

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

			4ª FEIRA – 01/05	5ª FEIRA – 02/05	6ª FEIRA – 03/05
LANCHE MANHÃ			FERIADO	Arroz Feijão Preto Omelete Moranga Refogada	Pão Francês c/ Ovo Mexido Suco de Uva Integral Banana
LANCHE TARDE				Minestra Carne de Panela Repolho Refogado Laranja picada	Pão Francês c/ Ovo Mexido Suco de Uva Integral Banana
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
	265 kcal	43g 63,5%	9g 13,5%	10,5g 33,4%	

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 06/05	3ª FEIRA – 07/05	4ª FEIRA – 08/05	5ª FEIRA – 09/05	6ª FEIRA – 10/05
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Frango Grelhado Salada de Tomate e Pepino Picado	Pão com Manteiga e Queijo Suco de Uva Integral Mamão	Macarrão Espaguete Feijão Preto Purê de Batata Carne Moída Refogada Banana	Arroz Feijão Preto Sobrecoxa Ensopada Uva Niagara	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Desfiada Repolho Refogado Laranja Bergamota Picada (sem semente)
LANCHE TARDE	Macarrão Parafuso Carne Moída Refogada Moranga Cabotia Refogada	Pão com Manteiga e Queijo Suco de Uva Integral Mamão	Risoto de Frango com Brócolis	Carreteiro com Moranga Cabotia Maça	Macarrão Espaguete com Molho de Tomate Omelete Salada de Pepino Mamão
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
		267kcal	42g	9,7g	10,6g
		62%	14,5%	33,7%	

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 13/05	3ª FEIRA – 14/05	4ª FEIRA – 15/05	5ª FEIRA – 16/05	6ª FEIRA – 17/05
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picado Laranja Picada	Pão francês com Carne Moída e Tomate Suco de Uva Integral	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Desfiada Brócolis cozido	Arroz Feijão Preto Omelete Moranga Refogada	Arroz Integral Feijão Carioca Carne Moída Refogada com Cenoura Uva Niagara
LANCHE TARDE	Canja de Galinha Laranja Bergamota Picada (sem semente)	Pão francês com Carne Moída e Tomate Suco de Uva Integral	Arroz Sobrecoca Ensopada Desfiada com Batata Alface com Tomate Picado	Macarrão Espaguete Carne de Panela Repolho Refogado Laranja picada	Risoto de Frango Salada de Rúcula com Laranja
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		262 kcal	42g	9,6g	9,4g
			62%	14,4%	29,9%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 20/05	3ª FEIRA – 21/05	4ª FEIRA – 22/05	5ª FEIRA – 23/05	6ª FEIRA – 24/05
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picado	Carreiroiro Feijão Preto Abobrinha Italiana Refogada com Tomate	Pão Fatiado com Manteiga e Queijo Suco de Uva Integra Banana	Arroz Feijão Preto Sobrecoxa Ensopada Brócolis Cozido Tomate Picado	Bolo de chocolate 50% cacao Café com Leite
LANCHE TARDE	Minestra Carne Moída Refogada com Moranga Laranja	Arroz Falso Estrogonofe de Frango Pepino Picado	Pão Fatiado com Manteiga e Queijo Suco de Uva Integra Banana	Carreiroiro com Cenoura Maçã	Bolo de chocolate 50% cacao Café com Leite
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		270 kcal	44g	10g	11g
			65%	15%	35%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido à sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 27/05	3ª FEIRA – 28/05	4ª FEIRA – 29/05	5ª FEIRA – 30/05	6ª FEIRA – 31/05
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Beterraba Cozida	Carreteiro Feijão Preto Repolho Refogado Maçã	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Brócolis cozido	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
LANCHE TARDE	Minestra Carne moída com Abóbora Refogada Laranja Picada	Arroz Falso Estrogonofe de Frango Desfiado Cenoura Cozida Maçã	Arroz Sobrecoxa Ensopada com Batata Alface com Tomate Picado		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
		264 kcal	41,8g	9,8g	9,5g
		61,7%	14,7%	30,2%	

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025



- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 03/06	3ª FEIRA – 04/06			
LANCHE MANHÃ	Arroz Integral Feijão Carioca Carne Moída Refogada	Arroz Feijão Preto Omelete Moranga Refogada			
LANCHE TARDE	Risoso de Frango Beterraba Cozida	Minestra Carne de Panela Repolho Refogado Laranja			
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		288 kcal	42,3g	9,4g	9,4g
			62,4%	14,1%	29,9%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido à sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).