

Secretaria de

Educação



| | MÊS | TIPO DE CARDÁPIO | FAIXA ETÁRIA | PERÍODO | ۸ |
|-----|-------------------|---------------------|-------------------------------|---------|---|
| Nov | vembro de 2024 | BERÇÁRIO | 6 meses a 1 ano e 11 meses | Tarde | Isabel Santana Correia da Silva RG: 23.236.169-1 Chefe de Divisão de Nutrição |

| | SEGUNDA 11/11/24 | TERÇA 12/11/24 | QUARTA 13/11/24 | QUINTA 14/11/24 | SEXTA 15/11/24 | | |
|------------------------|---|--|--|--|-------------------|--|--|
| | Arroz + Feijão | Arroz + Feijão | Arroz + Feijão | Arroz + Feijão | Feriado | | |
| Almoço 13:00 | Carne cozida (Coxão mole) com cenoura | Ovo mexido | Carne cozida (acém em cubos) | Frango cozido (filé de sassami) com cenoura | | | |
| | | Salada de Batata | Salada de Tomate | | | | |
| Fruta | - | Banana amassada ou picada | Abacaxi Amassado | Maça raspada ou Picada | | | |
| Pré-janta 16:30 | Canja | Sopa de de carne com macarrão e Cenoura | Sopa de frango com macarrão e batata | Canja | | | |
| Informação nutricional | | | | | | | |

Média semanal

| | Gramas | Kcal | %VET | | |
|--------------|--------|------|------|-----------------|-----|
| Energia | - | 424 | 42% | Cálcio (mg) | 108 |
| Proteína | 17 | 69 | 16% | Ferro (mg) | 3 |
| Lipídeos | 14 | 127 | 30% | Retinol (mcg) | 180 |
| Carboidratos | 55 | 221 | 53% | 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).