaguinha com requeijão	Bolo de cenoura e laranja sem açúcar	Pão fatiado com doce sem açúcar	Pão de leite com manteiga	Bolacha de milho				
Lanche 13:30	Chá de hortelã Melão	Leite morno Banana	Chá de laranja Ponkã	Chá de endro Laranja	Leite morno Manga				
Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)	Carreteiro com carne bovina iscas Salada de pepino	Caldo de batata com carne bovina músculo, macarrão conchinha, cenoura, abobrinha, brocolis	Arroz, feijão, carne moída com macarrão penne e salada de brócolis	Purê de batata com carne moída ao molho de tomate Salada de repolho	Sopa de agnoline com frango, batata, batata salsa, cenoura, abobrinha				
Composição nutricional (média semanal)		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				
		501,84	69,12	19,86	16,34	238,76	48,92	214,65	3,21
			55	16	29				

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

24 à 28 de Agosto 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche (07:30)	Mini francês com requeijão	Bolo de banana sem açúcar	Ovo mexido Chá de melissa	Cuca Chá de abacaxi com hortelã	Pão de cenoura com doce sem açúcar			
Lanche 13:30	Leite morno Laranja	Chá de maçã com canela Mamão	Banana	Manga	Leite morno Melão			
Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)	Macarrão caseiro com carne moída Salada de alface	Arroz e estrogonofe de carne bovina Salada de repolho ralado com cenoura	Escondidinho de mandioca com frango desfiado e salada de tomate	Risoto de frango com legumes, cenoura, cabotiá e salada de alface	Arroz, feijão, batata em molho de tomate e carne bovina iscas refogadas Salada de alface			
Composição nutricional (média semanal)	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				
		71,96	21,54	17,04				
		55	17	28				
					291,68	47,35	216,82	3,35

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

31 de Agosto 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA		4ª FEIRA		5ª FEIRA		6ª FEIRA	
Lanche (07:30)	Pão francês com manteiga	-		-		-		-	
Lanche 13:30	Leite morno Manga								
Almoço/ Jantar (10:35 e 15:35)	Sopa de feijão, macarrão conchinha, batata, cenoura, chuchu, cabotia	-		-		-		-	
Composição nutricional (média semanal)	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					
	418,72	61,84	12,73	13,05	227,40	33,18	241,60	2,04	
		59	11	30					

NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974