



## PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: Ensino Inf. Creche  
CONSUMO: 24/02/2025 a 28/02/2025

TIPO DE ENSINO: Creche  
FAIXA ETÁRIA: 1-3 anos (70%)

PERÍODO: Integral

REFEIÇÃO	24/02/2025 2º FEIRA	25/02/2025 3º FEIRA	26/02/2025 4º FEIRA	27/02/2025 5º FEIRA	28/02/2025 6º FEIRA
<b>Café da manhã</b> 07:00 – 08:00	Pão com geleia de goiaba Leite	Pão integral com falsa ricota Leite	Pão caseiro com requeijão caseiro Leite	Mingau de aveia com banana (sem açúcar)	Pão de forma integral com requeijão caseiro Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)
<b>Almoço</b> 10:00 – 11:00	Arroz Feijão Omelete de forno (com cenoura, tomate e cheiro verde) Salada de pepino Maçã	Arroz Feijão Quibinho Purê de batata Salada de cenoura Melancia	Arroz Feijão Carne de panela (carne em cubos com tomate) Couve refogada Salada vinagrete Salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão)	Arroz Feijão Frango Chuchu refogado Salada de alface Goiaba	Macarrão Molho com proteína de soja Salada de almeirão Bolo caseiro de banana (s/ açúcar) com geleia de morango (cobertura)
<b>Lanche</b> 13:00 – 14:00	Pão de polvilho Suco de abacaxi, laranja e maçã (sem açúcar)	Inhaminho de manga com banana (sem açúcar)	Pão de forma integral com manteiga Smoothie de laranja, banana e cenoura (com leite) (sem açúcar)	Torta salgada caseira com recheio de abobrinha e tomate Suco de laranja com mamão (sem açúcar)	Pão Molho com pernil suíno desfiado Suco de melão (sem açúcar)
<b>Jantar</b> 15:00 – 16:00	Sopa com batata doce, feijão cenoura, chuchu e couve Carne em cubos	Polenta Molho com frango Repolho refogado	Arroz Feijão Ovos mexidos com batata	Arroz Feijão Quibinho Mandioca sauté	Inhame feijão abóbora, abobrinha e couve Ovo cozido

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL) 1-3 anos (70%)

Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídeo (g)		Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
828,93	124,75	60,20%	31,53	15,21%	24,87	27,00%	201,85	95,86	301,72	6,44

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