

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL**

**ABRIL 2024**

	<b>2ª FEIRA – 01/04</b>	<b>3ª FEIRA – 02/04</b>	<b>4ª FEIRA – 03/04</b>	<b>5ª FEIRA – 04/04</b>	<b>6ª FEIRA – 05/04</b>			
<b>DESJEJUM 07H30MIN</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral	Mingau de Aveia c/ Banana	Bolo de Aveia Feliz Leite Batido c/ Morango Congelado	Pão Francês c/ Manteiga Vitamina de Banana c/ Mamão			
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz Feijão Preto Omelete Abobrinha Italiana Cozida	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Risoto de Frango Feijão Preto Brócolis Cozido Rúcula Picadinha	Minestra Omelete Pepino Picadinho	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Abobrinha Italiana Cozida			
<b>LANCHE 1 13H</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral	Mingau de Aveia c/ Banana	Bolo de Aveia Feliz Leite Batido c/ Morango Congelado	Pão Francês c/ Manteiga Vitamina de Banana c/ Mamão			
<b>JANTAR 15H15MIN</b>	Minestra Omelete Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Desfiada Couve-Flor Cozida	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Desfiado Moranga Cabotiá Refogada Repolho Picadinho	Arroz Feijão Preto Bobó de Frango Desfiado Couve-Flor Cozida Alface Picadinha	Macarronada com Macarrão Parafuso com Carne Moída Brócolis Cozido			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		730 kcal	70,6 %	16,1 %				
		125 g	29 g	27 g	150 mcg	10 mg	370 mg	3 mg

**Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694 \_\_\_\_\_ Bruna da Silva Ramos CRN10 4289 \_\_\_\_\_**

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- **NÃO acrescentar AÇÚCAR, MEL e ADOÇANTE** nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- **NÃO oferecer CAFÉ**, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL**

**ABRIL 2024**

	<b>2ª FEIRA – 08/04</b>	<b>3ª FEIRA – 09/04</b>	<b>4ª FEIRA – 10/04</b>	<b>5ª FEIRA – 11/04</b>	<b>6ª FEIRA – 12/04</b>					
<b>DESJEJUM 07H30MIN</b>	Mingau de Aveia	Bolo de Fubá c/ Laranja Vitamina de Morango Congelado	Farofa de Banana	Bolo de Aveia Feliz Vitamina de Mamão c/ Uva Passa	Salada de Fruta					
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho	Carreiroiro Abobrinha Italiana Refogada	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Alface Picadinha	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Picadinho Brócolis Cozido	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Moranga Cabotiá Cozida					
<b>LANCHE 1 13H</b>	Mingau de Aveia	Bolo de Fubá c/ Laranja Vitamina de Morango Congelado	Farofa de Banana	Bolo de Aveia Feliz Vitamina de Mamão c/ Uva Passa	Salada de Fruta					
<b>JANTAR 15H15MIN</b>	Minestra Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Falso Estrogonofe de Frango Desfiado	Risoto de Frango com Brócolis	Carreiroiro com Moranga Cabotiá	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho					
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>		
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>						
		727 kcal	70,6 %	13,8 %					36,2 %	125 g

**Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694 \_\_\_\_\_ Bruna da Silva Ramos CRN10 4289 \_\_\_\_\_**

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- **NÃO acrescentar AÇÚCAR, MEL e ADOCANTE** nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- **NÃO oferecer CAFÉ**, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL**

**ABRIL 2024**

	<b>2ª FEIRA – 15/04</b>	<b>3ª FEIRA – 16/04</b>	<b>4ª FEIRA – 17/04</b>	<b>5ª FEIRA – 18/04</b>	<b>6ª FEIRA – 19/04</b>			
<b>DESJEJUM 07H30MIN</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral	Mingau de Aveia c/ Banana	Bolo de Aveia Feliz Leite Batido c/ Morango Congelado	Pão fatiado c/ Manteiga Vitamina de Banana c/ Mamão			
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz Feijão Preto Omelete Abobrinha Italiana Cozida	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Risoto de Frango Feijão Preto Brócolis Cozido Alface Picadinho	Minestra Omelete Pepino Picadinho Rúcula Picadinha	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Abobrinha Italiana Cozida			
<b>LANCHE 1 13H</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral	Mingau de Aveia c/ Banana	Bolo de Aveia Feliz Leite Batido c/ Morango Congelado	Pão fatiado c/ Manteiga Vitamina de Banana c/ Mamão			
<b>JANTAR 15H15MIN</b>	Minestra Omelete Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Couve-Flor Cozida	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Bobó de Frango Couve-Flor Cozida Alface Picadinha	Sopa com Macarrão de Letrinha, Brócolis, Abóbora e Frango			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		749 kcal	71,2 %	16,1 %				
		126 g	29 g	27 g				

**Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694 \_\_\_\_\_ Bruna da Silva Ramos CRN10 4289 \_\_\_\_\_**

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- **NÃO acrescentar AÇÚCAR, MEL e ADOÇANTE** nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- **NÃO oferecer CAFÉ**, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL**

**ABRIL 2024**

	<b>2ª FEIRA – 22/04</b>	<b>3ª FEIRA – 23/04</b>	<b>4ª FEIRA – 24/04</b>	<b>5ª FEIRA – 25/04</b>	<b>6ª FEIRA – 26/04</b>			
<b>DESJEJUM 07H30MIN</b>	Mingau de Aveia	Bolo de Fubá c/ Laranja Vitamina de Morango Congelado	Farofa de Banana	Bolo de Aveia Feliz Vitamina de Mamão c/ Uva Passa	Salada de Fruta			
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho	Carreteiro Abobrinha Italiana Refogada	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Alface Picadinha	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Picadinho Brócolis Cozido	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Desfiada Moranga Cabotiá Cozida			
<b>LANCHE 1 13H</b>	Mingau de Aveia	Bolo de Fubá c/ Laranja Vitamina de Morango Congelado	Farofa de Banana	Bolo de Aveia Feliz Vitamina de Mamão c/ Uva Passa	Salada de Fruta			
<b>JANTAR 15H15MIN</b>	Minestra Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Falso Estrogonofe de Frango Desfiado	Risoto de Frango com Brócolis	Carreteiro com Moranga Cabotiá	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho			
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		722 kcal	68,9 %	13,8 %				
		122 g	25 g	28 g				
<b>Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694 _____ Bruna da Silva Ramos CRN10 4289 _____</b>								

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- **NÃO acrescentar ACÚCAR, MEL e ADOÇANTE** nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- **NÃO oferecer CAFÉ**, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL**

**ABRIL 2024**

	<b>2ª FEIRA – 29/04</b>	<b>3ª FEIRA – 30/04</b>						
<b>DESJEJUM 07H30MIN</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral						
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz Feijão Preto Omelete Abobrinha Italiana Cozida	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada						
<b>LANCHE 1 13H</b>	Farofa de Ovo	Bolo de Laranja s/ Açúcar Suco de Laranja Integral						
<b>JANTAR 15H15MIN</b>	Minestra Omelete Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Desfiada Couve-Flor Cozida						
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	<b>Vit. A (mcg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (mg)</b>
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		762 kcal	67,8 %	15,5 %				
		120 g	28 g	25 g				
<b>Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694 _____ Bruna da Silva Ramos CRN10 4289 _____</b>								

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- **NÃO acrescentar ACÚCAR, MEL e ADOCANTE** nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- **NÃO oferecer CAFÉ**, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.