

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - CARDÁPIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
Cardápio:	CEIs			Zona:	Urbana e Rural	
Faixa Etária	3 a 6 anos					
Período	Integral	CARDÁPIO MÊS DE FEVEREIRO, MARÇO, ABRIL E MAIO			INTOLERÂNCIA À LACTOSE	1ª semana
Refeição/ Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	
Café da manhã: 8h30	- Pão integral com molho de lombo suíno e hortaliças (cebola, abobrinha, chuchu, tomate, cenoura, couve, espinafre e ora-pro-nóbis) - Água saborizada com abacaxi, maçã, limão e hortelã	- Bolinho de aipim com carne (aipim, ovo, farinha de aveia, sal, carne, cebola, tomate, temperos). - Suco de morango com banana e hortelã sem açúcar	- Bolo de cenoura sem glúten (cenoura, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de arroz, polvilho) - Vitamina de banana com beterraba sem açúcar COM LEITE ZERO LACTOSE	- Torta salgada sem glúten com frango e legumes (aveia, farinha de arroz, polvilho, óleo, ovo). Frango, cebola, brócolis, abobrinha, milho) - Suco de uva ou de maçã sem açúcar (2 partes de suco e 1 parte de água)	- Pão caseiro integral de batata doce com doce de fruta sem açúcar (batata, farinha de trigo branca, integral, de aveia, chia, ovo, óleo) - Iogurte natural ZERO LACTOSE com amora, chia e banana (sem açúcar)	
Lanche: 10h00	- Banana orgânica	- Maçã ou Pitaya orgânica	- Uva	- Melancia orgânica ou Laranja	- Mamão	
Almoço: 11h30 - 12h00	Arroz integral /Feijão Carne moída refogada com legumes (batata, cenoura, chuchu) e ora-pro-nóbis Purê de aipim Salada de alface, repolho e beterraba com gergelim e azeite de oliva	Macarrão / Polenta Frango ao molho desfiado com biomassa de banana verde Salada de brócolis, cenoura e chuchu cozidos com chia e azeite de oliva	Arroz com cenoura ralada / Feijão Hambúrguer ou rocambole de lombo suíno com aveia e hortaliças (tomate, abobrinha, couve, espinafre, cenoura, brócolis) Moranga assada Salada de alface, pepino e couve flor com azeite de oliva	Arroz Cozido de frango (frango, batata, aipim, moranga, cenoura, repolho e farinha de mandioca) Couve refogada Salada de brócolis, beterraba e couve flor com azeite de oliva	Arroz integral / Feijão Filé de tilápia assado com legumes (batata, cenoura, tomate, cebola) Farofa de talos Salada de alface, tomate e cenoura cozida com chia e azeite de oliva	
Lanche da tarde 1: 14h30	- Bolo de cenoura sem glúten (cenoura, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de arroz, polvilho) - Vitamina de banana com beterraba COM LEITE ZERO LACTOSE sem açúcar	- Sanduíche integral de queijo ZERO LACTOSE com alface, tomate e cenoura ralada - Vitamina de morango orgânico com banana e aveia sem açúcar COM LEITE ZERO LACTOSE	- Bolinho de aipim com carne (aipim, ovo, farinha de aveia, sal, carne, cebola, tomate, temperos). - Suco de uva ou de maçã sem açúcar (2 partes de suco e 1 parte de água)	- Pão caseiro integral de batata doce com doce de fruta sem açúcar (batata, farinha de trigo branca, integral, de aveia, chia, ovo, óleo) - Iogurte natural ZERO LACTOSE com amora, chia e banana (sem açúcar)	- Salada de frutas com manga e abacaxi (14h00) - Minestra com arroz (feijão batido com moranga) com lombo e salada de repolho com azeite de oliva e limão (16h00)	
Lanche da tarde 2: 16h00 - 16h30	- Uva	- Banana orgânica	- Melancia orgânica ou Laranja	- Maçã ou Pitaya orgânica		
Jantar: 18h00	- Sopa de frango com macarrão alfabeto e hortaliças (batata, cenoura, abobrinha, couve, espinafre, moranga, ora-pro-nóbis)	- Escondidinho de aipim com carne moída - Salada de alface e tomate com azeite de oliva	- Minestra com macarrão cabelo de anjo (feijão batido com chuchu e moranga) e salada de repolho com azeite de oliva e limão	- Sopa de frango com arroz e hortaliças (batata, cenoura, chuchu, couve folha, espinafre, moranga, aipim, ora-pro-nóbis)	- Cookies de maçã e banana (maçã, banana, aveia em flocos e canela em pó)	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	1073kcal		167g	43g	27g	
			62%	16%	22%	
 RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749  GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226 OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS						

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - CARDÁPIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Cardápio:	CEIs		Zona:	Urbana e Rural	
Faixa Etária	3 a 6 anos				
Período	Integral	CARDÁPIO MÊS DE FEVEREIRO, MARÇO, ABRIL E MAIO		INTOLERÂNCIA À LACTOSE	2ª semana
Refeição/ Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da manhã: 8h30	- Sanduíche de queijo ZERO LACTOSE com alface, tomate e cenoura ralada - Vitamina de morango com banana e aveia sem açúcar COM LEITE ZERO LACTOSE	- Empadão de carne moída com hortaliças (farinha branca e integral, ovo, óleo, sal, fermento. Carne, cenoura, cebola, tomate, espinafre, ora-pro-nóbis, tempero verde, milho) - Água saborizada com maçã, limão e hortelã	- Bolo de beterraba sem glúten (beterraba, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de arroz, polvilho) - LEITE ZERO LACTOSE com cacau, banana e canela	- Risoles da Clenir assado na forma de aipim com frango (aipim, farinha de trigo, óleo, sal, açafrão, frango refogado) - Suco maracujá com maçã e banana	- Palito de batata doce com polvilho e chia (batata doce, polvilho azedo, óleo, chia, sal) - Iogurte natural ZERO LACTOSE batido com manga, banana e chia (sem açúcar)
Lanche: 10h00	- Mamão ou Pitaya	- Melancia ou Manga	- Banana	- Maçã	- Uva
Almoço: 11h30 - 12h00	Arroz integral/ Feijão Carne de panela com aipim (cebola, tomate, cenoura, aipim e ora-pro-nóbis) Salada de alface, cenoura e beterraba cozida com gergelim e azeite de oliva	Arroz / Feijão Peito de frango refogado com hortaliças (cebola, cenoura, tomate, couve, ora-pro-nóbis) Farofa de aveia com couve, milho e cenoura / Salada de alface, brócolis e couve flor com azeite de oliva	Arroz integral/ Feijão Carne moída com hortaliças Moranga assada Salada de alface, chuchu e couve flor com chia e azeite de oliva	Macarrão / Polenta Frango assado com legumes (batata, cebola, tomate, cenoura) Salada de repolho, brócolis e beterraba com gergelim e azeite de oliva	Arroz / Feijão Lombo suíno refogado com hortaliças (cebola, cenoura, tomate, couve, ora-pro-nóbis) Couve refogada Salada de alface, pepino e tomate com azeite de oliva
Lanche da tarde 1: 14h30	- Pão com molho de lombo suíno e hortaliças (cebola, abobrinha, chuchu, tomate, cenoura, couve, espinafre e ora-pro-nóbis) - Água saborizada com maçã, limão e hortelã	- Bolo de beterraba sem glúten (beterraba, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de arroz, polvilho) - LEITE ZERO LACTOSE com cacau, banana e canela	- Risoles da Clenir assado na forma de aipim com frango (aipim, farinha de trigo, óleo, sal, açafrão, frango refogado) - Suco maracujá com maçã e banana	- Palito de batata doce com polvilho e chia (batata doce, polvilho azedo, óleo, chia, sal) - Iogurte natural ZERO LACTOSE batido com manga, banana e chia (sem açúcar)	- Empadão de carne moída com hortaliças (farinha branca e integral, ovo, óleo, sal, fermento. Carne, cenoura, cebola, tomate, espinafre, ora-pro-nóbis, tempero verde, milho) - Suco de morango orgânico com hortelã e banana sem açúcar
Lanche da tarde 2: 16h00 - 16h30	- Melancia ou Abacaxi	- Banana	- Uva	- Mamão ou Pitaya	- Maçã
Jantar: 18h00	- Minestra com macarrão (feijão batido com moranga) e salada de repolho com azeite de oliva e limão	- Carreteiro - Salada de repolho com azeite de oliva e limão	- Sopa de frango com macarrão e hortaliças (batata, cenoura, chuchu, couve folha, espinafre, moranga, aipim, ora-pro-nóbis)	- Arroz com estrogonofe de frango com biomassa de banana verde e hortaliças Salada de alface e tomate	- Minestra com arroz (feijão batido com moranga) e salada de repolho com azeite de oliva e limão
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)	
		55% a 65% do VET		10% a 15% do VET	
		150g		43g	
		56%		16%	
1072kcal				33g	
				28%	
 RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749  GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226 OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS					

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - CARDÁPIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Cardápio:	CEIs		Zona:	Urbana e Rural	
Faixa Etária	3 a 6 anos				
Período	Integral	CARDÁPIO MÊS DE FEVEREIRO, MARÇO, ABRIL E MAIO			INTOLERÂNCIA À LACTOSE 3ª semana
Refeição/ Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da manhã: 8h30	- Pão de cachorro quente integral com molho de carne moída e hortaliças (cebola, tomate, cenoura, couve, espinafre, brócolis, milho) - Água saborizada com maçã, limão e hortelã	- Omelete de forno de espinafre, milho e hortaliças com lombo suíno (cenoura, tomate, milho, abobrinha, cebola, alho poró) - Suco verde: abacaxi com couve e hortelã	- Bolo de feijão com cacau (feijão, cacau, óleo, ovo, açúcar, farinha de trigo, de aveia e fermento) - logurte natural ZERO LACTOSE batido com amora, chia e banana (sem açúcar)	- Pão caseiro integral de aipim com patê de frango (aipim, farinha de trigo branca e integral, de aveia, ovo, óleo, fermento. Biomassa ou requeijão de aipim e frango OU Frango com cenoura cozida) - Suco de morango orgânico com banana e hortelã (s açúcar)	- Falso pão de queijo (batata doce ou aipim, polvilho doce, polvilho azedo, óleo, água, sal) - Leite ZERO LACTOSE batido com cacau, banana e canela
Lanche: 10h00	- Mamão ou Pitaya orgânica	- Uva	- Melancia Orgânica ou Manga	- Maçã	- Banana Orgânica
Almoço: 11h30 - 12h00	Arroz integral/ Feijão Carne de panela com cenoura (cebola, tomate, cenoura, espinafre, ora-pro-nóbis) Salada de alface, brócolis e cenoura com gergelim e azeite de oliva	Macarrão/ Polenta Sobrecoxa de frango assada com alecrim e legumes (batata, cebola, cenoura) Couve refogada Salada de alface, couve flor e beterraba com azeite de oliva	Arroz integral /Feijão Lombo suíno assado com legumes (batata, cenoura, cebola, chuchu, couve flor) Salada de alface, tomate e pepino com chia e azeite de oliva	Arroz com cenoura ralada Estrogonofe de frango com biomassa de banana verde (cebola, tomate, milho) Farofa de aveia com cenoura e couve / Salada de alface e beterraba com azeite de oliva	Arroz / Feijão Carne moída com cenoura, tomate, batata, chuchu Moranga assada / Salada de repolho, couve flor e beterraba com gergelim e azeite de oliva
Lanche da tarde 1: 14h30	- Bolo de feijão com cacau (feijão, cacau, óleo, ovo, açúcar, farinha de trigo, de aveia e fermento) - logurte natural ZERO LACTOSE batido com amora, chia e banana (sem açúcar)	- Sanduíche integral de QUEIJO ZERO LACTOSE com alface, tomate e cenoura ralada - Vitamina de banana com beterraba (sem açúcar) COM LEITE ZERO LACTOSE	- Pão caseiro integral de aipim com patê de frango (aipim, farinha de trigo branca e integral, de aveia, ovo, óleo, fermento. Biomassa ou requeijão de aipim e frango OU Frango com cenoura cozida) - Suco de morango orgânico com banana e hortelã (s açúcar)	- Falso pão de queijo (batata doce ou aipim, polvilho doce, polvilho azedo, óleo, água, sal) - Leite ZERO LACTOSE batido com cacau, banana e canela	- Frutas picadas com manga (14h00) - Sopa de macarrão com lombo suíno e hortaliças (batata, cenoura, chuchu, couve folha, espinafre, ora-pro-nóbis, moranga, aipim) (16h00)
Lanche da tarde 2: 16h00 - 16h30	- Banana orgânica	- Melancia Orgânica ou Abacaxi	- Maçã	- Uva	
Jantar: 18h00	- Risoto de frango com hortaliças (cenoura, brócolis tomate, abobrinha, espinafre) Salada de tomate	- Sopa de frango com arroz e hortaliças (batata, cenoura, chuchu, couve folha, espinafre, moranga, aipim, ora-pro-nóbis)	- Minestra com macarrão cabelo de anjo (feijão batido com moranga) e salada de repolho com azeite de oliva e limão	- Macarrão à bolonhesa - Salada de alface e tomate com azeite de oliva	- Batata doce assada em fatias finas ou palito
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)	Lipídio (g)
		55% a 65% do VET		10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	1039 kcal	161g		38g	29g
		62%		15%	25%
Rubialunha RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749 Gabriela Goudinho GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226 OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS					

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - CARDÁPIO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cardápio:	CEIs	Zona:	Urbana e Rural		
Faixa Etária	3 a 6 anos				
Período	Integral	CARDÁPIO MÊS DE FEVEREIRO, MARÇO, ABRIL E MAIO INTOLERÂNCIA À LACTOSE 4ª semana			
Refeição/ Hora	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Café da manhã: 8h30	- Sanduíche de QUEIJO ZERO LACTOSE com alface, tomate e cenoura ralada - Vitamina de morango orgânico ou maracujá com banana e aveia sem açúcar COM LEITE ZERO LACTOSE	- Bolo de milho da Célia (milho, farinha de milho, ovo, óleo, açúcar, fermento) OU – Bolo de batata doce da Custódia (batata doce, farinha branca e integral, de aveia, óleo, ovo) - Leite ZERO LACTOSE com cacau e banana	- Mini pizza integral de frango (farinha de trigo integral, farinha de arroz, sal, açúcar, óleo, fermento biológico). Frango, QUEIJO ZERO LACTOSE , brócolis, molho de tomate - Suco de abacaxi com couve, hortelã e ora-pro-nóbis	- Rosca de polvilho (polvilho azedo, ovo, sal, açúcar, óleo) - Iogurte natural ZERO LACTOSE batido com morango, banana e chia (sem açúcar)	- Pão caseiro integral de cenoura com patê de tilápia (cenoura, farinha de trigo branca e integral, ovo, óleo, fermento. Biomassa ou requeijão de aipim, tilápia e temperos) - Suco de uva sem açúcar
Lanche: 10h00	- Uva	- Maçã	- Melancia ou Manga	- Banana	- Mamão ou Pitaya
Almoço: 11h30 - 12h00	Arroz integral / Feijão Frango refogado com hortaliças (cebola, cenoura, tomate, milho, couve, ora-pro-nóbis) Purê de aipim Salada de alface e brócolis com gergelim e azeite de oliva	Arroz / Feijão Carne moída com batata, chuchu e cenoura (cebola, tomate e ora-pro-nóbis) Farofa de aveia com couve, espinafre e cenoura Salada de alface, repolho e beterraba cozida com chia e azeite de oliva	Arroz integral / Feijão Tilápia refogada com hortaliças (cebola, tomate, cenoura, abobrinha) Moranga assada Salada de brócolis, couve flor e beterraba com azeite de oliva	Arroz / Feijão Hambúrguer ou rocambole de lombo suíno moído com hortaliças (tomate, couve, espinafre, cenoura) Couve refogada Salada de alface, cenoura e tomate com chia, azeite de oliva	Macarrão / Polenta Frango ao molho com hortaliças (cebola, tomate, couve, espinafre, cenoura, abobrinha, ora-pro-nóbis) Salada de repolho, pepino e beterraba com gergelim e azeite de oliva
Lanche da tarde 1: 14h30	- Mini pizza integral de frango (farinha de trigo integral, farinha de arroz, sal, açúcar, óleo, fermento biológico). Frango, QUEIJO ZERO LACTOSE , brócolis, molho de tomate - Suco de abacaxi com couve, hortelã e ora-pro-nóbis)	- Pão com molho de carne moída e hortaliças (cebola, tomate, cenoura, couve, espinafre, brócolis, abobrinha e ora-pro-nóbis) - Água saborizada com limão, maçã e hortelã	- Bolo de milho da Célia (milho, farinha de milho, ovo, óleo, açúcar, fermento) OU – Bolo de batata doce da Custódia (batata doce, farinha branca e integral, de aveia, óleo, ovo) - Leite ZERO LACTOSE com cacau e banana	- Pão caseiro integral de cenoura com patê de tilápia (cenoura, farinha de trigo branca e integral, ovo, óleo, fermento. Biomassa ou requeijão de aipim, tilápia e temperos) - Suco de uva sem açúcar	- Rosca de polvilho (polvilho azedo, ovo, sal, açúcar, óleo) - Iogurte natural ZERO LACTOSE batido com morango, banana e chia (sem açúcar)
Lanche da tarde 2: 16h00 - 16h30	- Maçã	- Uva	- Banana	- Melancia ou Pitaya	- Salada de frutas com abacaxi e manga
Jantar: 18h00	- Sopa creme de moranga ou aipim com frango ou lombo suíno	- Minestrina com arroz (feijão batido com moranga) e salada de repolho com azeite de oliva e limão	- Sopa de carne com arroz e hortaliças (batata, cenoura, couve folha, espinafre, moranga, aipim, ora-pro-nóbis)	- Minestrina com macarrão (feijão batido com moranga) e salada de repolho temperado com limão	- Risoto de frango com salada de alface e tomate com azeite de oliva

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	1046kcal	163g	42g	26g
		62%	16%	22%

Rubmalunha

RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749

Gabriela Goudinho

GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226

OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS