



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 6/6	Terça 7/6	Quarta 8/6	Quinta 9/6	Sexta 10/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de cenoura	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Macarrão com abobrinha, cenoura e tomate. Salada de Beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata doce e inglesa cozidas. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 13/6	Terça 14/6	Quarta 15/6	Quinta 16/6	Sexta 17/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de aveia com banana	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Lanche	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco de polpa e Pão com pernil ao molho de tomate. Maçã	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Refogado de repolho. Banana		

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 20/6	Terça 21/6	Quarta 22/6	Quinta 23/6	Sexta 24/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Virado de banana
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, isca de carne cozida com ervilha torta e mandioquinha. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Abobrinha refogada. Maçã

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 27/6	Terça 28/6	Quarta 29/6	Quinta 30/6	Sexta 1/7
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de de cenoura	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Sopa de macarrão com frango, repolho, cenoura e batata doce	Suco de polpa, Pão com carne louca ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Brócolis cozido. Banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada. Tangerina Ponkan



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada. Maçã	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Salada de alface, rúcula e tomate. Maçã

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%

Responsável Técnica Nutricionista *BR Rossi* Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista *Gelson F. Batista* Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda 6/6	Terça 7/6	Quarta 8/6	Quinta 9/6	Sexta 10/6
Lanche I	Macarrão com abobrinha, cenoura e tomate. Salada de Beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata doce e inglesa cozidas. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan
Lanche II	Café com leite e bolo de cenoura	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 13/6	Terça 14/6	Quarta 15/6	Quinta 16/6	Sexta 17/6
Lanche I	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco de polpa e Pão com pernil ao molho de tomate. Maçã	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Refogado de repolho. Banana	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Lanche II	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de amido com chocolate 32%	Mingau de aveia com banana		

PERÍODO DA TARDE	Segunda 20/6	Terça 21/6	Quarta 22/6	Quinta 23/6	Sexta 24/6
Lanche I	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, isca de carne cozida com ervilha torta e mandioquinha. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Abobrinha refogada. Maçã
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Virado de banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 27/6	Terça 28/6	Quarta 29/6	Quinta 30/6	Sexta 1/7
Lanche I	Sopa de macarrão com frango, repolho, cenoura e batata doce	Suco de polpa, Pão com carne louca ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Brócolis cozido. Banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada. Tangerina Ponkan
Lanche II	Café com leite e bolo de de cenoura	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada. Maçã	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Salada de alface, rúcula e tomate. Maçã
Lanche II	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%

Responsável Técnica Nutricionista *BRG Leite* Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista *Gelson F. Batista* Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 6/6	Terça 7/6	Quarta 8/6	Quinta 9/6	Sexta 10/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de cenoura	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Macarrão com abobrinha, cenoura e tomate. Salada de Beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata doce e inglesa cozidas. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 13/6	Terça 14/6	Quarta 15/6	Quinta 16/6	Sexta 17/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de aveia com banana	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Lanche	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco de polpa e Pão com pernil ao molho de tomate. Maçã	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Refogado de repolho. Banana		

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 20/6	Terça 21/6	Quarta 22/6	Quinta 23/6	Sexta 24/6
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Virado de banana
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, isca de carne cozida com ervilha torta e mandioquinha. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Abobrinha refogada. Maçã

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 27/6	Terça 28/6	Quarta 29/6	Quinta 30/6	Sexta 1/7
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de de cenoura	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Sopa de macarrão com frango, repolho, cenoura e batata doce	Suco de polpa, Pão com carne louca ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Brócolis cozido. Banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada. Tangerina Ponkan



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 4/7	Terça 5/7	Quarta 6/7	Quinta 7/7	Sexta 8/7
Desjejum	Mingau de amido com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada. Maçã	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Salada de alface, rúcula e tomate. Maçã

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

INFANTIL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

FUNDAMENTAL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda 6/6	Terça 7/6	Quarta 8/6	Quinta 9/6	Sexta 10/6
Lanche I	Macarrão com abobrinha, cenoura e tomate. Salada de Beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata doce e inglesa cozidas. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan
Lanche II	Café com leite e bolo de cenoura	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 13/6	Terça 14/6	Quarta 15/6	Quinta 16/6	Sexta 17/6
Lanche I	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco de polpa e Pão com pernil ao molho de tomate. Maçã	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Refogado de repolho. Banana	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Lanche II	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de amido com chocolate 32%	Mingau de aveia com banana		

PERÍODO DA TARDE	Segunda 20/6	Terça 21/6	Quarta 22/6	Quinta 23/6	Sexta 24/6
Lanche I	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Maçã	Arroz, feijão, isca de carne cozida com ervilha torta e mandioquinha. Brócolis refogado. Banana	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Abobrinha refogada. Maçã
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Virado de Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 27/6	Terça 28/6	Quarta 29/6	Quinta 30/6	Sexta 1/7
Lanche I	Sopa de macarrão com frango, repolho, cenoura e batata doce	Suco de polpa, Pão com carne louca ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Brócolis cozido. Banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada. Tangerina Ponkan
Lanche II	Café com leite e bolo de de cenoura	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Lanche	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada. Maçã	Suco de polpa com lanche natural (Pão francês com frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada)	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Salada de alface, rúcula e tomate. Maçã
Lanche II	Café com leite e bolo de fubá	Mingau de amido com chocolate 32%	Chocolate quente 32% cacau	Mingau de aveia com banana	Banana

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

INFANTIL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

FUNDAMENTAL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E

CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO

MATERNAL II E INFANTIL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6
Café da manhã	Mingau de amido com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Banana	Mingau de amido com maçã	Banana
Almoço	Arroz, feijão, Macarrão ao azeite e alho. Refogado de abobrinha, cenoura e tomate. Maçã	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Banana	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata doce e inglesa cozidas. Brócolis refogado.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Virado de couve. Cenoura cozida.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan
Lanche I	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan	Banana	Maçã
Lanche II	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao alho e azeite. Frango ao molho rosé. Salada de brócolis	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Sopa de legumes (mandioquinha, cenoura, abobrinha) com frango desfiado

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6
Café da manhã	Mingau de aveia com chocolate 32%	Leite e com café e bolo de laranja	Banana	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Almoço	Arroz, feijão, macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de cenoura e tomate. Salada de beterraba.	Suco de polpa e Pão com pernil ao molho de tomate. Banana	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Refogado de repolho. Maçã		
Lanche I	Maçã	Mingau de aveia com chocolate 32%	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)		
Lanche II	Leite e com café e bolo de laranja	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, tomate, brócolis)		

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E
CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO**

MATERNAL II E INFANTIL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/6	21/6	22/6	23/6	24/6
Café da manhã	Mingau de amido com chocolate 32%	Leite com café e bolo de maçã	Maçã	Banana	Café com leite e virado de banana
Almoço	Arroz, feijão, macarrão azeite e alho. Frango ao molho vermelho com couve-flor e cenoura	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Tangerina Ponkan	Arroz, feijão, isca de carne cozida com ervilha torta e mandioquinha. Brócolis refogado.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura. Couve refogada.	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Abobrinha refogada.
Lanche I	Maçã	Banana	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan
Lanche II	Leite com café e bolo de maçã	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão francês com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de tomate. Salada de Beterraba

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/6	28/6	29/6	30/6	1/7
Café da manhã	Mingau de amido com chocolate 32%	Leite com café e bolo de chocolate	Banana	Mingau de aveia com banana	Maçã
Almoço	Arroz, feijão, Ovo cozido com batata e tomate. Salada de cenoura cozida.	Suco de polpa, Pão com carne louca ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Brócolis cozido.	Arroz, feijão, frango cozido com couve-flor e cenoura. Purê de batata. Salada de tomate	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada. Tangerina Ponkan
Lanche I	Maçã	Banana	Chocolate quente 32% cacau	Tangerina Ponkan	Mingau de aveia com banana
Lanche II	Leite com café e bolo de chocolate	Sopa de legumes (repolho, cenoura e inhame) com frango desfiado	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, abobrinha e tomate)	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de tomate e cenoura.

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E

CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO

MATERNAL II E INFANTIL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Café da manhã	Mingau de amido com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Banana	Mingau de aveia com banana	Chocolate quente 32% cacau
Almoço	Arroz, feijão, estrogonofe de frango. Batata sauté. Salada de brócolis.	Suco de polpa, Pão com ovo mexido. Tangerina Ponkan	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada.	Arroz, feijão, Ovo cozido com batata e tomate. Salada de cenoura cozida.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne isca com mandioca). Salada de alface, rúcula e tomate.
Lanche I	Maçã	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan	Maçã	Banana
Lanche II	Leite com café e bolo de cenoura	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão francês com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura	Macarrão ao alho e azeite. Frango ao molho rosé. Salada de brócolis

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista *BRUNARossi* Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista *GelsonF.Batista* Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1
Prescrição	323,7	48	13	9	64,8	22,6	153	2
Adequação	106%	100%	118%	100%	130%	578%	102%	222%

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - II – Atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral;

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2
Prescrição	718	116	30	15	76,81	37	282	3,9
Adequação	101%	100%	111%	75%	52%	400%	80%	186%

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	945Kcal	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Prescrição	945,15	144	30	29
Adequação	100%	100%	100%	100%

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI BAIRRO DO SÍTIO

PERÍODO DA TARDE	Segunda 6/6	Terça 7/6	Quarta 8/6	Quinta 9/6	Sexta 10/6
Lanche I	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan	Banana	Maçã
Lanche II	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao alho e azeite. Frango ao molho rosé. Salada de brócolis	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão com carne louca ao molho de tomate e cenoura.	Sopa de legumes (mandioquinha, cenoura, abobrinha) com frango desfiado

PERÍODO DA TARDE	Segunda 13/6	Terça 14/6	Quarta 15/6	Quinta 16/6	Sexta 17/6
Lanche I	Maçã	Mingau de aveia com chocolate 32%	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Lanche II	Leite e com café e bolo de laranja	Sopa de macarrão com carne desfiada, repolho, cenoura e inhame	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, tomate, brócolis)		

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 20/6	Terça 21/6	Quarta 22/6	Quinta 23/6	Sexta 24/6
Desjejum	Maçã	Banana	Salada de frutas (Maçã, banana, laranja e mamão)	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan
Lanche	Leite com café e bolo de maçã	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão francês com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de tomate. Salada de Beterraba

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 27/6	Terça 28/6	Quarta 29/6	Quinta 30/6	Sexta 1/7
Desjejum	Maçã	Banana	Chocolate quente 32% cacau	Tangerina Ponkan	Mingau de aveia com banana
Lanche	Leite com café e bolo de chocolate	Sopa de legumes (repolho, cenoura e inhame) com frango desfiado	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, abobrinha e tomate)	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de tomate e cenoura.

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI BAIRRO DO SÍTIO

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Desjejum	Maçã	Mingau de amido com chocolate 32%	Tangerina Ponkan	Maçã	Banana
Lanche	Leite com café e bolo de cenoura	Quirera com batata, chuchu, abobrinha, repolho e pernil suíno	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa e Pão francês com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura	Macarrão ao alho e azeite. Frango ao molho rosé. Salada de brócolis

*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA E MACRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

Responsável Técnica Nutricionista *BRUNARossi* Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista *GelsonF.Batista* Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI BERCÁRIOS E MATERNAL I

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6
Entrada	Manga	Leite e bolo de fruta sem açúcar	Mamão	Mingau de aveia com banana sem açúcar	Maçã
Refeição I	Arroz, feijão, peito de frango. Abobrinha e cenoura cozidas. Maçã	Mandioquinha, feijão, ovo cozido, cenoura. Tomate em cubos. Banana	Arroz, feijão, peito de frango, batata doce. Brócolis refogado. Manga	Mandioca, feijão, pernil, couve refogada. Cenoura cozida. Mamão	Arroz, feijão, carne em isca, refogado de ervilha torta com tomate. Tangerina Ponkan
Lanche I	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) / Fruta				
Refeição II	Leite e bolo de fruta sem açúcar. Mamão	Macarrão ao azeite e alho. Peito de frango em cubos. Brócolis cozido. Manga	Leite e virado de banana sem açúcar	Arroz, feijão, carne em isca. Beterraba. cozida. Tangerina Ponkan	Mandioquinha, peito de frango, cenoura, abobrinha cozidas. Banana

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6
Entrada	Manga	Leite com bolo de laranja e maçã (sem açúcar)	Mamão	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA
Refeição I	Arroz, feijão, carne bovina. Cenoura e beterraba cozidas. Mamão	Inhame, feijão, pernil desfiado. Tomate em cubos. Banana	Arroz, feijão preto, ovo mexido. Cenoura cozida. Repolho refogado. Maçã		
Lanche I	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) / Fruta				
Refeição II	Leite com bolo de laranja e maçã (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada. Brócolis cozido. Manga	Suco polpa sem açúcar e Torta de frango com legumes (batata, tomate, brócolis). Banana		

*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI BERCÁRIOS E MATERNAL I

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/6	21/6	22/6	23/6	24/6
Entrada	Mamão	Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Maçã	Leite e virado de banana sem açúcar	Manga
Refeição I	Arroz, feijão, Frango ao molho vermelho, couve-flor e cenoura cozidas. Manga	Batata, feijão, ovo mexido. Chuchu cozido. Tangerina Ponkan	Arroz isca de carne cozida, ervilha torta refogada com tomate. Brócolis cozido. Mamão	Macarrão ao alho e azeite. Peito de frango ao molho natural. Cenoura cozida. Manga	Arroz, feijão, pernil desfiado. Batata assada. Abobrinha refogada. Banana
Lanche I	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família)/Fruta				
Refeição II	Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Arroz, feijão, carne suína desfiada, abobrinha refogada. Banana	Mingau de aveia com banana sem açúcar	Arroz, feijão, ovo cozido, couve refogada. Tomate em cubos. Maçã	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada. Beterraba Cozida. Mamão

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/6	28/6	29/6	30/6	1/7
Entrada	Maçã	Leite com bolo de banana (sem açúcar)	Banana	Mingau de aveia com banana sem açúcar	Maçã
Refeição I	Arroz, feijão, Ovo mexido. Cenoura cozida. Tomate em cubos. Mamão	Inhame, feijão, carne bovina, couve refogada. Tomate em cubos. Manga	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com tomate. Brócolis cozido. Mamão	Purê de batata, feijão, peito de frango. Couve-flor e cenoura cozidas. Banana	Arroz, feijão preto, pernil desfiado. Couve refogada. Cenoura cozida. Tangerina Ponkan
Lanche I	Alimentação láctea (mamideira com fórmula)/Fruta				
Refeição II	Leite com bolo de banana (sem açúcar)	Arroz, Feijão, peito de frango, repolho refogado. Cenoura cozida. Banana	Suco polpa sem açúcar e Torta de frango com legumes (batata, tomate, abobrinha).	Arroz, feijão, ovo cozido. Brócolis cozido. Tomate em cubos. Tangerina Ponkan	Macarrão ao azeite e alho. Carne desfiada ao molho de tomate e cenoura.

*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR JUNHO

CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI BERCÁRIOS E MATERNAL I

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Entrada	Mamão	Leite e bolo de cenoura com aveia (sem açúcar)	Banana	Mingau de aveia com banana sem açúcar	Manga
Refeição I	Arroz, feijão, peito de frango. Batata sauté. Salada de brócolis. Maçã	Batata, feijão, ovo cozido. Abobrinha refogada. Chuchu cozido. Tangerina Ponkan	Arroz, feijão, pernil desfiado. Purê de batata com inhame. Couve refogada. Maçã	Arroz, feijão, ovo mexido, cenoura cozida e tomate em cubos. Mamão	Mandioca, feijão, carne isca desfiada. Alface picado e tomate em cubos. Mamão
Lanche I	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família)/Fruta				
Refeição II	Leite e bolo de cenoura com aveia (sem açúcar)	Arroz, feijão, pernil suíno desfiado ao molho. Repolho refogado. Mamão.	Leite e virado de banana sem açúcar	Arroz, ervilha torta, peito de frango desfiado ao molho de tomate. Abobrinha refogada. Maçã	Macarrão ao alho e azeite. Frango ao molho de tomate. Salada de brócolis

*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

O horário das refeições será definido de acordo com o rodízio de alunos necessário para manter o distanciamento social e Protocolos Sanitários, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

Responsável Técnica Nutricionista *BRG Leite* Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista *Gelson F. Batista* Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

CRECHE (7-11 meses)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
Prescrição	212	37	8	4	357	53,58	66,23	1,81
Adequação	104%	112%	100%	67%	238%	357%	85%	91%

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1
Prescrição	306	54	11	6	428	73	80,69	2,4
Adequação	100%	110%	100%	75%	679%	1820%	54%	240%

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - II – Atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral;

CRECHE (7-11 meses)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
Prescrição	474,96	74	19	13	710,95	55,58	239,41	3,6
Adequação	100%	100%	105%	100%	203%	159%	132%	72%

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2
Prescrição	722	115	27	19	949	93	323	5
Adequação	102%	100%	100%	95%	646%	1030%	92%	249%

Responsável Técnica Nutricionista Bruna Rossi - CRN3 41432/ Nutricionista Gelson F. Batista - CRN3 31993

OBS: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo disponibilidade e controle geral dos alimentos.



ANEXO I - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

TIPO DE RESTRIÇÃO	CONDUTAS
VEGETARIANO	<ul style="list-style-type: none">·Será oferecida 1 porção extra de legume ou verdura + 1 porção extra de leguminosa já presentes no cardápio do dia.·Será ofertada uma fruta cítrica como sobremesa após a refeição para aumentar a absorção do ferro não-heme.
INTOLERÂNCIA À LACTOSE	<ul style="list-style-type: none">·Será ofertado apenas o Leite Zero Lactose [Leite, leite com chocolate, café com leite, vitamina de frutas]·O leite de vaca comum será substituído pelo Leite Zero Lactose em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]
ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE	<ul style="list-style-type: none">·Não será ofertado leite de vaca (com ou sem lactose);·Será ofertado somente o leite vegetal (soja) [Leite, leite com chocolate ou vitamina de frutas];·O leite de vaca será substituído pelo Leite Vegetal ou água em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]
ALERGIA À CORANTES OU CONSERVANTES	<ul style="list-style-type: none">·Não serão ofertados produtos industrializados que contenham o aditivo
ALERGIA À OVOS	<ul style="list-style-type: none">·Não será ofertado ovos em geral, omeletes, macarrão com ovos em sua composição ou preparações com ovos [bolos, tortas, dentre outros];·O macarrão comum será substituído pelo macarrão de arroz (sem glúten e sem ovos);·Os ovos serão substituídos nas preparações culinárias [bolos, tortas, dentre outros] conforme fichas técnicas de preparação.
DIABETES MELLITUS	<ul style="list-style-type: none">·Não serão ofertadas preparações com açúcar;·Será estipulado o porcionamento dos alimentos para cada caso.
DOENÇA CELÍACA	<ul style="list-style-type: none">·Não serão ofertados alimentos que contenham Glúten sob nenhuma circunstância [trigo, aveia, centeio ou cevada];·Os alimentos que contenham glúten serão substituídos conforme orientação do nutricionista·Cuidado no preparo dos alimentos para evitar contaminação cruzada, conforme Manual; Os utensílios e panelas utilizados no preparo das refeições são exclusivos para este fim;·No dia de pão, será ofertado pão caseiro de leite sem glúten
PEIXE, CARNE SUÍNA E DEMAIS ALERGIAS ESPECIFICAS	<ul style="list-style-type: none">·Não serão ofertadas preparações com o alérgico, conforme relação de alunos afixada na cozinha de cada escola;



CARDAPIO MERENDA ESCOLAR REFORÇO CORONEL JUNHO

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com carne ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura	Café com leite e bolo de fubá	Arroz, feijão, carne suína acebolada. Salada de cenoura.	

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com ovo	Arroz, feijão, frango com cenoura e batata.	Café com leite e bolo de cenoura	FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/6	21/6	22/6	23/6	24/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com pernil ao molho de tomate.	Arroz, feijão, carne desfiada com batata e tomate.	Café com leite e bolo de chocolate	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate. Salada de alface com cenoura	

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/6	28/6	29/6	30/6	1/7
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com carne ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura	Café com leite e bolo de fubá	Arroz, feijão, carne suína acebolada. Salada de cenoura.	

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com pernil ao molho de tomate.	Arroz, feijão, carne desfiada com batata. Salada de cenoura	Café com leite e bolo de cenoura	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate. Salada de alface com cenoura	

REFORÇO ESCOLA CORONEL: 2^a, 3^a, 4^a e 5^a Feira, 10 alunos

Nutricionista RT *Bruna Rossi* CRN3 41432 / Nutricionista *Gelson F. Batista* CRN3 31993

OBSERVAÇÃO: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO MERENDA ESCOLAR REFORÇO SERRANO JUNHO

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com carne ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura			

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com ovo	Arroz, feijão, frango com cenoura e batata.		FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/6	21/6	22/6	23/6	24/6
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com pernil ao molho de tomate.	Arroz, feijão, carne desfiada com batata e tomate.			

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/6	28/6	29/6	30/6	1/7
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com carne ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura			

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Refeições 12h - 12:30h	Suco de polpa e pão com pernil ao molho de tomate.	Arroz, feijão, carne desfiada com batata. Salada de cenoura			Café com leite e bolo branco

ESCOLA SERRANO: 2ª Feira e 3ª Feira , 5 alunos

BRUNARossi
Nutricionista RT Bruna Rossi CRN3 41432 / Nutricionista *GelsonF.Batista* Gelson F. Batista CRN3 31993

OBSERVAÇÃO: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo disponibilidade e controle geral dos alimentos.



CARDAPIO MERENDA ESCOLAR REFORÇO PAIOL JUNHO

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/6	7/6	8/6	9/6	10/6
Refeições 12h - 12:30h		Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura			Café com leite e bolo branco

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/6	14/6	15/6	16/6	17/6
Refeições 12h - 12:30h		Arroz, feijão, frango com cenoura e batata.		FERIADO NACIONAL	SUSPENSÃO DE AULA

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/6	21/6	22/6	23/6	24/6
Refeições 12h - 12:30h		Arroz, feijão, carne desfiada com batata e tomate.			Suco de polpa e pão com carne ao molho de tomate.

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/6	28/6	29/6	30/6	1/7
Refeições 12h - 12:30h		Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de Cenoura			Café com leite e bolo de chocolate

Reforço	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	4/7	5/7	6/7	7/7	8/7
Refeições 12h - 12:30h		Arroz, feijão, carne desfiada com batata. Salada de cenoura			Café com leite e bolo branco

REFORÇO ESCOLA PAIOL: 3ª Feira e 6ª Feira, 8 alunos

BRUNARossi
Nutricionista RT Bruna Rossi CRN3 41432 / Nutricionista *GelsonF.Batista* Gelson F. Batista CRN3 31993

OBSERVAÇÃO: O Cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a disponibilidade e controle geral dos alimentos.