



PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: EI Pré-Esc Integral
CONSUMO: 24/02/2025 a 28/02/2025

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

PERÍODO: Parcial

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
Café da manhã 07:00 - 08:00	Pão com geleia de goiaba Leite com chocolate em pó	Pão integral com falsa ricota Leite com chocolate em pó	Pão caseiro com requeijão caseiro Leite com chocolate em pó	Mingau de aveia com banana (sem açúcar)	Pão de forma integral com requeijão caseiro Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)
Almoço 10:00 - 11:00	Arroz Feijão Omelete de forno (com cenoura, tomate e cheiro verde) Salada de pepino	Arroz Feijão Quibinho Purê de batata Salada de cenoura	Arroz Feijão Carne de panela (carne em cubos com tomate) Couve refogada Salada vinagrete	Arroz Feijão Frango Chuchu refogado Salada de alface	Pão Molho com pernil suíno desfiado Suco de abacaxi, laranja e maçã (sem açúcar) Bolo caseiro de cenoura com cobertura de chocolate
Fruta	Maçã	Melancia	Salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão)	Goiaba	
Lanche 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 integral com manteiga Leite com chocolate em pó
Jantar 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) 4-5 anos (70%)

Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lípido (g)
1.009,73	151,75	37,58	30,30
	60,12%	14,89%	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