



## PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TIPO DE CARDÁPIO: Ensino Inf. Creche	TIPO DE ENSINO: Creche				PERÍODO: Integral
CONSUMO: 02/09/2024 a 06/09/2024	FAIXA ETÁRIA: 1-3 anos (70%)				
REFEIÇÃO	02/09/2024 2º FEIRA	03/09/2024 3º FEIRA	04/09/2024 4º FEIRA	05/09/2024 5º FEIRA	06/09/2024 6º FEIRA
<b>Café da manhã</b> 07:00 – 08:00	Biscoito salgado Leite	Pão (forma integral) com geleia de goiaba Leite	Pão com manteiga Vitamina de banana e maçã (com leite) (sem açúcar)	Bolo caseiro de laranja e banana (sem açúcar) Leite	Pão com requeijão caseiro Vitamina de polpa de morango e banana (com leite) (sem açúcar)
<b>Almoço</b> 10:00 – 11:00	Arroz Feijão Frango em cubos Legumes (congelados) sauté Abacaxi	Arroz Feijão Ovos mexidos com batata e tomate Salada de abobrinha Maçã	Arroz integral Feijão Panqueca com frango desfiado ao molho de tomate caseiro Salada de alface Melancia	Arroz Feijão preto Ovos mexidos com tomate Mandiocinha sauté Salada de frutas com manga (banana, laranja, maçã, mamão e manga)	Macarrão ao sugo (com molho de tomate caseiro) Bolinho misto de carne (bovina e suína) assado Salada de escarola Banana
<b>Lanche</b> 13:00 – 14:00	Bolo caseiro de maçã com banana (sem açúcar) Leite	Kibe vegano Suco de caju com maçã (polpa congelada)	Ovos mexidos Suco de laranja com beterraba (sem açúcar)	Pão caseiro com manteiga Leite	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 Bolinho misto de carne (bovina e suína) assado	Sopa com macarrão, feijão abóbora, beterraba e escarola Frango	Polenta Molho de tomate caseiro com frango (com legumes)	Sopa com mandioca lentilha, cenoura, brócolis e tomate Carne	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)
801,10	112,21	56,03%	33,87	16,91%	26,19	29,42%	164,31	81,25	300,40	4,96

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