

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE CRECHE

ABRIL 2024

	2ª FEIRA - 01/04	3ª FEIRA – 02/04	4ª FEIRA – 03/04	5ª FEIRA – 04/04	6ª FEIRA – 05/04
LANCHE MANHÃ	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 Banana	Minestra Omelete Pepino Picadinho Goiaba	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Abobrinha Italiana Cozida Uva
LANCHE TARDE	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 Banana	Arroz Feijão Preto Bobó de Frango Desfiado Couve-Flor Cozida Alface Picadinha Goiaba	Macarronada com Macarrão Parafuso com Carne Moída Brócolis Cozido Uva
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
		260 kcal	42 g	9 g	9 g
			62 %	13,5 %	28,6 %

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

- 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

ABRIL 2024

	2ª FEIRA - 08/04	3ª FEIRA – 09/04	4ª FEIRA – 10/04	5ª FEIRA – 11/04	6ª FEIRA – 12/04
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho	Carreteiro Abobrinha Italiana Refogada	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Alface Picadinha Banana	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Picadinho Brócolis Cozido Laranja Pera	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Desfiada Moranga Cabotiá Cozida Uva
LANCHE TARDE	Minestra Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Falso Estrogonofe de Frango Desfiado	Risoto de Frango com Brócolis Banana	Carreteiro com Moranga Cabotiá Laranja Pera	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho Uva
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
		277 kcal	43 g	8,7 g	10,8 g
			63,5 %	13,05 %	34,3 %

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

- 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

ABRIL 2024

	2ª FEIRA - 15/04	3ª FEIRA – 16/04	4ª FEIRA – 17/04	5ª FEIRA – 18/04	6ª FEIRA – 19/04
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Abobrinha Italiana Cozida	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Moranga Cabotíá Refogada	Risoto de Frango Feijão Preto Brócolis Cozido Alface Picadinho Banana	Minestra Omelete Pepino Picadinho Rúcula Picadinha Mamão	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Abobrinha Italiana Cozida Laranja Pera
LANCHE TARDE	Minestra Omelete Moranga Cabotíá Refogada	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Couve-Flor Cozida	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Moranga Cabotíá Refogada Banana	Arroz Feijão Preto Bobó de Frango Couve-Flor Cozida Alface Picadinha Mamão	Macarronada com Macarrão Parafuso com Carne Moída Brócolis Cozido Laranja Pera
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
		257 kcal	41,5 g	9,5 g	9,8 g
		61,3 %	14,2 %		31,1 %

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

- 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

ABRIL 2024

	2ª FEIRA - 22/04	3ª FEIRA – 23/04	4ª FEIRA – 24/04	5ª FEIRA – 25/04	6ª FEIRA – 26/04
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho	Carreteiro Abobrinha Italiana Refogada	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Alface Picadinha Banana	Arroz Feijão Preto Frango Ensopado Picadinho Brócolis Cozido Uva	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Desfiada Moranga Cabotiá Cozida Laranja
LANCHE TARDE	Minestra Carne Moída Refogada Moranga Cabotiá Refogada	Arroz Feijão Preto Falso Estrogonofe de Frango Desfiado	Risoto de Frango com Brócolis Banana	Carreteiro com Moranga Cabotiá Uva	Arroz Feijão Preto Omelete Pepino Picadinho 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
		273 kcal	41,5 g	9,2 g	10,2 g
			61,30 %	13,8 %	32,4 %

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

- 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

ABRIL 2024

	2ª FEIRA - 29/04	3ª FEIRA – 30/04			
LANCHE MANHÃ	Arroz Feijão Preto Omelete Abobrinha Italiana Cozida	Arroz Feijão Preto Carne Moída Refogada Moranga Cabotia Refogada			
LANCHE TARDE	Minestra Omelete Moranga Cabotia Refogada	Arroz Feijão Preto Carne de Panela Ensopada Desfiada Couve-Flor Cozida			
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	
		43 g	10,3 g	9,8 g	
		63,5 %	15,4 %	31,1 %	
Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694		Bruna da Silva Ramos CRN10 4289			

- 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.**