



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
Setembro de 2024	BERÇÁRIO II	6 meses a 1 ano e 11 meses	Manhã	

	SEGUNDA 16/09/24	TERÇA 17/09/24	QUARTA 18/09/24	QUINTA 19/09/24	SEXTA 20/09/24
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 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 cream cracker
	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
Almoço 10:30	Carne moída (patinho) refogada	Frango cozido (filé coxa e sobrecoxa) com cenoura	Carne cozida (Acém em cubos) Acelga Refogada	Omelete de forno Salada de beterraba	Frango cozido (filé de coxa e sobrecoxa) com abóbora
Fruta	-	Banana amassada	Manga amassada	Pera raspada	-

Informação nutricional

Média semanal

	Gramas	Kcal	%VET		
Energia	-	397	39%	Cálcio (mg)	111
Proteína	65	65	16%	Ferro (mg)	3
Lipídeos	13	127	30%	Retinol (mcg)	220
Carboidratos	51	205	52%	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).