



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

Cardápio 2024 – Modalidade PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs			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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)			Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs			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 Ponça
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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> 09:30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

SEMANA – 04 a 08/03					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

SEMANA – 11 a 15/03					
	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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal) 1030	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPDg 15/30% VET 38g/33%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

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> 09:30hs	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	<b>Feriado Paixão de Cristo</b>
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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 Paixão de Cristo</b>
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal) 870	CHOg 55/65% VET 117g/54%	PTNg 10/15% VET 33g/15%	LPDg 15/30% VET 34g/35%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

SEMANA – 15 a 19/04					
	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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha), couve. 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

SEMANA – 22 a 26/04					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

SEMANA – 29/04 a 03/05					
	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		Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 30hs	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada pepino Maça	Arroz primavera (cenoura, cheiro verde, ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana	<b>Feriado</b> <b>Dia do Trabalho</b>	Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba	Feijoada Arroz Farofa couve Laranja
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça	Feijoada Arroz Farofa couve Laranja	<b>Feriado</b> <b>Dia do Trabalho</b>	Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

SEMANA – 06 a 10/05					
	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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha, couve) 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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: 30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	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>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	<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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal) 1030	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPDg 15/30% VET 38g/33%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

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> 09:30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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) 870	CHOg 55/65% VET 117g/54%	PTNg 10/15% VET 33g/15%	LPDg 15/30% VET 34g/35%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

SEMANA – 24 a 28/06					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

SEMANA – 01 a 05/07					
	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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha), couve. 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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			
<b>Almoço</b> 09: 30hs	Carne moída c/ berinjela em cubos Arroz, Feijão Repolho e tomate Laranja	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	<b>Férias Escolar</b>	<b>Férias Escolar</b>	<b>Férias Escolar</b>
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Laranja	Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia	<b>Férias Escolar</b>	<b>Férias Escolar</b>	<b>Férias Escolar</b>
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

SEMANA – 22 a 26/07					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs					
<b>Almoço</b> 09: 30hs	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)					
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	

SEMANA – 29/07 a 02/08					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Café da manhã</b> 07:15hs				Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Almoço</b> 09: 30hs	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)				Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Férias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar	Pão c/ carne moída Suco laranja Melão	Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
<b>Composição nutricional</b> Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha) couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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: 30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

SEMANA – 19 a 23/08					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

SEMANA – 26 a 30/08					
	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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha) couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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> 09:30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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: 30hs</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>Prévia (11-13:00hs)</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino 15:00hs</b>	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

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: 30hs</b>	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia (11-13:00hs)</b>	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino 15:00hs</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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, abobrinha) couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

SEMANA – 07 a 11/10					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

SEMANA – 14 a 18/10					
	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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

SEMANA – 21 a 25/10					
	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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs	<b>Feriado</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>Prévia</b> (12:00hs)		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	<b>Feriado</b> <b>Servidor Público</b>	Farofa de ovo (cenoura, couve, 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> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	1030	140g/33%	37g/14%	38g/33%	

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> 09:30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	870	117g/54%	33g/15%	34g/35%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

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> 09:30hs	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 Ponça
<b>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça	Farofa de ovo (cenoura, couve, 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 Ponça
<b>Composição nutricional Média semanal</b>	Energia (Kcal) 1030	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPDg 15/30% VET 38g/33%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

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> 09:30hs	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>Prévia</b> (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche Vespertino</b> 15:00hs	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) 870	CHOg 55/65% VET 117g/54%	PTNg 10/15% VET 33g/15%	LPDg 15/30% VET 34g/35%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a 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 PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial**

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: 30hs	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>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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</b> <b>nutricional</b> <b>Média semanal</b>	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%	

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: 30hs	Músculo em cubos 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 Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
<b>Prévia</b> (11-13:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
<b>Lanche</b> <b>Vespertino</b> 15:00hs	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	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465
	934	130g/56%	37g/16%	33g/32%	

Cardápio planejado para atender 30% 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 Lactose (alimentos zero lactose); Diabetes tipo I (alimentos integrais). Alergia a Ovo (outra proteína).

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