



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 21 a 23/02										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs					Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs					Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)					Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs					Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 26/02 a 01/03										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

**R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS**



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 04 a 08/03										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã			Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã			Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5		

SEMANA – 11 a 15/03										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça			Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça			Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 18 a 22/03										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 25 a 29/03										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		<b>Feriado</b> <b>Paixão de Cristo</b>
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		<b>Feriado</b> <b>Paixão de Cristo</b>
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 01 a 05/04									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 08 a 12/04									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 15 a 19/04										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar 14:50hs</b>	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 22 a 26/04										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar 14:50hs</b>	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS





**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 29/04 a 03/05										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau					Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		<b>Feriado Dia do Trabalho</b>			Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga					Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		<b>Feriado Dia do Trabalho</b>			Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5		

SEMANA – 06 a 10/05										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça			Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça			Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 13 a 17/05										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 20 a 24/05										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 27 a 31/05									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau				Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		<b>Feriado</b> <b>Corpus Christi</b>		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça				Leite c/ cacau Goiabá
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		<b>Feriado</b> <b>Corpus Christi</b>		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 03 a 07/06									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS





**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 10 a 14/06										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 17 a 21/06										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 24 a 28/06									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 01 a 05/07									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 08 a 12/07										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 15 a 19/07										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 22 a 26/07									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 29/07 a 02/08									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 05 a 09/08										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 12 a 16/08										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS





**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 19 a 23/08									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 26 a 30/08									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA 02 a 06/09										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 09 a 13/09										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**

**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA 16 a 20/09									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09:20hs</b>	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã		Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5	

SEMANA – 23 a 27/09									
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã 07:15hs</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço 09: 20hs</b>	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreiteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral (11-13:00hs)</b>	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar 14:50hs</b>	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça		Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9	

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo 1 (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



Prefeitura Municipal de Douradina  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 30/09 a 04/10										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, abobrinha) couve, Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 07 a 11/09										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



Prefeitura Municipal de Douradina  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 14 a 18/09										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã			Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã			Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5		

SEMANA – 21 a 25/09										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça			Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça			Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

**R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS**





Prefeitura Municipal de Douradina  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 28/10 a 01/11										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs			Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	<b>Feirado</b> <b>Servidor Público</b>		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)			Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	<b>Feirado</b> <b>Servidor Público</b>		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> Média semanal			Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 04 a 08/11										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS



Prefeitura Municipal de Douradina  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 11 a 15/11										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã			Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		<b>Feriado</b> <b>Proclamação da</b> <b>República</b>
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã			Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		<b>Feriado</b> <b>Proclamação da</b> <b>República</b>
<b>Composição</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5		

SEMANA – 18 a 22/11										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça			Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça			Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

**R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS**



**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 25 a 29/11										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface Maça		Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Galinhada Feijão Salada couve Goiaba			Farofa de ovo (cenoura, abobrinha) couve, Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Bisc. Polvilho		Leite c/ cacau Abacaxi
<b>Jantar</b> 14:50hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo c/ cenoura, couve e abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba			Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi		Carreiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponçã
<b>Composição nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1075	147g/55%	39g/14%	39g/33%	220	80	451	6,2		

SEMANA – 02 a 06/12										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão			Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Laranja
<b>Jantar</b> 14:50hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			Pão c/ carne moída Suco laranja Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
<b>Composição nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	957	125g/52%	36g/15%	37g/36%	212	61	402	4,8		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

**R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS**



Prefeitura Municipal de Douradina  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE  
**Centro de Educação Infantil – Arte e Vida**



**Cardápio 2024 – Modalidade CRECHE (2-3 anos) / Integral**

SEMANA – 09 a 13/12										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09:20hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça		Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Ponçã			Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Banana		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Maça			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Goiaba
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça		Feijoada Arroz Farofa couve Laranja		Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Salada alface Ponçã			Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba		Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1040	148g/57%	36g/14%	38g/32%	226	97	442	5,5		

SEMANA – 16 a 20/12										
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira			Quinta-Feira		Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 20hs	Músculo em cubos cozido Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça			Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Melão		Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Lanche Integral</b> (11-13:00hs)	Leite c/ cacau Melão		Leite c/ cacau Pão c/ manteiga		Leite c/ cacau Banana			Leite c/ cacau Biscoito polvilho		Leite c/ cacau Pera
<b>Jantar</b> 14:50hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça			Pão c/ carne moída Suco laranja Melão		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Vit. A mcg	Vit. C mg	Ca mg	Fe mg	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	
	1014	139g/55%	37g/15%	37g/33%	217	44	420	5,9		

Cardápio planejado para atender 70% das necessidades nutricionais diárias, conforme Resolução FNDE nº 06/2020 e a Resolução FNDE nº 20/2020. Não oferecer alimentos com adição de açúcar. Utilizar sal e óleo com moderação. Cardápio sujeito a alterações, conforme disponibilidade ou época de alimentos, ou com aval da nutricionista. Adaptação/substituição para Intolerância à Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais); Alergia ao Ovo (outra proteína).

**R. João Gomes de Lira, 1280 – Fone: (67) 3412-1185 – Douradina – MS**



**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**







**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**





**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**





**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**





**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**





**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**







**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**





**Prefeitura Municipal de Douradina**  
**Secretaria Municipal de Educação e Cultura**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**

