



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:  
PRÉ I E II PARCIAL – MANHÃ (03 – 05 ANOS)

JULHO – 2023

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 24/07/2023	3ª FEIRA – 25/07/2023	4ª FEIRA – 26/07/2023	5ª FEIRA – 27/07/2023	6ª FEIRA – 28/07/2023	
<b>Café da manhã 08H</b>	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Crepioca e Suco de uva integral*	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Ovo mexido e Suco de laranja natural	Café da manhã: Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou Leite de soja com cacau	
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA / SAL. PEPINO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO/ SAL. ALFACE E CENOURA SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO COM BATATA / SAL. ALFACE E COUVE/ SOBREMESA: <b>ABACAXI*</b>	ARROZ/ MACARRONADA/ MÚSCULO AO MOLHO/ SAL. ABOBRINHA E TOMATE/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO COXA E SOBRECOXA ASSADA SAL. DE COUVE-FLORES E ABOBRINHA SOBREMESA: <b>BANANA</b>	
	Composição Nutricional		Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
	Média Semanal Manhã		456,25	62,85	13,85	17,58
Refeição e Horário	2ª FEIRA – 31/07/2023	3ª FEIRA – 01/08/2023	4ª FEIRA – 02/08/2023	5ª FEIRA – 03/08/2023	6ª FEIRA – 04/08/2023	
<b>Café da manhã 08H</b>	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Crepioca e Suco de uva integral*	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Torta de carne moída com (Leg. cen., abob., milho e tomate) e Suco de laranja	Café da manhã: Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou Leite de soja com cacau	
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/CANJQUINHA/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E PEPINO / SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO/ FAROFA (milho e ervilha e carne moída)/SAL. REPOLHO E ALFACE/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO BATATA DOCE/ SAL. BRÓCOLIS E COUVE-FLORES/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. TOMATE E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ BOLINHO DE CARNE ASSADO COM AVEIA/ SAL. COUVE FLOR E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	
	Composição Nutricional		Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
	Média Semanal Manhã		425,56	56,85	14,02	15,80

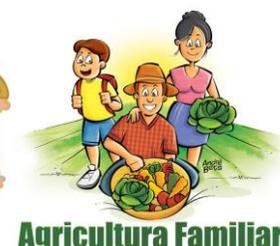
\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



Cátia Cibele Semchechem  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Agricultura Familiar

CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:  
PRÉ I E II PARCIAL – MANHÃ (03 – 05 ANOS)

AGOSTO – 2023

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 07/08/2023	3ª FEIRA – 08/08/2023	4ª FEIRA – 09/08/2023	5ª FEIRA – 10/08/2023	6ª FEIRA – 11/08/2023										
<b>Café da manhã 08H</b>	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Ovo mexido e Suco de uva integral*	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Torta de frango com (Legumes p/ veg. cen., abob., milho e tomate) e Suco de laranja	Café da manhã: Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou Leite de soja com cacau										
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ MACARRONADA/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E TOMATE/ SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO / QUIBE ASSADO / SAL. COUVE E ABÓBORA SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/FEIJÃO/OMELETE ASSADO COM TOMATE E CENOURA/ SAL. BRÓCOLIS E PEPINO SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ ESTROGONOFE NUTRITIVO DE FRANGO* SAL. DE TOMATE E ABOBRINHA SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL COM BATATA DOCE/SAL. COUVE E PEPINO/ SOBREMESA: MAMÃO										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional</th> <th>Energia (Kcal)</th> <th>Carb (g)</th> <th>G.Total (g)</th> <th>Prot (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Média Semanal Manhã</b></td> <td>431,28</td> <td>62,96</td> <td>15,85</td> <td>18,56</td> </tr> </tbody> </table>					Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	431,28	62,96	15,85	18,56
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)											
<b>Média Semanal Manhã</b>	431,28	62,96	15,85	18,56											
Refeição e Horário	2ª FEIRA – 14/08/2023	3ª FEIRA – 15/08/2023	4ª FEIRA – 16/08/2023	5ª FEIRA – 17/08/2023	6ª FEIRA – 18/08/2023										
<b>Café da manhã 08H</b>	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Crepioca e Suco de uva integral*	Café da manhã: Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou Leite de soja com cacau	Café da manhã: Torta de carne moída com (Leg. cen., abob., milho e tomate) e Suco de laranja	Café da manhã: Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou Leite de soja com cacau										
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OMELETE ASSADO COM TOMATE E CENOURA/ SAL. REPOLHO E BRÓCOLIS/ SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/FEIJÃO/ACÉM REFOGADO SAL. CHUCHU E BETERRABA SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO /FILÉ DE FRANGO AO MOLHO/ SAL. REPOLHO E CENOURA SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. PEPINO E COUVE/ SOBREMESA: UVA*	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO / SAL. CHUCHU E BETERRABA/ SOBREMESA: GOIABA										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional</th> <th>Energia (Kcal)</th> <th>Carb (g)</th> <th>G.Total (g)</th> <th>Prot(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Média Semanal Manhã</b></td> <td>436,25</td> <td>59,03</td> <td>13,25</td> <td>17,25</td> </tr> </tbody> </table>					Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	436,25	59,03	13,25	17,25
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)											
<b>Média Semanal Manhã</b>	436,25	59,03	13,25	17,25											

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



Cátia Cibeles Semchechem  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Agricultura Familiar



**CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ**  
**CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:**  
**PRÉ I E II PARCIAL – MANHÃ (03 – 05 ANOS)**

**AGOSTO – 2023**

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 21/08/2023	3ª FEIRA – 22/08/2023	4ª FEIRA – 23/08/2023	5ª FEIRA – 24/08/2023	6ª FEIRA – 25/08/2023										
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Ovo mexido e Suco de uva integral*	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Torta de frango com (Leg. cen., abob., milho e tomate) e Suco de laranja	<b>Café da manhã:</b> Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau										
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO COM PIMENTÃO / SAL. TOMATE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO /CARNE MOÍDA COM MILHO/ SAL. BETERRABA E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ LENTILHA COZIDA/ MÚSCULO COZIDO COM BATATA DOCE/ SAL. CENOURA E VAGEM/SOBREMESA: <b>GOIABA</b>	ARROZ/ MACARRONADA/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/SAL. REPOLHO E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FAROFA DE OVOS/ CARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional</th> <th>Energia (Kcal)</th> <th>Carb (g)</th> <th>G.Total (g)</th> <th>Prot(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Média Semanal Manhã</b></td> <td>438,59</td> <td>58,89</td> <td>13,58</td> <td>16,89</td> </tr> </tbody> </table>					Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	438,59	58,89	13,58	16,89
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)											
<b>Média Semanal Manhã</b>	438,59	58,89	13,58	16,89											
Refeição e Horário	2ª FEIRA – 28/08/2023	3ª FEIRA – 29/08/2023	4ª FEIRA – 30/08/2023	5ª FEIRA – 31/08/2023	6ª FEIRA – 01/09/2023										
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Crepioca e Suco de uva integral*	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com requeijão * e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Torta de carne moída com (Leg. cen., abob., milho e tomate) e Suco de laranja	<b>Café da manhã:</b> Bolo de Banana sem açúcar e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau										
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ POLENTA/ MÚSCULO COM CENOURA/ SAL. ALFACE E VAGEM/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. BATATA E CENOURA/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO ACEBOLADO/ SAL. COUVE E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA / SAL. CHUCHU E COUVE-FLOR/ SOBREMESA: <b>MELÃO</b>	ARROZ/FEIJÃO/FILÉ DE FRANGO / SAL. BRÓCOLIS E VAGEM SOBREMESA: <b>GOIABA</b>										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional</th> <th>Energia (Kcal)</th> <th>Carb (g)</th> <th>G.Total (g)</th> <th>Prot(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Média Semanal Manhã</b></td> <td>456,25</td> <td>62,85</td> <td>13,85</td> <td>17,58</td> </tr> </tbody> </table>					Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	456,25	62,85	13,85	17,58
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)											
<b>Média Semanal Manhã</b>	456,25	62,85	13,85	17,58											

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



**Cátia Cibebe Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



## ORIENTAÇÕES GERAIS

- Oferecer salada todos os dias, caso necessário, organizar conforme disponibilidade de entrega da agricultura familiar;
  - Colocar no prato de todas as crianças a salada para estimular o consumo;
- Os alunos alérgicos ou intolerantes terão o cardápio adaptado, ex. alérgicos a ovo: ofertar as preparações do dia e nas receitas retirar os ovos; alérgicos ou intolerantes ao leite: oferecer leite sem lactose ou de soja (conforme disponível) e retirar o leite ou queijo das preparações (consultar lista de alérgicos).
- OFERECER OS ALIMENTOS PORCIONADOS AOS ESTUDANTES A FIM DE EVITAR DESPERDÍCIOS;
  - OFERTAR A REPETIÇÃO SEMPRE QUE SOLICITADO PELOS ALUNOS.

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR

