



Secretaria de
Educação

DAE
Departamento de
Alimentação Escolar

MÊS	TIPO DE CARDÁPIO	FAIXA ETÁRIA	PERÍODO
Agosto 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 05/08/24	TERÇA 06/08/24	QUARTA 07/08/24	QUINTA 08/08/24	SEXTA 09/08/24
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 requeijão	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	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Grão de Bico
Almoço 10:30	Carne moída (patinho) refogada	Frango cozido (Sassami) com batata	Carne cozida (Acém em cubos) com chuchu	Ovo mexido com cenoura ralada	Frango cozido (filé de coxa e sobrecoxa) com mandioquinha
	-	-	-	-	-
Fruta	-	Maça raspada	Banana amassada ou picada	-	Melão picado ou ralado

Informação nutricional

Média semanal

	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).