

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – FAIXA ETÁRIA 1 A 3 ANOS – PERÍODO INTEGRAL

CARDÁPIO 2024

HORÁRIOS	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO: 11H	FRANGO AO MOLHO FEIJÃO ARROZ POLENTA E SALADA Frango sobrecoxa + feijão + arroz+ fubá+ repolho + temperos	PEIXE AO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO ARROZ BATATA E SALADA filé de tilápia + tomates + feijão + arroz+ batata inglesa + brócolis + temperos	CARNE BOVINA AO MOLHO FEIJÃO ARROZ MACARRÃO E LEGUMES REFOGADOS carne acém + feijão + arroz+ macarrão + abobrinha + cenoura + temperos	CARNE BOVINA MOÍDA AO MOLHO FEIJÃO ARROZ FAROFA DE LEGUMES COM OVOS E SALADA carne moída + feijão + arroz+ farinha de milho + ovos + repolho + cenoura + temperos	STROGONOFF DE FRANGO COM AIPIM FEIJÃO ARROZ LEGUME COZIDO frango peito + aipim + feijão + arroz+ abóbora + temperos
JANTAR 16 H	SOPA RICA EM FIBRAS carne bovina + beterraba + aveia + macarrão + temperos	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES peito de frango + batata doce + abobrinha+ batata salsa + temperos	CARNE MOÍDA POLENTA E LEGUMES REFOGADOS carne moída + fubá + brócolis + couve – flor + temperos	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE SUÍNA carne suína + feijão + macarrão + repolho + temperos	CREME DE AIPIM COM ABÓBORA E CARNE Carne bovina + aipim + abóbora + temperos

- **ATENTAR PARA A QUANTIDADE DE SAL**
 - **ADEQUAR OS LEGUMES E VERDURAS CONFORME A DISPONIBILIDADE**
 - **OS ALIMENTOS DEVEM SER ESMAGADOS COM O GARFO E SERVIDOS SEPARADAMENTE (não fazer papa misturada ou liquidificar exceto sob orientação médica)**
 - **TODOS OS PROCESSOS DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DEVEM SER DE ACORDO COM AS ORIENTAÇÕES DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FICHAS TÉCNICA**
- TEMPEROS DISPONÍVEIS:** óleo de soja, banha suína, sal, azeite de oliva, alho, cebola, açafrão da terra, orégano, canela, gengibre, louro em folhas, noz moscada e cheiro verde produzido na horta escolar.

REFERENCIAS:

MANUAL DE ALIMENTAÇÃO DA INFANCIA A ADOLESCENCIA - SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA - 2018

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA – 2ª edição - 2015

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
Média semanal	356	g 50.45	g 15.42	g 6.06	23.00	25,00	81.40	4.95
		56%	17.6%	15.4%				

Setor de Alimentação Escolar - Luzia de Fatima Bialeski CRN 10/1313.