



Secretaria de
Educação

DAE
Departamento de
Alimentação Escolar

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 30/09/24	TERÇA 01/10/24	QUARTA 02/10/24	QUINTA 03/10/24	SEXTA 04/10/24
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 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo
Almoço 10:30	Carne moída (patinho) refogada	Ovo mexido com cenoura ralada	Carne cozida desfiada (Coxão Mole) com Chuchu	Frango cozido (filé de sassami) com abóbora	Carne cozida desfiada (isca de patinho) com Batata
Fruta	-	Banana amassada ou picada	-	Maça raspada ou picada	Laranja cortada ao meio

Informação nutricional

Média semanal

	Gramas	Kcal	%VET		
Energia	-	393	39%	Cálcio (mg)	108
Proteína	17	69	17%	Ferro (mg)	3
Lipídeos	12	111	28%	Retinol (mcg)	180
Carboidratos	51	203	52%	Vitamina C (mg)	20

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).