



## PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TIPO DE CARDÁPIO: Ensino Inf. Creche		TIPO DE ENSINO: Creche			PERÍODO: Integral	
CONSUMO: 14/10/2024 a 18/10/2024		FAIXA ETÁRIA: 1-3 anos (70%)				
REFEIÇÃO	14/10/2024 2º FEIRA	15/10/2024 3º FEIRA	16/10/2024 4º FEIRA	17/10/2024 5º FEIRA	18/10/2024 6º FEIRA	
<b>Café da manhã</b> 07:00 – 08:00	Pão com manteiga Vitamina de banana (com leite) (sem açúcar)	Pão integral com requeijão caseiro Leite	Biscoito salgado Leite	Bolo de fubá com laranja e maçã (sem/ açúcar) com geleia de goiaba Leite	Pão caseiro com manteiga Leite	
<b>Almoço</b> 10:00 – 11:00	Arroz Feijão Omelete de forno (com cenoura, tomate e cheiro verde) Salada de pepino Mamão	Arroz integral Feijão Bolinho misto de carne (bovina e suína) assado Salada de alface Banana	Arroz Feijão Carne moída refogada Purê de batata Salada de acelga Maçã	Arroz Feijão Bolinho misto de carne (bovina e suína) assado Salada de tomate Pera	Arroz Feijão preto Carne moída com tomate Virado de abobrinha (farinha de milho) Melão	
<b>Lanche</b> 13:00 – 14:00	Pão forma integral com patê de ervas (requeijão caseiro) Suco de melão (sem açúcar)	Pão com falsa maionese Suco de abacaxi, laranja e maçã (sem açúcar)	Arroz doce com banana (sem açúcar)	Torta salgada caseira Recheio de legumes (com abobrinha e cenoura) Suco de abacaxi, laranja e maçã (sem açúcar)	Ovos mexidos Suco de melancia (sem açúcar)	
<b>Jantar</b> 15:00 – 16:00	Arroz Feijão Carne moída com mandioquinha	Sopa com fubá, ervilha cenoura, brócolis e tomate Carne	Macarrão ao sugo (com molho de tomate caseiro) Bolinho misto de carne (bovina e suína) assado	Sopa com batata, lentilha, abóbora, abobrinha e espinafre Gema de ovo	Arroz Feijão Carne moída com batata	

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

Energia (Kcal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lípideo (g)		Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
790,32	114,47	57,94%	33,51	16,96%	23,86	27,17%	135,09	65,30	274,62	5,11

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