

Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para atendimento da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LARANJEIRAS DO SUL/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
MODALIDADE DE ENSINO
ZONA URBANA E RURAL
FAIXA ETÁRIA 2 A 5 ANOS
PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL

SETEMBRO/OUTUBRO/NOVEMBRO-DEZEMBRO 2023

2º SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
08:00hs CAFÉ DA MANHÃ	Chá Pão caseiro com doce de leite	Chá com leite Pão caseiro com requeijão	Chá Pão caseiro com doce de fruta	Leite Pão de legumes com mel	Chá com leite Pão de legumes com manteiga			
10:30hs ALMOÇO	Arroz, feijão, polenta recheada com carne moída e salada de alface e beterraba	Arroz, feijão, macarrão na panela de pressão com tiras de carne bovina e salada de brócolis e pepino	Arroz, feijão, quixerinha com carne suína e salada	Arroz, feijão, farofa com legumes, músculo ao molho de tomate e salada de tomate e couve-flor	Arroz, feijão, lasanha de frango e salada			
13:30hs LANCHE	Pão bisnaguinha com carne moída e Suco de polpa de frutas	Bolo nega maluca, chá gelado e melancia	Pão de legumes com doce de frutas, suco de polpa de frutas e banana	Torta salgada e suco de polpa de frutas	Leite com sucrilhos e melão e mamão picadinhos			
15:30hs JANTAR	Sopa cremosa de macarrão ave maria, carne, batata e abobrinha	Sopa de feijão, frango desfiado, macarrão cabelo de anjo, cenoura e batata	Sopa de arroz, feijão, carne moída, cenoura, chuchu e batata	Sopa de feijão, carne bovina, beterraba e abobrinha	Sopa de macarrão boca de leão, frango, batata, beterraba e abobrinha			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)



Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para atendimento da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LARANJEIRAS DO SUL/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
MODALIDADE DE ENSINO
ZONA URBANA E RURAL
FAIXA ETÁRIA 2 A 5 ANOS
PERÍODO PARCIAL E INTEGRAL

SETEMBRO/OUTUBRO/NOVEMBRO-DEZEMBRO 2023

3º SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
08:00hs CAFÉ DA MANHÃ	Chá Pão caseiro com doce de fruta	Leite de soja Pão caseiro (sem leite) com mel	Suco de polpa Pão caseiro (sem leite) com Doce de frutas	Chá Pão de legumes (sem leite) com mel	Chá Pão de legumes (sem leite) com doce de frutas			
10:30hs ALMOÇO	Arroz, feijão, nhoque pingado (leite de soja), carne bovina picadinha ao molho e salada	Arroz, feijão, polenta, filé agulha na pressão e salada	Arroz, feijão, carne suína assada, batata doce caramelizada e salada	Arroz, feijão, madalena com carne moída e salada de chuchu e rabanete	Arroz, feijão, panqueca nutritiva (leite de soja) e salada			
13:30hs LANCHE	Suco de soja e Biscoito (sem leite)	Chá Pao com doce de frutas Manga picadinha	Gelatina colorida e morango	Bolinho toalha felpuda (sem leite) e suco de polpa e melao picadinho	Suco de laranja e mamão natural, pão bisnaguinha (sem leite) com mel e maçã			
15:30hs JANTAR	Sopa de lentilha com músculo, cenoura e chuchu	Sopa de feijão com macarrão alfabeto, frango, batata salsa e abobrinha	Sopa de arroz, feijão, carne moída, cenoura, chuchu e batata.	Sopa de macarrão colorido, carne bovina desfiada, batata, cenoura e chuchu	Sopa de feijão, macarrão ave maria, carne moída, batata e abobrinha			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				



Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para atendimento da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.



Os cardápios deverão conter: tipo de refeição, nome da preparação, principais ingredientes que compõe a preparação e consistência da preparação quando o cardápio for para atendimento da modalidade creche. Evite nomes genéricos para as preparações, tais como: sopa de legumes, salada de frutas, torta de legumes, vitamina de frutas, suco de frutas e outros. Tente descrever os principais componentes dessas preparações ou do que se trata a preparação.