

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	03/02/25	04/02/25	05/02/25	06/02/25	07/02/25
	-	-	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
Almoço 13:00	-	-	Carne cozida (isca de Patinho) com cenoura	Ovo cozido	Frango cozido (filé de sassami) com cenoura
				Salada de Batata	
Fruta	-	-	-	Maça raspada ou picada	Mamão amassado
Pré-janta 16:30	-	-	Canja	Sopa de macarrão com carne e cenoura	Sopa de frango com macarrão e batata
Informação nutricional					
Média semanal					
	Gramas	Kcal	%VET		
Energia	-	416	41%	Cálcio (mg)	101
Proteína	16	64	15%	Ferro (mg)	3
Lipídeos	12	114	28%	Retinol (mcg)	169
Carboidratos	58	234	57%	Vitamina C (mg)	24

## 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).