



**CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ**

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

**ABRIL – 2024**

Alunos int. a **LACTOSE**: Heleno Simão Mandu ( Pré I)

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 01/04/2024	3ª FEIRA – 02/04/2024	4ª FEIRA – 03/04/2024	5ª FEIRA – 04/04/2024	6ª FEIRA – 05/04/2024
<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> Torta de frango desfiado e legumes (cen., abob. e tomate) Suco natural de laranja s/açúcar	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo e tomate* Vitamina (Leite + Leite em pó ou <b>Leite de soja</b> + Banana e morango)	<b>Café da manhã:</b> Crepioca/ Suco de Uva Integral sem açúcar	<b>Café da manhã:</b> Bolo de banana sem açúcar/ Leite (Leite + Leite em pó )ou <b>Leite de soja</b> com ABACATE e BANANA
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO / SAL. ALFACE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. PEPINO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADA COM BATATA/ SAL.REPOLHO E CENOURA / SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ LENTILHA/ PERNIL ASSADO / SAL. TOMATE E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>GOIABA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. DE ABOBRINHA E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
<b>Média Semanal Manhã</b>	455,22	63,25	13,54	15,58

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 08/04/2024	3ª FEIRA – 09/04/2024	4ª FEIRA – 10/04/2024	5ª FEIRA – 11/04/2024	6ª FEIRA – 12/04/2024
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo e tomate* Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Aveioca Suco natural de laranja s/açúcar	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo e tomate* (Leite + Leite em pó ou <b>Leite de soja</b> + Banana e Manga)	<b>Café da manhã:</b> Quibe assado Suco de uva integral	<b>Café da manhã:</b> Ovo Mexido / Leite (Leite + Leite em pó) ou <b>Leite de soja</b> com ABACATE e BANANA
<b>Almoço 10:30H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/CARNE MOÍDA / SAL. TOMATE E ALFACE / SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/OVO MEXIDO / SAL. CENOURA E COUVE/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ACÉM PICADINHO COM PIMENTÃO / SAL. PEPINO E REPOLHO/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/MÚSCULO COZIDO/ MANDIOCA COZIDA / SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ COM MANDIOQUINHA/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. REPOLHO E COUVE/ SOBREMESA: <b>GOIABA</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
<b>Média Semanal Manhã</b>	454,21	61,35	12,55	16,54

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



*(Handwritten signature)*

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





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)**

**ABRIL – 2024**

Alunos int. a **LACTOSE**: Heleno Simão Mandu ( Pré I)

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 29/04/2024	3ª FEIRA – 30/04/2024	4ª FEIRA – 01/05/2024	5ª FEIRA – 02/05/2024	6ª FEIRA – 03/05/2024		
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga/ Suco Natural de Laranja sem açúcar	<b>Café da manhã:</b> Aveioca / Vitamina (Leite + Leite em pó ou <b>Leite de soja</b> + Banana e morango)	<b>FERIADO</b>	<b>Café da manhã:</b> Bolinho de banana e cacau sem açúcar com cobertura de leite em pó ou leite de coco/ Suco de uva integral*	<b>Café da manhã:</b> Crepioca/ Suco Natural de Laranja sem açúcar		
<b>Almoço 10:30H</b>	ARROZ/FEIJÃO/ CANJIQUINHA/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E PEPINO / SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>		ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO/ SAL. TOMATE E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. ABOBRINHA E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>		
			<b>Composição Nutricional</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Carb (g)</b>	<b>G.Total (g)</b>	<b>Prot (g)</b>
			<b>Média Semanal Manhã</b>	457,88	61,58	12,50	18,02

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



**Cátia Cibeles 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

