



PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: EI Pré-Esc Integral
CONSUMO: 19/02/2024 a 23/02/2024

TIPO DE ENSINO: Pré-escola
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos (70%)

PERÍODO: Integral

REFEIÇÃO	19/02/2024 2º FEIRA	20/02/2024 3º FEIRA	21/02/2024 4º FEIRA	22/02/2024 5º FEIRA	23/02/2024 6º FEIRA
Café da manhã 07:00 - 08:00	Biscoito salgado Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)	Biscoito salgado Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)	Pão com falsa ricota Vitamina de banana e mamão (com leite) (sem açúcar)	Pão caseiro com falsa ricota Leite com chocolate em pó	Pão integral com falsa ricota Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)
Almoço 10:00 - 11:00	Arroz Feijão Ovos mexidos com batata Salada de tomate	Arroz Feijão Bolinho misto de carne (bovina e suína) ao molho Legumes refogados (cenoura, abobrinha e vagem)	Arroz Feijão Frango desfiado com cenoura e tomate Salada de escarola	Arroz Bife de paleta com tomate Salada de grão de bico com vinagre	Pão Molho com carne moída Suco de melancia (sem açúcar) Bolo caseiro de chocolate
Fruta	Maçã	Melancia	Banana	Abacaxi	
Lanche 13:00 - 14:00	Torta salgada caseira Recheio de legumes (com abobrinha e tomate) Suco de abacaxi, laranja e maçã (sem açúcar)	Bolo caseiro de banana (sem açúcar) Leite com chocolate em pó	Pão de forma integral com falsa maionese Suco de laranja (sem açúcar)	Pão com requeijão caseiro Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)	Biscoito salgado Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)
Jantar 15:00 - 16:00	Sopa com arroz, cenoura, abobrinha e couve Carne em iscas	Risoto de frango com abóbora e tomate	Macarrão Molho à bolonhesa (com carne moída)	Arroz Feijão com carne em iscas	Sopa com batata, ervilha cenoura, chuchu e escarola Carne em iscas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL) 4-5 anos (70%)

Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípido (g)	
964,42	139,28	57,77%	40,21	16,68%	28,95	27,01%

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

CONSIDERAÇÕES

A fruta servida deverá ser de acordo com seu estado de maturação (madura), mas deverá ser servida até o próximo recebimento de hortifrúti
Bolo caseiro: sem lactose, conforme Receituário Padrão do Programa Municipal de Alimentação Escolar.
Cardápio sujeito a alterações
Horário sugerido das refeições
Cardápio elaborado conforme Resolução nº06, de 08 de maio de 2020.

Maria Helena Antonicelli
CRN3 5698
Responsável Técnica - Nutricionista
Prefeitura Municipal de Campinas