



## PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: Ensino Inf. Creche	TIPO DE ENSINO: Creche				PERÍODO: Integral
CONSUMO: 22/04/2024 a 26/04/2024	FAIXA ETÁRIA: 1-3 anos (70%)				
REFEIÇÃO	22/04/2024 2º FEIRA	23/04/2024 3º FEIRA	24/04/2024 4º FEIRA	25/04/2024 5º FEIRA	26/04/2024 6º FEIRA
<b>Café da manhã</b>  07:00 – 08:00	Pão integral com manteiga Leite	Pão de forma integral com requeijão caseiro Vitamina de banana e mamão (com leite) (sem açúcar)	Pão com manteiga Leite	Pão caseiro com manteiga Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)	Pão integral com falsa ricota Leite
<b>Almoço</b>  10:00 – 11:00	Arroz Feijão Ovos mexidos com batata Salada de chuchu com tomate Maçã	Arroz integral Feijão Carne em iscas com mandioca Legumes refogados (cenoura e abobrinha) Melancia	Arroz Feijão Frango em cubos com legumes Creme de milho Salada de escarola Abacaxi	Arroz Feijão Paleta com tomate Virado de couve (com farinha de milho) Banana	Risoto de carne em cubos com cenoura e tomate Salada de abobrinha Bolo da Cacau (Vencedora Concurso de Receitas 2023)
<b>Lanche</b>  13:00 – 14:00	Pão vegano Suco de uva integral	Bolo caseiro de banana (sem açúcar) Leite	Ovos mexidos Suco de laranja com mamão (sem açúcar)	Pão de forma integral com requeijão caseiro Suco de morango (polpa congelada) com banana (sem açúcar)	Pão Molho com frango desfiado Suco de uva integral
<b>Jantar</b>  15:00 – 16:00	Sopa com batata doce, cenoura, chuchu e escarola Carne em cubos	Risoto de carne em cubos com cenoura e tomate	Arroz com abobrinha Feijão com carne em cubos	Macarrão Molho com proteína de soja	Sopa com batata, ervilha abóbora, abobrinha e couve Carne em cubos

### 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)
833,23	119,99	57,60%	34,54	16,58%	25,64	27,69%	196,18	77,82	301,32	5,35

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