



Secretaria de
Educação

DAE
Departamento de
Alimentação Escolar

MÊS	TIPO DE CARDÁPIO	FAIXA ETÁRIA	PERÍODO	 Isabel Santana Correia da Silva RG: 23.236.169-1 Chefe de Divisão de Nutrição
Novembro de 2024	BERÇÁRIO	6 meses a 1 ano e 11 meses	Manhã	

	SEGUNDA 02/12/24	TERÇA 03/12/24	QUARTA 04/12/24	QUINTA 05/12/24	SEXTA 06/12/24
Desjejum 07:30	Até 1 ano: Leite materno ou Fórmula Infantil. A partir de 1 ano: Leite integral + Biscoito cream cracker	Até 1 ano: Leite materno ou Fórmula Infantil. A partir de 1 ano: Leite integral + Biscoito maisena	Até 1 ano: Leite materno ou Fórmula Infantil. A partir de 1 ano: Leite integral + Biscoito cream cracker	Até 1 ano: Leite materno ou Fórmula Infantil. A partir de 1 ano: Leite integral + Biscoito maisena	Até 1 ano: Leite materno ou Fórmula Infantil. A partir de 1 ano: Leite integral + Biscoito maisena

Arroz + Feijão

Arroz + Feijão

Arroz + Feijão

Arroz + Feijão

Arroz + Feijão

**Almoço
09:30**

Carne moída (patinho) refogada com cenoura

Carne cozida (acém em cubos) com batata

Omelete de forno com escarola

Frango cozido (filé de sassami) com cenoura

Carne cozida (isca de Patinho) com batata

Fruta	-	Banana amassada ou picada	Abacaxi Amassado	Maça raspada ou picada	-
Informação nutricional					

Média semanal

	Gramas	Kcal	%VET		
Energia	-	405	40%	Cálcio (mg)	104
Proteína	15	61	15%	Ferro (mg)	3
Lípidios	12	107	26%	Retinol (mcg)	144
Carboidratos	59	235	58%	Vitamina C (mg)	23

Outras orientações:

- 1) De acordo com a Resolução nº 06, de 08/05/2020: São atendidos pelo PNAE apenas os alunos matriculados na educação básica das redes públicas, em conformidade com o Censo Escolar.
- 2) A oferta de frutas e legumes poderá ser alterada em razão do grau de maturação dos alimentos.
- 3) O estoque disponível excedente de frutas e legumes poderá ser acrescentado nas preparações.
- 4) Não bater os alimentos no liquidificador. Se necessário, amassar com o talher.
- 5) As frutas devem ser descascadas e amassadas/raspadas ou picadas conforme o desenvolvimento da dentição.
- 6) As carnes devem macias e desfiadas ou picadas conforme o desenvolvimento da dentição.
- 7) A textura dos alimentos deve ser evoluída de acordo com o desenvolvimento da mastigação.
- 8) Atenção com alunos que tenham alergia a peixe – substituir por carne ou frango.
- 9) A proteína pode ser substituída por outra desde que seja o mesmo tipo de carne. Ex: carne bovina (acém, coxão mole, patinho); frango (filé de coxa ou sobrecoxa, sassami).