



PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE CARDÁPIO: EI Pré-Esc Integral CONSUMO: 26/02/2024 a 01/03/2024		TIPO DE ENSINO: Pré-escola FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos (70%)			PERÍODO: Integral
REFEIÇÃO	26/02/2024 2º FEIRA	27/02/2024 3º FEIRA	28/02/2024 4º FEIRA	29/02/2024 5º FEIRA	01/03/2024 6º FEIRA
Café da manhã 07:00 - 08:00	Biscoito salgado Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)	Pão de forma integral com falsa ricota Leite com café	Bolo caseiro de banana (sem açúcar) Leite com chocolate em pó	Pão caseiro com falsa ricota Leite com café	Biscoito salgado Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)
Almoço 10:00 - 11:00	Arroz Feijão Carne moída com batata doce Salada de pepino com tomate	Arroz Feijão Picadinho à moda escolar (carne em iscas com berinjela e tomate) Salada de acelga	Arroz Feijão Ovos mexidos com cenoura e tomate Salada de alface	Arroz Feijão Frango (desfiado) com abóbora e tomate Salada de repolho	Macarrão Molho à bolonhesa (com carne moída) Salada de almeirão com tomate
Fruta	Abacaxi	Goiaba	Mamão	Salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão)	Melancia
Lanche 13:00 - 14:00	Bolo caseiro de maçã com banana (sem açúcar) Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)	Pão com falsa ricota Suco de melancia (sem açúcar)	Pão integral com falsa ricota Capuccino (leite com chocolate em pó e café solúvel)	Torta salgada caseira Recheio de frango (desfiado) com tomate Suco de laranja com beterraba (sem açúcar)	Pão de forma integral com falsa maionese Suco de manga (sem açúcar)
Jantar 15:00 - 16:00	Risoto de frango com cenoura e tomate	Sopa com batata, abóbora, abobrinha e couve Frango	Macarrão Molho com frango	Sopa com arroz, cenoura, chuchu e escarola Carne em iscas	Arroz Feijão Ovos mexidos com abobrinha e tomate

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

Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípido (g)	
952,89	137,08	57,54%	40,99	17,21%	28,41	26,84%

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