



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ**

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 6/3	Terça 7/3	Quarta 8/3	Quinta 9/3	Sexta 10/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana
Lanche	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Beterraba.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura e abobrinha. Salada de couve. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 13/3	Terça 14/3	Quarta 15/3	Quinta 16/3	Sexta 17/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana
Lanche	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate e beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sauté. Salada de Brócolis. Melancia	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 20/3	Terça 21/3	Quarta 22/3	Quinta 23/3	Sexta 24/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana
Lanche	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Brócolis. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate. Melancia	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 27/3	Terça 28/3	Quarta 29/3	Quinta 30/3	Sexta 31/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Leite com chocolate e bolo de cenoura	Maçã	Café com leite e pipoca	Banana
Lanche	Macarrão com carne moída ao molho de tomate com beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Arroz, feijão, carne bovina refogada com mandioquinha e cenoura. Salada de chuchu.

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ

#### 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%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE**

PERÍODO DA TARDE	Segunda 6/3	Terça 7/3	Quarta 8/3	Quinta 9/3	Sexta 10/3
Lanche I	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Beterraba.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Macarrão ao azeite e alho com ovo cozido, cenoura e abobrinha raladas. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Suco de polpa, Torta de carne moída com mandioquinha e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 13/3	Terça 14/3	Quarta 15/3	Quinta 16/3	Sexta 17/3
Lanche I	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate e beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Macarrão ao molho vermelho com Frango desfiado. Salada de brócolis. Melancia	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco de polpa, Torta de frango com abobrinha e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 20/3	Terça 21/3	Quarta 22/3	Quinta 23/3	Sexta 24/3
Lanche I	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Brócolis. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Macarrão com carne moída ao molho tomate. Melancia	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com batata, tomate e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 27/3	Terça 28/3	Quarta 29/3	Quinta 30/3	Sexta 31/3
Lanche I	Macarrão com carne moída ao molho de tomate com beterraba. Maçã	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Suco de polpa, Torta de legumes (batata, espinafre e tomate). Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Suco de polpa, Torta de carne moída com legumes (mandioquinha, cenoura e chuchu)
Lanche II	Leite com chocolate e bolo de cenoura	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite e pipoca	Banana

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE

#### 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%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL  
PERÍODO DA MANHÃ**

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 6/3	Terça 7/3	Quarta 8/3	Quinta 9/3	Sexta 10/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana
Lanche	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Beterraba.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura e abobrinha. Salada de couve. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 13/3	Terça 14/3	Quarta 15/3	Quinta 16/3	Sexta 17/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana
Lanche	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate e beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sauté. Salada de Brócolis. Melancia	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 20/3	Terça 21/3	Quarta 22/3	Quinta 23/3	Sexta 24/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana
Lanche	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Brócolis. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate. Melancia	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 27/3	Terça 28/3	Quarta 29/3	Quinta 30/3	Sexta 31/3
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Leite com chocolate e bolo de cenoura	Maçã	Café com leite e pipoca / *Infantil: pão na chapa	Banana
Lanche	Macarrão com carne moída ao molho de tomate com beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Arroz, feijão, carne bovina refogada com mandioquinha e cenoura. Salada de chuchu.

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA MANHÃ

#### 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%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL  
PERÍODO DA TARDE**

PERÍODO DA TARDE	Segunda 6/3	Terça 7/3	Quarta 8/3	Quinta 9/3	Sexta 10/3
Lanche I	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Beterraba.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Macarrão ao azeite e alho com ovo cozido, cenoura e abobrinha raladas. Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Suco de polpa, Torta de carne moída com mandioquinha e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 13/3	Terça 14/3	Quarta 15/3	Quinta 16/3	Sexta 17/3
Lanche I	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate e beterraba. Maçã	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Macarrão ao molho vermelho com Frango desfiado. Salada de brócolis. Melancia	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco de polpa, Torta de frango com abobrinha e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 20/3	Terça 21/3	Quarta 22/3	Quinta 23/3	Sexta 24/3
Lanche I	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Brócolis. Maçã	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Macarrão com carne moída ao molho tomate. Melancia	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com batata, tomate e cenoura.
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 27/3	Terça 28/3	Quarta 29/3	Quinta 30/3	Sexta 31/3
Lanche I	Macarrão com carne moída ao molho de tomate com beterraba. Maçã	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Suco de polpa, Torta de legumes (batata, espinafre e tomate). Melancia	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Suco de polpa, Torta de carne moída com legumes (mandioquinha, cenoura e chuchu)
Lanche II	Leite com chocolate e bolo de cenoura	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite e pipoca / *Infantil: pão na chapa	Banana

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA TARDE

#### 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
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - MANHÃ E TARDE**

	<b>Segunda</b> 6/3	<b>Terça</b> 7/3	<b>Quarta</b> 8/3	<b>Quinta</b> 9/3	<b>Sexta</b> 10/3
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana
<b>Lanche da manhã</b>	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Cenoura. . Melancia	Suco de polpa, Pão com carne desfiada ao molho de tomate.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura e abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne desfiada com tomate. Batata Sauté e Salada de cenoura	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.
<b>Lanche I</b>	Leite com café e bolo de chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne suína desfiada ao molho de tomate. Salada de brócolis	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Leite com café e Virado de banana
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Banana	Maçã

	<b>Segunda</b> 13/3	<b>Terça</b> 14/3	<b>Quarta</b> 15/3	<b>Quinta</b> 16/3	<b>Sexta</b> 17/3
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana
<b>Lanche</b>	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate e beterraba.	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sauté. Salada de Brócolis. Melancia	Arroz, feijão, carne desfiada com mandioquinha. Salada de alface e tomate.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada.
<b>Lanche I</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho de tomate com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (cenoura e abobrinha)
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Melancia	Leite com chocolate 32% cacau	Banana	Maçã

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - MANHÃ E TARDE**

	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
	<b>20/3</b>	<b>21/3</b>	<b>22/3</b>	<b>23/3</b>	<b>24/3</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana
<b>Lanche</b>	Macarrão com frango ao molho rosé. Salada de Brócolis. Melancia	Suco de polpa, Pão com pernil ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e batata. Salada de beterraba.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.
<b>Lanche I</b>	Leite com chocolate e bolo de chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne moída ao molho vermelho com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, cenoura e tomate)
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Banana	Melancia

	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
	<b>27/3</b>	<b>28/3</b>	<b>29/3</b>	<b>30/3</b>	<b>31/3</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com chocolate e bolo de cenoura	Maçã	Café com leite e pipoca / *Infantil: pão com margarina	Banana
<b>Lanche</b>	Macarrão com carne desfiada ao molho de tomate com beterraba. Melancia	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e tomate. Salada de cenoura.	Arroz, feijão, carne isca refogada com mandioquinha e cenoura. Salada de alface.
<b>Lanche I</b>	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Banana	Maçã

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

**O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.**



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - MANHÃ E TARDE

#### 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%
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E**

**MATERNAL II E INFANTIL**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/3	7/3	8/3	9/3	10/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de beterraba. Melancia	Suco de polpa, Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura e abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne desfiada com tomate. Batata Sauté e Salada de cenoura	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Banana	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne suína desfiada ao molho de tomate. Salada de brócolis	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Leite com café e Virado de banana

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/3	14/3	15/3	16/3	17/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32% cacau	Leite com café e bolo de laranja	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho tomate e beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sauté. Salada de Brócolis. Melancia	Arroz, feijão, carne desfiada com mandioquinha. Salada de alface e tomate.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Melancia	Leite com chocolate 32% cacau	Banana	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho de tomate com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (cenoura e abobrinha)

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

**O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.**



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E**

**MATERNAL II E INFANTIL**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/3	21/3	22/3	23/3	24/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao azeite e alho, frango ao molho rosé. Salada de Brócolis.. Melancia	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e batata. Salada de beterraba.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Mamão	Manga	Melancia
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne moída ao molho vermelho com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, cenoura e tomate)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/3	28/3	29/3	30/3	31/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Maçã	Café com leite e pão com margarina	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao azeite e alho, carne moída ao molho de tomate com beterraba. Melancia	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho de tomate com cenoura.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e tomate. Salada de cenoura.	Arroz, feijão, carne bovina refogada com mandioquinha e cenoura. Salada de chuchu. Maçã
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Mamão	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho branco com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)

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

**O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.**



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI E**

**MATERNAL II E INFANTIL**

**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%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/3	7/3	8/3	9/3	10/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e aveia	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de beterraba. Melancia	Suco de polpa, Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Arroz, feijão, farofa de ovo com cenoura e abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne desfiada com tomate. Batata Sauté e Salada de cenoura	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Banana	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne suína desfiada ao molho de tomate. Salada de brócolis	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, alface e tomate.	Leite com café e Virado de banana

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/3	14/3	15/3	16/3	17/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32% cacau	Leite com café e bolo de laranja	Maçã	Café com leite e virado de banana	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho tomate e beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sauté. Salada de Brócolis. Melancia	Arroz, feijão, carne desfiada com mandioquinha. Salada de alface e tomate.	*Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Couve refogada.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Melancia	Leite com chocolate 32% cacau	Banana	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho de tomate com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (cenoura e abobrinha)

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

**O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.**



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	20/3	21/3	22/3	23/3	24/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo chocolate	Maçã	Vitamina de leite com morango e amora	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao azeite e alho, frango ao molho rosé. Salada de Brócolis.. Melancia	Suco de polpa, Pão com pernil desfiado ao molho de tomate.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e batata. Salada de beterraba.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Mamão	Manga	Melancia
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo chocolate	Macarrão ao azeite e alho. Carne moída ao molho vermelho com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, cenoura e tomate)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	27/3	28/3	29/3	30/3	31/3
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Maçã	Café com leite e pão com margarina	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao azeite e alho, carne moída ao molho de tomate com beterraba. Melancia	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho de tomate com cenoura.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e tomate. Salada de cenoura.	Arroz, feijão, carne bovina refogada com mandioquinha e cenoura. Salada de chuchu. Maçã
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32% cacau	Melancia	Mamão	Manga
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho branco com brócolis	Leite com café e Virado de banana	Suco de polpa Lanche natural no pão francês com frango desfiado, cenoura, alface e tomate.	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)

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

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.



## CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO

### CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL

#### 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;

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;

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%



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI  
BERCÁRIOS E MATERNAL I**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	6/3	7/3	8/3	9/3	10/3
<b>Entrada</b>	Mamão	Leite e bolo de maçã (sem açúcar)	Maçã	Manga	Banana
<b>Refeição I</b>	Arroz, feijão, frango ao molho rosé. Salada de beterraba. Melancia	Purê de batata, feijão, carne moída com tomate e cenoura. Salada de couve.	Arroz, feijão, omelete de forno com cenoura e abobriha. Salada de couve.	Batata sautê, feijão, carne desfiada com tomate. Salada de cenoura	Arroz, feijão, picadinho suíno (com cenoura, mandioquinha e abobrinha). Salada de alface.
<b>Lanche I</b>	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) ou Fruta (Maçã / Mamão / Melancia / Banana / Manga)				
<b>Refeição II</b>	Leite e bolo de maçã (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Carne suína desfiada ao molho de tomate. Salada de brócolis	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)	Macarrão ao azeite e algo. Frango desfiado com cenoura e tomate.	Leite e Virado de banana (sem açúcar)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	13/3	14/3	15/3	16/3	17/3
<b>Entrada</b>	Mamão	Leite com bolo de Laranja (sem açúcar)	Maçã	Leite e virado de banana (sem açúcar)	Banana
<b>Refeição I</b>	Arroz, feijão, carne desfiada com tomate. Salada de beterraba	Purê de batata, feijão, ovo mexido. Salada de alface com cenoura.	Arroz, feijão, estrogonofe de frango, batata sautê. Salada de Brócolis. Melancia	Mandioquinha, feijão, carne desfiada. Salada de alface e tomate.	Arroz, feijão preto, pernil desfiado, farofa de cenoura. Couve refogada.
<b>Lanche I</b>	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) ou Fruta (Maçã / Melancia / Mamão / Banana / Manga)				
<b>Refeição II</b>	Leite com bolo de Laranja (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho de tomate com brócolis	Leite e Virado de banana (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Carne moída ao molho de tomate e cenoura.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (cenoura e abobrinha)

*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.



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI  
BERCÁRIOS E MATERNAL I**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 20/3	Terça 21/3	Quarta 22/3	Quinta 23/3	Sexta 24/3
<b>Entrada</b>	Melancia	Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Maçã	Manga	Banana
<b>Refeição I</b>	Arroz, feijão, frango ao molho rosé com brócolis. Melancia	Purê de mandioquinha, feijão, pernil desfiado com cenoura e tomate. Salada de couve.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate e batata. Salada de alface, rúcula e tomate.	Batata, feijão, carne moída com abobrinha. Salada de beterraba.	Arroz, feijão, "vaca atolada" (carne bovina com mandioca). Salada de couve.
<b>Lanche I</b>	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) ou Fruta (Maçã / Manga / Mamão / Manga / Melancia)				
<b>Refeição II</b>	Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Carne moída ao molho vermelho com brócolis	Leite e Virado de banana (sem açúcar)	Macarrão alho e azeite, ovo cozido, cenoura e tomate.	Suco polpa e Torta de frango com legumes (batata, cenoura e tomate)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 27/3	Terça 28/3	Quarta 29/3	Quinta 30/3	Sexta 31/3
<b>Entrada</b>	Manga	Leite com bolo de Laranja (sem açúcar)	Maçã	Melancia	Banana
<b>Refeição I</b>	Arroz, feijão, carne moída ao molho de tomate com beterraba. Melancia	Purê de batata, feijão, pernil desfiado com tomate e cenoura. Salada de couve.	Arroz, feijão, omelete de forno (espinafre e batata). Salada de alface e tomate.	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha e tomate. Salada de cenoura.	Mandioquinha, feijão, carne bovina refogada com cenoura. Salada de chuchu. Maçã
<b>Lanche I</b>	Alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família) ou Fruta (Maçã / Manga / Melancia / Mamão / Manga)				
<b>Refeição II</b>	Leite com bolo de Laranja (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho branco com brócolis	Leite e Virado de banana (sem açúcar)	Macarrão ao azeite e alho. Frango desfiado ao molho vermelho com cenoura e tomate.	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, cenoura e tomate)

\*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.



**CARDAPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de MARÇO**

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI  
BERCÁRIOS E MATERNAL I**

**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%



### ANEXO I - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

TIPO DE RESTRIÇÃO	CONDUTAS
<b>ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não será ofertado leite de vaca (com ou sem lactose);</li><li>· Será ofertado somente o leite vegetal (soja) [Leite, leite com chocolate ou vitamina de frutas];</li><li>· O leite de vaca será substituído pelo Leite Vegetal ou água em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]</li></ul>
<b>ALERGIA À CORANTES OU CONSERVANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertados produtos industrializados que contenham o aditivo</li><li>· Em dia de festa, em substituição à salsicha, será ofertado carne ao molho</li></ul>
<b>ALERGIA À OVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não será ofertado ovos em geral, omeletes, macarrão com ovos em sua composição ou preparações com ovos [bolos, tortas, dentre outros];</li><li>· O macarrão comum será substituído pelo macarrão de arroz (sem glúten e sem ovos);</li><li>· Os ovos serão substituídos nas preparações culinárias [bolos, tortas, dentre outros] conforme fichas técnicas de preparação.</li></ul>
<b>DIABETES MELLITUS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertadas preparações com açúcar;</li><li>· Será estipulado o porcionamento dos alimentos para cada caso.</li></ul>
<b>DOENÇA CELÍACA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertados alimentos que contenham Glúten sob nenhuma circunstância [trigo, aveia, centeio, malte ou cevada];</li><li>· Os alimentos que contenham glúten serão substituídos conforme orientação do nutricionista</li><li>· 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;</li><li>· No dia de pão, será ofertado pão caseiro sem glúten</li></ul>
<b>INTOLERÂNCIA À LACTOSE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Será ofertado apenas o Leite Zero Lactose [Leite, leite com chocolate, café com leite, vitamina de frutas]</li><li>· Conforme necessidade, após conversa com pais, o leite de vaca comum será substituído pelo Leite Zero Lactose em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]</li></ul>
<b>PEIXE, CARNE SUÍNA E DEMAIS ALERGIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertadas preparações com os alergênicos, conforme relação de alunos afixada na cozinha de cada escola;</li></ul>
<b>VEGETARIANO / VEGANO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Será oferecida 1 porção extra de legume ou verdura + 1 porção extra de leguminosa já presentes no cardápio do dia.</li><li>· Será oferecido ovo em substituição à carne em caso de aluno ovo lacto vegetariano</li></ul>