



## PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: Ensino Inf. Creche  
CONSUMO: 03/06/2024 a 07/06/2024

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

PERÍODO: Integral

REFEIÇÃO	03/06/2024 2º FEIRA	04/06/2024 3º FEIRA	05/06/2024 4º FEIRA	06/06/2024 5º FEIRA	07/06/2024 6º FEIRA
<b>Café da manhã</b> 07:00 – 08:00	Biscoito salgado Leite	Pão com manteiga Leite	Pão (forma integral) com requeijão caseiro Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)	Bolo caseiro de laranja e banana (sem açúcar) Leite	Pão com manteiga Vitamina de polpa de morango e banana (com leite) (sem açúcar)
<b>Almoço</b> 10:00 – 11:00	Arroz Feijão preto Cuscuz de frango (com legumes) com tomate Salada de cenoura Abacaxi	Arroz integral Feijão Panqueca com frango (desfiado) com molho Salada de chuchu Maçã	Arroz Feijão Ovos mexidos com batata e tomate Salada de alface Salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão)	Arroz Feijão Carne em cubos com legumes Purê de mandioquinha Tangerina	Macarrão Molho com proteína de soja Salada de escarola Melancia
<b>Lanche</b> 13:00 – 14:00	Bolo da Cacau (Vencedora Concurso de Receitas 2023) Leite	Kibe vegano Suco de caju com maçã (polpa congelada)	Pão caseiro com manteiga Leite	Ovos mexidos Suco de laranja com beterraba (sem açúcar)	Torta salgada caseira Recheio de legumes (com abobrinha e tomate) Suco misto de goiaba e maçã
<b>Jantar</b> 15:00 – 16:00	Arroz Feijão Carne em cubos com tomate	Sopa com macarrão, feijão abóbora, beterraba e escarola Frango em cubos	Polenta Molho com carne em cubos (com legumes)	Sopa com mandioca lentilha, cenoura, brócolis e tomate Frango em cubos	Arroz Feijão Ovos mexidos com cenoura e tomate

### 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)
792,19	110,82	55,95%	33,99	17,16%	25,54	29,02%	151,80	100,29	306,36	4,53

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