









CMEI PINGO DE GENTE

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:

BERÇÁRIO INTEGRAL E PARCIAL ( a partir de 1 ano); MATERNAL I INTEGRAL E PARCIAL (2 A 3 ANOS)

NOVEMBRO – 2024

Alunos int. a **LACTOSE**: Gabriella Miranda (Mat I T) LEITE E SOJA

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 25/11/2024	3ª FEIRA – 26/11/2024	4ª FEIRA – 27/11/2024	5ª FEIRA – 28/11/2024	6ª FEIRA – 29/11/2024																			
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga/ Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>MOSTRA PEDAGÓGICA</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo*/ Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Ovo Mexido Suco de uva integral	<b>Café da manhã:</b> Bolo de banana sem açúcar/ Suco de laranja sem açúcar																			
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/FILÉ DE FRANGO REFOGADO / SAL. REPOLHO E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>		ARROZ/ FEIJÃO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA / SAL. ALFACE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. REPOLHO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO/ SAL. ABOBRINHA E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MELÃO</b>																			
<b>Lanche 13H</b>	<b>13H – Fruta: LARANJA</b>		<b>13H – Fruta: BANANA</b>	<b>13H – Pão Caseiro (AF) + Suco de laranja sem açúcar</b>	<b>13H – Fruta: MELANCIA</b>																			
<b>Jantar 15H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ MACARRONADA/ CARNE MOÍDA / SAL. TOMATE E ALFACE / SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>		ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO COM PIMENTÃO/ SAL. PEPINO E REPOLHO/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ POLENTA/ MÚSCULO COZIDO/ SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ / FEIJÃO/ OVO MEXIDO / SAL. CHUCHU E COUVE/ SOBREMESA: <b>UVA</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>457,88</td> <td>61,58</td> <td>12,50</td> <td>18,02</td> </tr> <tr> <td><b>Média Semanal Tarde</b></td> <td>450,22</td> <td>62,36</td> <td>13,50</td> <td>18,99</td> </tr> <tr> <td><b>Média Semanal Integral</b></td> <td>908,1</td> <td>123,94</td> <td>26</td> <td>37,01</td> </tr> </tbody> </table>	Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	457,88	61,58	12,50	18,02	<b>Média Semanal Tarde</b>	450,22	62,36	13,50	18,99	<b>Média Semanal Integral</b>	908,1	123,94	26	37,01	
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)																				
<b>Média Semanal Manhã</b>	457,88	61,58	12,50	18,02																				
<b>Média Semanal Tarde</b>	450,22	62,36	13,50	18,99																				
<b>Média Semanal Integral</b>	908,1	123,94	26	37,01																				

\*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

