

Secretaria de

Educação



| MÊS | TIPO DE CARDÁPIO | FAIXA ETÁRIA | PERÍODO |
|---------------------|------------------|-------------------------------|---------|
| Setembro de 2024 | BERÇÁRIO | 6 meses a 1 ano e 11 meses | Manhã |

Isabel Santana Correia da Silva RG: 23.236.169-1 Chefe de Divisão de Nutrição

| | SEGUNDA 02/09/24 | TERÇA 03/09/24 | QUARTA 04/09/24 | QUINTA 05/09/24 | SEXTA 06/09/24 |
|-------------------|--|---|---|---|---|
| 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 + Pão integral com manteiga | 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 + Lentilha | Arroz + Feijão | Arroz + Feijão | Arroz + Feijão | Arroz + Grão de bico |
| Almoço 10:30 | Carne moída (patinho) refogada | Frango cozido (filé coxa e sobrecoxa) com abóbora | Carne cozida (Acém em cubos) com batata | Ovo mexido com cenoura ralada | Frango cozido (filé de coxa e sobrecoxa) com inhame |
| | | - | - | - | - |
| Fruta | - | Banana amassada ou picada | - | Pera raspada | Abacaxi picado |

| Int | orr | naça | ao r | nutri | CIO | na |
|-----|-----|------|------|-------|-----|----|
|-----|-----|------|------|-------|-----|----|

Média semanal

| The diagonal and the di | | | | | |
|--|--------|------|------|-----------------|-----|
| | Gramas | Kcal | %VET | | |
| Energia | - | 420 | 41% | Cálcio (mg) | 117 |
| Proteína | 19 | 76 | 18% | Ferro (mg) | 4 |
| Lipídeos | 13 | 119 | 29% | Retinol (mcg) | 204 |
| Carboidratos | 56 | 223 | 53% | Vitamina C (mg) | 14 |

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).