

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

FAIXA ETÁRIA 1 A 3 ANOS – PERÍODO INTEGRAL 70%

CARDÁPIO 2025

HORARIOS	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO 11H	CARNE BOVINA FEIJÃO ARROZ BATATA SOUTÊ SALADA DE ACELGA Carne bovina+ feijão+ arroz+ batata + acelga + temperos	FRANGO AO MOLHO FEIJÃO ARROZ BATATA DOCE SALADA COZIDA Frango + feijão + arroz + batata do+ cenoura + brócolis + temperos	CARNE SUÍNA AO MOLHO FEIJÃO ARROZ BATATA SALSA E REPOLHO REFOGADO Carne suína+ feijão + arroz + batata salsa+ repolho + temperos	CARNE MOÍDA ARROZ FEIJÃO AIPIM SALADA Carne moída + feijão+ arroz+ aipim + beterraba + temperos	OVOS MEXIDOS FEIJÃO ARROZ LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE ovos + feijão + arroz + abobrinha+ brócolis + couve flor
JANTAR 16h	RISOTO NUTRITIVO Frango peito+ beterraba+ tomate+ acelga + brócolis	PEIXE PURÊ DE BATATA E LEGUME REPOGADO filé de tilápia + batata inglesa+ abobrinha refogada	SOPA DE FRANGO E LEGUMES Frango peito + batata salsa + batata inglesa + aveia + temperos	CANJA Frango sobrecoxa + cenoura + arroz + temperos	SOPA DE LENTILHA Carne bovina + lentilha + abóbora + macarrão letrinha + 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**
- **PREPARAÇÕES NOVAS COM POUCA ACEITAÇÃO INICIAL DEVE SE OFERTAR AO MENOS 10 VEZES, ANTES DE DESISTIR**

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	PTN	LPD	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		(g)	(g)	(g)				
Média semanal	332	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	31.00	16.00	86.40	5.20
		g 50.0	g 15.28	g 6.06				
		56%	17%	15.4%				

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

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

FAIXA ETÁRIA 1 A 3 ANOS – PERÍODO INTEGRAL 70%

CARDÁPIO 2025

HORÁRIOS:	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO 11h	CARNE BOVINA AO MOLHO FEIJÃO ARROZ BATATA DOCE SALADA DE BRÓCOLIS carne bovina+ feijão+ arroz+ qu1rerinha + brócolis + temperos	FRANGO AO MOLHO KIBE DE ABÓBORA FEIJÃO ARROZ REPOLHO REFOGADO trigo para kibe + abóbora + frango sobrecoxa+ feijão + arroz + repolho + temperos	CARNE SUÍNA AO MOLHO FEIJÃO ARROZ QUIRERINHA SALADA DE CENOURA COM REPOLHO Carne suína + feijão + arroz + quirerinha + tomate + repolho + cenoura + temperos	ALMONDEGAS AO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO ARROZ E SALADA COZIDA Carne moída + tomate + feijão + arroz+ cenoura + temperos	OVOS MEXIDOS FEIJÃO ARROZ LEGUMES REFOGADOS ovos + feijão + arroz+ abobrinha + cenoura + temperos
JANTAR 16h	SOPA DE FEIJÃO Carne bovina + quirerinha + cenoura + temperos	CREME DE AIPIM COM ABÓBORA E CARNE Carne bovina + aipim + abóbora + temperos	SOPA BASZCZ carne suína + beterraba + repolho + batata inglesa +temperos	SOPA DE LENTILHA Carne bovina + lentilha +abóbora + macarrão letrinha + temperos	CARNE MOÍDA POLENTA E LEGUMES REFOGADOS carne moída + fubá + brócolis + couve – flor + 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
- PREPARAÇÕES NOVAS COM POUCA ACEITAÇÃO INICIAL DEVE SE OFERTAR AO MENOS 10 VEZES, ANTES DE DESISTIR

TEMPEROS DISPONÍVEIS: óleo de soja, banha suína, sal, azeite de oliva, alho, cebola, açafraão 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 (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		(g)	(g)	(g)				
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	354	g 50.45	g 15.42	g 6.10	21.63	21.00	72.00	5.0
		57%	17.6%	16%				

Setor de Alimentação Escolar - Luzia de Fatima Bialéski CRN 10/1313