



Secretaria de
Educação

DAE
Departamento de
Alimentação Escolar

MÊS	TIPO DE CARDÁPIO	FAIXA ETÁRIA	PERÍODO	
Outubro 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 07/10/24	TERÇA 08/10/24	QUARTA 09/10/24	QUINTA 10/10/24	SEXTA 11/10/24
	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo	Arroz + Feijão 50% caldo
Almoço 13:00	Frango cozido (filé de sobrecosta em cubos)	Carne cozida desfiada (Coxão Mole) com Chuchu	Frango cozido (filé de coxa e sobrecosta) com mandioquinha	Carne cozida desfiada (isca de patinho) Acelga Refogada	Ovo mexido com abobrinha
Fruta	-	Banana amassada ou picada	Melancia picada	Maça raspada ou picada	-
Lanche Semana da Criança 14:30				Pão com carne moída e suco	
Pré-janta 16:30	Canja	Sopa de feijão com carne e legumes	Sopa de macarrão com frango e legumes	Canja	Sopa de carne com macarrão e legumes

Informação nutricional

Média semanal

	Gramas	Kcal	%VET		
Energia	-	417	41%	Cálcio (mg)	147
Proteína	20	80	19%	Ferro (mg)	3
Lipídeos	12	109	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).