



Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA -	- 21	a 23/02		
	Segunda-l	Feira T	erça-Feira		Qua	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs					Leit	c/ manteiga te c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs					Feij	ada couve	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)						c/ manteiga e c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 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 Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	15/30 VE' 38g/33	Γ		Jocikeli Franco Olivei Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

				SEMANA	\ -	26/02 a 0	1/03			
	Segunda-l	Feira	Terg	ça-Feira		Quarta-	Feira	Quint	a-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mar	_		c/ manteig	a	Pão c/ m	_	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
Manhã 07:15hs	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau			Leite c/	cacau	Leite o	c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne me berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia			Feijão	moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate		gonofe de	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia	Pão c/ mant	_		c/ manteiga		Pão c/ ma	_		o polvilho	Pão c/ manteiga
(12:00hs)	Leite c/ cac	au	Leite	e c/ cacau		Leite c/ cacau		Leite c	/ cacau	Leite c/ cacau
Lanche	Estrogono	fe de	Sopa	a c	le	Carne em cubos c/		Pão	c/ carne	Carne moída c/
Vespertino	frango		maca	arrão (car	ne	mandioc	a	moída		batata e cenoura
15:00hs	Arroz		moída	,	. ,	Arroz, fe	eijão	Suco 1	aranja	Arroz, Feijão
	Salada alfa Laranja	ace	abóbora, beterraba, couve) Melancia				Maça		Salada alface Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI		PTNg 10/15% VET		LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE			
	870	117g/54%	% 3	33g/15%	34	4g/35%	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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 04	a 08/03			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-H	Teira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ c	acau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz primavera		Espa	aguete c/	Carne n	noída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca	mandioca (cenoura, cheiro ve ovo mexido, tomat Feijão		(cenoura, cheiro verde,		go	abóbora		Arroz
	Arroz, fei			I HA1130			Arroz, Fe	eijão	Farofa couve
	Salada pe	nıno	Salada alface Banana		Beterraba cozida Poncã		Repolho	e tomate	Laranja
	Maça						Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mantei	ina	Pão	c/ manteiga	Biscoito p	olvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacaı	_	Leite c/ cacau		Leite c/ ca		Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada		Picadinho carne		Parafuso	à	Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			olho	bolonhes	•	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		oz, Feijão		a refogada	Alface e tomate
15.00115	Repolho e t		Laranja			da alface	Feijão	ia rerogada	Banana
	Maça		Zurunju		Ponçã		Goiaba		Danana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Dg 0% ET		Jocikeli F	Franco Olivei sta RT – PN	
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3			CRN-3:22465		

			SEM	IANA	-11	a 15/03			
	Segunda	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feir	a	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc. polv	ilho	Pão c/ manteiga
manhã 07:15hs	Leite c/ c	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ caca	u	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Músculo Arroz, Fe Farofa ce Salada ali Abacaxi	ijão noura face	Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		ao n Arro	enta c/ frango nolho oz, Feijão olho e tomate ca	Parafuso c/ o moída Beterraba coz Feijão Salada alface Melão	zida	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
Prévia (11-13:00hs)	Pão c/ mar Leite c/ ca		Pão c/ mantei Leite c/ cacau	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvi Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Carne n berinjela Arroz, Fe Salada co Abacaxi	ijão preto ouve	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Arro Faro	culo em cubos oz, Feijão ofa cenoura da alface a	Pão c/ ca moída Suco laranja Melão	arne	Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg 10/15% VET 37g/16%	15/3 VE 33g/3	0% T		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 18	a 22/03		
	Segunda-F	'eira [Terça-Feira		Qu	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Leite c/ cac	au I	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			c / manteiga te c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	Picadinho d molho Arroz, Feiji Batata doce Salada alfad Maça	ão la cozida la	Parafuso bolonhesa Abobrinha ref Feijão Banana	à fogada	Fei Sal	inhada jão ada couve aba	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mante Leite c/ caca	_	Pão c/ manteig Leite c/ cacau	;a	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e t Maça	comate (a	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		bata Arr Cou	ne em cubos c/ ata oz, Feijão ave e tomate aba	Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPI 15/30 VE 38g/3	0% T	Nutricionista RT – PNAE		

				SEMAN	ΙA	- 25 a 29	/03			
	Segunda-l	Feira	Terç	a-Feira		Quarta-	Feira	Quinta	-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mar	nteiga	Pão c	/ manteig	a	Pão c/ m	anteiga	Bisc.	polvilho	
Manhã	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau			Leite c/	Leite c/ cacau		/ cacau	
07:15hs										
Almoço 09: 30hs	Carne me berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia			Carretein moída Abobrind Feijão Pepino e Melão	ha refogada	Estrogo frango Arroz Salada Maça		Feriado Paixão de Cristo
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac	_	Pão c/ manteiga		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoite Leite c/	polvilho		
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono frango Arroz Salada alfa Laranja	fe de	Sopa de macarrão (carne moída, chuchu abóbora, beterraba couve) Melancia		ıu,	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão			c/ carne	Feriado Paixão de Cristo
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI 117g/549		PTNg 10/15% VET 3g/15%	34	LPDg 15/30% VET 4g/35%	Jocikeli Franco Oliveir Nutricionista RT – PNA CRN-3:22465		PNAE	

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 01 :	a 05/04			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-I	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ c	cacau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz primavera		Espa	aguete c/	Carne r	noída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca			(cenoura, cheiro verde,		go	abóbora		Arroz
	Arroz, fei	190	ovo mexido, tomate) Feijão Salada alface Banana		Feijão Beterraba cozida Poncã		Arroz, Fe	eijão	Farofa couve
	Salada pe	nıno					Repolho	e tomate	Laranja
	Maça						Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mantei	ina	Pão	c/ manteiga	Biscoito p	olvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacat	_	Leite c/ cacau		Leite c/ ca		Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada		Picadinho carne		Parafuso		Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			olho	bolonhes	•	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		z, Feijão		na refogada	Alface e tomate
15.00115	Repolho e to		Laranja	_		da alface	Feijão	ia rerogada	Banana
	Maça		Zurungu		Ponçã		Goiaba		Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Dg 0% ET		Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465		
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3					

			SEM	IANA	- 08	a 12/04			
	Segunda	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc. polvill	o Pão c/ manteiga	
manhã 07:15hs	Leite c/ c	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Almoço 09: 30hs	Músculo Arroz, Fe Farofa ce Salada ali Abacaxi	ijão noura face	Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		ao n Arro	enta c/ frango nolho oz, Feijão olho e tomate ca	Parafuso c/ car moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	c/ abóbora	
Prévia (11-13:00hs)	Pão c/ mar Leite c/ ca		Pão c/ mantei Leite c/ cacau	_		c/ manteiga e c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 15:00hs	Carne n berinjela Arroz, Fe Salada co Abacaxi	ijão preto ouve	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Arro Faro	sculo em cubos oz, Feijão ofa cenoura ada alface ça	Pão c/ carr moída Suco laranja Melão	e Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg 10/15% VET 37g/16%	15/3 VE 33g/3	0% T		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA -	- 15	a 19/04		
	Segunda-l	Feira '	Terça-Feira		Qua	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs Almoço 09:30hs	Pão c/ man Leite c/ cad Picadinho molho Arroz, Feij Batata doce Salada alfa	teiga de la carne ao de la cozida de la carne ao de la cozida de la cozida de la carne ao de la	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Galinhada Feijão Salada couve Goiaba		Bisc. polvilho Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs) Lanche Vespertino 15:00hs	Maça Pão c/ mant Leite c/ caca Galinhada Feijão Repolho e Maça	tomate	Pão c/ manteig Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, abobrinha Arroz, Feijão Alface e toma Banana	couve,	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba		Biscoito polvilho Leite c/ cacau Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	15/30 VE' 38g/33)% T	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE		

			SEMAN	NA – 22 a 26	/04		
	Segunda-l	Feira	Terça-Feira	Quarta	Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mar	nteiga	Pão c/ manteiga	a Pão c/ m	nanteiga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga
Manhã 07:15hs	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau	Leite c/	cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne mo berinjela e Arroz, Feij Repolho e Laranja	jão	Carne moída batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	moída	ha refogada	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ma	_	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogonos frango Arroz Salada alfa Laranja	fe de		de Carne e mandioco du, Arroz, fo	m cubos c/ ca cijão	Pão c/ carne moída Suco laranja Maça	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VE 117g/54%	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/30% VET 34g/35%	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465		PNAE

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEMA	NA –	29/0	4 a 03/05			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	eiga			Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga	
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau				Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
07:15hs									
Almoço 09: 30hs	Carne em mandioca Arroz, fei Salada pe Maça	jão pino	(cenoura, cheiro vo mexido, toma		Dia	Feriado do Trabalho	Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba	Feijoada Arroz Farofa couve Laranja	
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ manteiga				Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga	
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	-	Leite c/ cacau				Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Lanche	Carreteiro	carne moída	Feijoada		Feriado		Parafuso à	Arroz primavera	
Vespertino	Batata do	ce cozida	Arroz		Dia	do Trabalho	bolonhesa	Feijão	
15:00hs	Feijão		Farofa couv	re			Abobrinha refogada	Alface e tomate	
	Repolho e t	omate	Laranja				Feijão	Banana	
	Maça						Goiaba		
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	0% ET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE			
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3	32%		CRN-3:22465		

			SEM	IANA	- 06 a 10/05			
	Segunda	-Feira	Terça-Feira	ì	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão c/ manteiga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga	
manhã	Leite c/ c	acau	Leite c/ caca	au	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
07:15hs								
Almoço 09: 30hs	Músculo Arroz, Fe Farofa ce Salada al Abacaxi	ijão noura face	Carreteiro came 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	
Prévia	Pão c/ mar	nteiga	Pão c/ mantei	iga	Pão c/ manteiga	Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga	
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau	1	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cul	oos c/	Músculo em cubos	Pão c/ carne	Polenta c/ frango	
Vespertino	berinjela		mandioca		Arroz, Feijão	moída	ao molho	
15:00hs	Arroz, Fe	ijão preto	Arroz, Feijã	0	Farofa cenoura	Suco laranja	Arroz, Feijão	
	Salada co		Salada repol		Salada alface	Melão	Salada Repolho	
	Abacaxi		Melancia		Maça		Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/30 VE	0%	Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN		
	934	130g/56%	37g/16%	33g/3	2%	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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA -	- 13	a 17/05		
	Segunda-l	Feira	Terça-Feira		Qua	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs Almoço 09:30hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Picadinho carne ao molho Arroz, Feijão Batata doce cozida Salada alface		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana			c/ manteiga te c/ cacau inhada ião ada couve aba	Bisc. polvilho Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs) Lanche Vespertino 15:00hs	Maça Pão c/ mant Leite c/ caca Galinhada Feijão Repolho e	tomate	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha			c/ manteiga e c/ cacau ne em cubos c/ ata	Biscoito polvilho Leite c/ cacau Espaguete c/ frango Feijão	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carreteiro carne moída Abobora refogada
	Maça		Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba		Beterraba cozida Abacaxi	Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	15/30 VE 38g/33	0% T		Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465	

				CEMAN	T A	- 20 a 24	/05			
	Segunda-	Feira	Te	rça-Feira	NA.	– 20 a 24. Quarta-		Quinta	-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ mar Leite c/ ca	_		o c/ manteiga ite c/ cacau	a	Pão c/ m Leite c/ o	_	Bisc. Leite c	polvilho cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne m berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia		Carreteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão		Estrogo frango Arroz Salada Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana	
Prévia (12:00hs)	Pão c/ man	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito Leite c/	polvilho cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono frango Arroz	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface		Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia		Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão		Pão o moída Suco la Maça	c/ carne	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI 117g/54%	/65% VET 10/15% VET		34	LPDg 15/30% VET 1g/35%		Nutric	eli Franco Oli ionista RT – l CRN-3:22465	PNAE

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	−27 a	31/05			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Quar	ta-Feir	a	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	Pão c/	mante	iga		Pão c/ manteiga	
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leite	c/ cacai	u		Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em		Arroz prima		Espag	uete	c/	Feriado	Feijoada
09: 30hs	mandioca		(cenoura, cheiro	,	frango)		Corpus Christi	Arroz
	Arroz, feijão		ovo mexido, ton Feijão	iate)	Feijão	•			Farofa couve
	Salada pepino		Salada alfac		Beterr	aba co	zida		Laranja
	Maça		Banana		Poncã				
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ manteiga		Pão c/ manteiga		ra		Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau		-		Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro	-	Feijoada		Picadinho carne			Feriado	Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz		ao mol		ume	Corpus Christi	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e	Arroz	, Feijão)	corpus christi	Alface e tomate
10.00115	Repolho e to	omate	Laranja			a alface			Banana
	Maça		3		Ponçã				Bunana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	0%			Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN	
	936	130g/56%	36g/15%	33g/32%		CRN-3:22465			

			SEM	IANA	-03	a 07/06			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga	
manhã 07:15hs	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leit	e c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Almoço 09: 30hs	Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Abacaxi		Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		ao n Arro	enta c/ frango nolho oz, Feijão olho e tomate ra	Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana	
Prévia	Pão c/ man	nteiga	Pão c/ manteiga		Pão c/ manteiga		Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga	
(11-13:00hs)	Leite c/ cae	cau	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau		Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cul	bos c/	Músculo em cubos		Pão c/ carne	Polenta c/ frango	
Vespertino	berinjela		mandioca		Arro	z, Feijão	moída	ao molho	
15:00hs	Arroz, Fei	ijão preto	Arroz, Feijã	io	Faro	ofa cenoura	Suco laranja	Arroz, Feijão	
	Salada co		Salada repo		Sala	da alface	Melão	Salada Repolho	
	Abacaxi		Melancia		Maç	a		Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg LPE 10/15% 15/30 VET VE 37g/16% 33g/3		0% ET		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA	- 10	a 14/06		
	Segunda-F	'eira 🛮	Terça-Feira		Qu	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ man Leite c/ cac	au I	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			c / manteiga te c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	Picadinho d molho Arroz, Feija Batata doce Salada alfad Maça	ão H cozida H	Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana			inhada jão ada couve aba	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mante Leite c/ caca	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e t Maça	comate (a	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		bata Arr Cou	ne em cubos c/ ata oz, Feijão ave e tomate aba	Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPI 15/30 VE 38g/3	0% T		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

			SEMAN	IA – 17 a 21	/06			
	Segunda-l	Feira '	Terça-Feira	Quarta-	Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ mar	nteiga l	Pão c/ manteiga	Pão c/ m	anteiga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga	
Manhã	Leite c/ ca	cau l	Leite c/ cacau	Leite c/	cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
07:15hs								
Almoço 09: 30hs	Carne me berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	m cubos jão tomate	Carne moída o batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	moída	ha refogada	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana	
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac	au I	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ma Leite c/ c	acau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono: frango Arroz Salada alfa Laranja	ace ace	Sopa d macarrão (carr moída, chuch abóbora, beterrab couve) Melancia	mandioc Arroz, fo a, Pepino e Melão	eijão	Pão c/ carne moída Suco laranja Maça	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	-24	a 28/06			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	arta-Feira	Quinta-I	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leit	e c/ cacau	Leite c/ c	cacau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Esp	aguete c/	Carne n	noída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca		(cenoura, cheiro		fran	go	abóbora		Arroz
	Arroz, feijão		ovo mexido, tom Feijão	nate)	Feij	ão	Arroz, Fe	eijão	Farofa couve
	Salada pepino		Salada alface		Beterraba cozida		Repolho	e tomate	Laranja
	Maça		Banana		Poncã		Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ manteiga		Pão	c/ manteiga	Biscoito p	olvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau		Leite c/ ca		Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada		Picadinho carne		Parafuso		Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			nolho	bolonhes	•	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		oz, Feijão		na refogada	Alface e tomate
15.00115	Repolho e t		Laranja			ida alface	Feijão	ia rerogada	Banana
	Maça		Zurungu	3		çã	Goiaba		Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Og 0%		Jocikeli I	Franco Olivei ista RT – PN	
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3	32%		CRN-3:22465		

			SEM	IANA	- 01 a 05/07			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Quarta-Feira	a	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão c/ manteig	ga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ c	acau	Leite c/ caca	ıu	Leite c/ cacau	1	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
07:15hs								
Almoço	Músculo	em cubos	Carreteiro	carne	Polenta c/ fra	ango	Parafuso c/ carne	Carne em cubos
09: 30hs	Arroz, Fe	ijão	moída	.,	ao molho		moída	c/ abóbora
	Farofa ce	noura	Batata doce co.	zida	Arroz, Feijão		Beterraba cozida	Arroz, Feijão
	Salada alf	face	Feijão		Repolho e tomate		Feijão	Salada couve
	Abacaxi			epino e tomate M			Salada alface	Banana
			Melancia				Melão	
Prévia	Pão c/ mar	-	Pão c/ mantei	_	Pão c/ manteiga		Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau	1	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cub	oos c/	Músculo em cu	ubos	Pão c/ carne	Polenta c/ frango
Vespertino	berinjela		mandioca		Arroz, Feijão		moída	ao molho
15:00hs	Arroz, Fe	ijão preto	Arroz, Feijã	0	Farofa cenour	ra	Suco laranja	Arroz, Feijão
	Salada co	ouve	Salada repol	lho	Salada alface		Melão	Salada Repolho
	Abacaxi		Melancia		Maça			Banana
Composição	Energia	CHOg	PTNg	LPI	_	•		
nutricional	(Kcal)	55/65%	10/15%	15/30			Jocikeli Franco Olivei	
Média semanal	934	VET 130g/56%	VET 37g/16%	33g/3		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA	– 08 a	12/07		
	Segunda-I	Feira [Terça-Feira		Quar	ta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Leite c/ cad	cau 1	Pão c/ mantei Leite c/ cacau	_		c/ manteiga c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	Picadinho molho Arroz, Feij Batata doce Salada alfa Maça	ão l cozida]	Parafuso bolonhesa Abobrinha ref Feijão Banana	•	Feijã	o la couve	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mante Leite c/ caca		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			/ manteiga c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e Maça	tomate (a	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		batata Arroz	z, Feijão re e tomate	Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	10/15% 15/30 VET VE		0% T		Jocikeli Franco Oliv Nutricionista RT – Pl CRN-3:22465	

			SEMAN	NA – 15 a 19	/07		
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	Quarta-	Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã	Pão c/ mai Leite c/ ca	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	a			
07:15hs							
Almoço 09: 30hs	Carne m berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	-	Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau				
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono frango Arroz Salada alfa Laranja	fe de		u, Férias	Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI	PTNg ET 10/15% VET	LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE CRN-3:22465		PNAE

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA	- 22	a 26/07		
	Segunda	Feira	Terça-Feir	a	Qu	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da manhã 07:15hs			-					
Almoço 09: 30hs	Férias I	Escolar	Férias Esc	olar	Fé	rias Escolar	Férias Escolar	Férias Escolar
Prévia (11-13:00hs)								
Lanche Vespertino 15:00hs	Férias I	Escolar	Férias Escolar		Férias Escolar		Férias Escolar	Férias Escolar
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	0%		1	

			SEMA	ANA – 2	29/0′	7 a 02/08		
	Segunda-	Feira	Terça-Feir	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da manhã 07:15hs							Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Férias I	Escolar	Férias Esc	olar	Férias Escolar		Parafuso c/ carne moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
Prévia (11-13:00hs)							Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Férias I	Escolar	Férias Esc	olar	Fé	rias Escolar	Pão c/ carne moída Suco laranja Melão	Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPDg 15/309 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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA	– 05 a	09/08		
	Segunda-I	Feira [Terça-Feira		Quar	ta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ man Leite c/ cad Picadinho	cau I	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			/ manteiga c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	molho Arroz, Feij Batata doce Salada alfa Maça	ão la cozida la	Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Banana		Feijão	a couve	(cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mante Leite c/ caca		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			manteiga c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e Maça	tomate (a	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		batata Arroz	, Feijão e e tomate	Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPI 15/30 VE 38g/3	0% T		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

				SEMAN	JA	– 12 a 16	/08			
	Segunda-	Feira	Te	rça-Feira	1/1	Quarta-		Quinta	ı-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mai	_		o c/ manteiga	a	Pão c/ m	_	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
Manhã 07:15hs	Leite c/ ca	cau	Lei	ite c/ cacau		Leite c/	cacau	Leite c	/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne m berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia			Carretein moída Abobrin Feijão Pepino e Melão	ha refogada	Estrogo frango Arroz Salada Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia	Pão c/ mant	teiga	Pão	o c/ manteiga		Pão c/ manteiga		Biscoite	polvilho	Pão c/ manteiga
(12:00hs)	Leite c/ cac	au	Lei	ite c/ cacau		Leite c/ cacau		Leite c/	cacau	Leite c/ cacau
Lanche	Estrogono	fe de	Soj	pa c	le	Carne em cubos c/		Pão o	c/ carne	Carne moída c/
Vespertino	frango		ma	carrão (car	ne	mandioc	a	moída		batata e cenoura
15:00hs	Arroz		moí	ída, chuch	u,	Arroz, fe	eijão	Suco la	aranja	Arroz, Feijão
	Salada alfa	ace		bora, beterrab	a,	Pepino e	tomate	Maça	Ü	Salada alface
	Laranja		cou Me	_{ive)} elancia	1 N					Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI	ЕТ	PTNg 10/15% VET		LPDg 15/30% VET		Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE		
	870	117g/549	%	33g/15%	34	4g/35%		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 19	a 23/08			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	arta-Feira	Quinta-F	'eira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Esp	aguete c/	Carne m	noída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca (cenoura, cheiro verde,			fran	go	abóbora		Arroz	
	Arroz, fei	feijão ovo mexido, tomato		nate)	Feij	ão	Arroz, Fe	ijão	Farofa couve
	Salada pe	nıno	Feijão Salada alface Banana		Beterraba cozida Poncã		Repolho e	e tomate	Laranja
	Maça						Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mante	ina	Pão c/ manteiga		Biscoito po	olvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacaı	_	Leite c/ cacau		Leite c/ ca		Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada	*		dinho carne	Parafuso	à	Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			nolho	bolonhesa	••	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		oz, Feijão	Abobrinh	-	Alface e tomate
10.00115	Repolho e to	omate	Laranja			ida alface	Feijão	a rerogada	Banana
	Maça				Pon		Goiaba		Dunana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	0%		Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE		
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3	2%		CRN-3:22465		

			SEM	IANA	- 26 a 30/08				
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira		
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão c/ manteiga	a Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga		
manhã	Leite c/ c	acau	Leite c/ caca	ıu	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau		
07:15hs									
Almoço	Músculo	em cubos	Carreteiro	carne	Polenta c/ fran	ngo Parafuso c/ carne	Carne em cubos		
09: 30hs	Arroz, Fe	ijão	moída	.,	ao molho	moída	c/ abóbora		
	Farofa ce	noura	Batata doce co.	zida	Arroz, Feijão	Beterraba cozida	Arroz, Feijão		
	Salada alf	face	Feijão	noto	Repolho e toma	ite Feijão	Salada couve		
	Abacaxi		Pepino e ton	Maça Maça		Salada alface	Banana		
			Melancia			Melão			
Prévia	Pão c/ mar	_	Pão c/ mantei	_	Pão c/ manteiga	Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga		
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau	1	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau		
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cub	oos c/	Músculo em cub	os Pão c/ carne	Polenta c/ frango		
Vespertino	berinjela		mandioca		Arroz, Feijão	moída	ao molho		
15:00hs	Arroz, Fe	ijão preto	Arroz, Feijã	0	Farofa cenoura	Suco laranja	Arroz, Feijão		
	Salada co	uve	Salada repol	lho	Salada alface	Melão	Salada Repolho		
	Abacaxi		Melancia		Maça		Banana		
Composição	Energia	CHOg	PTNg	LPI	_	•			
nutricional	(Kcal)	55/65%	10/15%	15/30			Jocikeli Franco Oliveira		
Média semanal	934	VET 130g/56%	VET 37g/16%	33g/3		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	IANA	- 02	a 06/09		
	Segunda-F	'eira '	Terça-Feira		Qu	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ man Leite c/ cac	au 1	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			o c/ manteiga te c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	Picadinho o molho Arroz, Feiji Batata doce Salada alfad Maça	ão l cozida]	Parafuso bolonhesa Abobrinha ref Feijão Banana	à fogada	Feij Sala	inhada jão ada couve aba	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mante Leite c/ caca	_	Pão c/ manteig Leite c/ cacau	;a	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e t Maça	tomate	Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		bata Arr Cou	ne em cubos c/ ata oz, Feijão ave e tomate aba	Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPI 15/30 VE 38g/3	0% T		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

			SEMAN	IA – 09 a 13	/09		
	Segunda-l	Feira	Terça-Feira	Quarta-	Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ mar Leite c/ ca	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Pão c/ manteiga Leite c/ cacau			Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne mo berinjela e Arroz, Feij Repolho e Laranja	m cubos ão tomate	Carne moída o batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	moída	ha refogada	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ma Leite c/ c	_	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogonos frango Arroz Salada alfa Laranja	nce	macarrão (carr moída, chuch abóbora, beterrab couve) Melancia	mandioc u, Arroz, fo a, Pepino e Melão	eijão	Pão c/ carne moída Suco laranja Maça	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 117g/54%	VET	LPDg 15/30% VET 34g/35%		Jocikeli Franco Ol Nutricionista RT – CRN-3:2246.	PNAE

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 16 :	a 20/09			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-F	eira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leit	e c/ cacau	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Espa	aguete c/	Carne m	oída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca		(cenoura, cheiro		fran	go	abóbora		Arroz
	Arroz, fei	jão ovo mexido, tomate)		Feij	ăo	Arroz, Fei	ijão	Farofa couve	
	Salada pe	nino	Feijão Salada alface Banana		Bete	rraba cozida	Repolho e	tomate	Laranja
	Maça				Poncã		Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mante	ina	Pão c/ manteiga		Biscoito po	olvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacat	_	Leite c/ cacau		Leite c/ cac		Leite c/ cacau
Lanche		-	Feijoada	•		dinho carne	Parafuso	à	Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			olho	bolonhesa	•	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		z, Feijão	Abobrinha	-	Alface e tomate
15.00115	Repolho e t	omate	Laranja			da alface	Feijão	a rerogada	Banana
	Maça				Pone		Goiaba		Bununu
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Og 0% T		Jocikeli Fı	ranco Olivei sta RT – PN	
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3			CRN-3:22465		

			SEM	IANA	_ 23 a	a 27/09			
	Segunda	-Feira	Terça-Feira	a	Quai	rta-Feira	Quinta-Feir	a	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão o	c/ manteiga	Bisc. poly	ilho	Pão c/ manteiga
manhã 07:15hs	Leite c/ c	acau	Leite c/ caca	au	Leite	c/ cacau	Leite c/ caca	u	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Músculo Arroz, Fe Farofa ce Salada ali Abacaxi	ijão noura face	Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		ao m Arro	z, Feijão olho e tomate	Parafuso c/ o moída Beterraba coz Feijão Salada alface Melão	zida	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana
Prévia (11-13:00hs)	Pão c/ mar Leite c/ ca		Pão c/ mantei Leite c/ cacau	_		/ manteiga c/ cacau	Biscoito polvi Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Carne n berinjela Arroz, Fe Salada co Abacaxi	ijão preto ouve	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Arro	culo em cubos z, Feijão fa cenoura la alface	Pão c/ comoída Suco laranja Melão	arne	Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg 10/15% VET 37g/16%	15/3 VE 33g/3	0% T		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEMA	NA –	30/0	9 a 04/10		
	Segunda-I	Feira '	Terça-Feira		Qua	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs Almoço 09:30hs	Pão c/ man Leite c/ cad Picadinho molho Arroz, Feij Batata doce Salada alfa	teiga de la carne ao de la cozida de la carne ao de la cozida de la cozida de la carne ao de la	Pão c/ mante Leite c/ cacau Parafuso bolonhesa	re c/ cacau Leit afuso à Gal onhesa Feij obrinha refogada Sala ão Goi		ada couve	Bisc. polvilho Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs) Lanche Vespertino 15:00hs	Maça Pão c/ mant Leite c/ caca Galinhada Feijão Repolho e Maça	tomate	Pão c/ manteig Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, abobrinha Arroz, Feijão Alface e toma Banana	couve,	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão Couve e tomate Goiaba		Biscoito polvilho Leite c/ cacau Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	15/30 VE' 38g/33	0% T		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

			SEMA	NA	– 07 a 11	/10			
	Segunda-l	Feira	Terça-Feira		Quarta-	Feira	Quinta-	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mar	nteiga	Pão c/ manteig	;a	Pão c/ m	anteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
Manhã 07:15hs	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau		Leite c/	cacau	Leite c/	cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne me berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	c/	Carreteiro carne moída Abobrinha refogada Feijão Pepino e tomate Melão		Estrogor frango Arroz Salada a Maça		Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac	_	Pão c/ manteiga		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito Leite c/ c	-	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono frango Arroz Salada alfa Laranja	fe de	Leite c/ cacau Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve)				Pão c/ moída Suco lar Maça	carne	Carne moída c/batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VE 117g/54%	VET	34	LPDg 15/30% VET Dying Jocikeli Franc Nutricionista R CRN-3:2			PNAE	

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 14	a 18/10			
	Segunda-	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ cacau		Leit	e c/ cacau	Leite c/ c	cacau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Espa	aguete c/	Carne 1	moída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca (cenoura, ch		(cenoura, cheiro		fran	go	abóbora		Arroz
			ovo mexido, tomate)		Feij	ăo	Arroz, Fo	eijão	Farofa couve
	Salada pe	nıno	Feijao Salada alface		Beterraba cozida		Repolho	e tomate	Laranja
	Maça		Banana		Poncã		Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mantei	ina	Pão c/ manteiga		Biscoito p	oolyilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	_	Leite c/ cacat	_	Leite c/ cacau		Leite c/ ca	•	Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada			dinho carne	Parafuso		Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			olho	bolonhes	•	Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e		z, Feijão		ha refogada	Alface e tomate
15.00115	Repolho e to		Laranja	_		da alface	Feijão	na rerogada	Banana
	Maça		Zurungu		Pon		Goiaba		Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Og 0%		Jocikeli Franco Oliveira Nutricionista RT – PNAE		
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3	32%		CRN-3:22465		

			SEM	IANA	- 21 a	a 25/10			
	Segunda	-Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da	Pão c/ ma	ınteiga	Pão c/ mante	eiga	Pão o	c/ manteiga	Bisc. polvilh	Pão c/ manteiga	
manhã 07:15hs	Leite c/ c	acau	Leite c/ caca	au	Leite	c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	
Almoço 09: 30hs	Músculo Arroz, Fe Farofa ce Salada ala Abacaxi	ijão noura face	Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		ao m Arro	z, Feijão olho e tomate	Parafuso c/ carn moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	Carne em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana	
Prévia (11-13:00hs)	Pão c/ mar Leite c/ ca		Pão c/ mantei Leite c/ cacau	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 15:00hs	Carne n berinjela Arroz, Fe Salada co Abacaxi	ijão preto ouve	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia		Arro Faro	culo em cubos z, Feijão fa cenoura da alface a	Pão c/ carn moída Suco laranja Melão	Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Salada Repolho Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg 10/15% VET 37g/16%	15/3 VE 33g/3	0% T		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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEMA	NA –	28/1	0 a 01/11		
	Segunda-l	Feira T	Terça-Feira		Qu	arta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs		I	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Lei	c/ manteiga te c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09:30hs	Feria Servidor I	Público b	Parafuso polonhesa Abobrinha re Feijão Banana	à fogada	Feijão		Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Carne em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia (12:00hs)		L	Pão c/ manteig Leite c/ cacau	,	Leit	c/ manteiga e c/ cacau	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Feria Servidor P	úblico (dal A	Farofa de ove cenoura, bobrinha Arroz, Feijão Alface e toma Banana	couve,	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 Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 37g/14%	LPE 15/30 VE 38g/3)% T		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

				SEMAN	ΙA	- 04 a 08	/11			
	Segunda-l	Feira	Terç	a-Feira		Quarta-	Feira	Quint	a-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ mar	_	Pão c	c/ manteig	a	Pão c/ m	_	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
Manhã 07:15hs	Leite c/ ca	cau	Leite	c/ cacau		Leite c/	cacau	Leite of	c/ cacau	Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne me berinjela e Arroz, Fei Repolho e Laranja	jão	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia Carreteiro moída Abobrinha re Feijão Pepino e ton Melão			ha refogada	frango Arroz	gonofe de	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana	
Prévia	Pão c/ mant	teiga	Pão c	/ manteiga		Pão c/ manteiga		Biscoito polvilho		Pão c/ manteiga
(12:00hs)	Leite c/ cac	au	Leite	c/ cacau		Leite c/ cacau		Leite c	/ cacau	Leite c/ cacau
Lanche	Estrogono	fe de	Sopa	. (le	Carne er	n cubos c/	Pão	c/ carne	Carne moída c/
Vespertino	frango		maca	rrão (car	ne	mandioc	a	moída		batata e cenoura
15:00hs	Arroz		moída	,	. ,	Arroz, fe	eijão	Suco laranja		Arroz, Feijão
	Salada alfa Laranja	ace	abóbo couve Mela	,		Pepino e tomate Melão		Maça	-	Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VI		PTNg 10/15% VET		LPDg 15/30% VET	Jocikeli Franco Oliveira			
	870	117g/549	% 33	3g/15%	34	4g/35%	Nutricionista R1 – 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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 11	a 15/11			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-l	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mante	c/ manteiga		c/ manteiga	Bisc.	polvilho	
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leit	e c/ cacau	Leite c/ c	cacau	
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Esp	aguete c/	Carne r	noída c/	Feriado
09: 30hs	mandioca		(cenoura, cheiro		fran	go	abóbora		Proclamação da
	Arroz, fei	120	ovo mexido, tom Feijão	iate)	Feij	ão	Arroz, Fe	eijão	República
	Salada pe	nino	Salada alfac	- Δ	Beterraba cozida Poncã		Repolho	e tomate	
	Maça		Banana				Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mantei	ioa	Pão	c/ manteiga	Biscoito p	olvilho	
(11-13:00hs)	Leite c/ cae	_	Leite c/ cacau	_		e c/ cacau	Leite c/ ca		
Lanche	Carreteiro		Feijoada	<u></u>		dinho carne	Parafuso		Feriado
Vespertino	Batata do		Arroz			nolho	bolonhes		Proclamação da
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e	Arro	oz, Feijão		na refogada	República
	Repolho e te	omate	Laranja			da alface	Feijão		.
	Maça		J		Ponçã		Goiaba		
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	Jocikeli Franco Oliveira				
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3	Nutricionista K1 1177L				

			SEM	IANA	-18	a 22/11			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	a
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc. polvill	o Pão c/ mant	eiga
manhã 07:15hs	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leite	e c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ caca	au
Almoço 09: 30hs	Músculo e Arroz, Fe Farofa cer Salada alf Abacaxi	ijão noura	Carreteiro came moída Batata doce cozida Feijão Pepino e tomate Melancia		Polenta c/ frango ao molho Arroz, Feijão Repolho e tomate Maça		Parafuso c/ car moída Beterraba cozida Feijão Salada alface Melão	c/ abóbora	ĭo
Prévia	Pão c/ man	ıteiga	Pão c/ mante	iga	Pão c/ manteiga		Biscoito polvilho	Pão c/ mante	iga
(11-13:00hs)	Leite c/ cae	cau	Leite c/ cacai	1	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau	Leite c/ cacau	u
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cul	bos c/	Mús	culo em cubos	Pão c/ carr	e Polenta c/ fi	rango
Vespertino	berinjela		mandioca		Arro	z, Feijão	moída	ao molho	
15:00hs	Arroz, Fei	ijão preto	Arroz, Feijã	io	Faro	ofa cenoura	Suco laranja	Arroz, Feijã	ίο
	Salada co		Salada repo		Sala	da alface	Melão	Salada Repo	olho
	Abacaxi		Melancia		Maç	a		Banana	
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 130g/56%	PTNg 10/15% VET 37g/16%	LPI 15/3 VE 33g/3	0% ET		Jocikeli Franco Ol Nutricionista RT – CRN-3:2246:	PNAE	

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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	– 25 a	a 29/11		
	Segunda-F	'eira	Terça-Feira		Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs Almoço 09:30hs	Pão c/ man Leite c/ cac Picadinho d molho	carne ao	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Parafuso à bolonhesa		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Galinhada Feijão Salada couve		Bisc. polvilho Leite c/ cacau Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau Carne em cubos c/ mandioca
	Arroz, Feiji Batata doce Salada alfa Maça	cozida ce	Abobrinha rei Feijão Banana		Goia	ıba	Arroz, Feijão Alface e tomate Abacaxi	Arroz, feijão Salada Repolho Ponçã
Prévia	Pão c/ mante		Pão c/ manteig	ga		c/ manteiga	Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga
(12:00hs)	Leite c/ caca		Leite c/ cacau			c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Galinhada Feijão Repolho e t Maça	tomate	abobrinha Arroz, Feijão Alface e toma Banana	couve,	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 Poncã
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 140g/33%	PTNg 10/15% VET 6 37g/14%	LPI 15/30 VE 38g/3	0% ET		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN CRN-3:22465	

			SEMAN	IA – 02 a 06	/12		
	Segunda-l	Feira	Terça-Feira	Quarta-	Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da Manhã 07:15hs	Pão c/ mar Leite c/ ca	_	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ m Leite c/	_	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Almoço 09: 30hs	Carne mo berinjela e Arroz, Feij Repolho e Laranja	m cubos ião tomate	Carne moída o batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Melancia	moída	ha refogada	Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça	Carne em cubos c/ batata Arroz, Feijão preto Salada couve Banana
Prévia (12:00hs)	Pão c/ mant Leite c/ cac		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ma Leite c/ c	_	Biscoito polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau
Lanche Vespertino 15:00hs	Estrogono frango Arroz Salada alfa Laranja	nce	Sopa d macarrão (carr moída, chuch abóbora, beterrab couve) Melancia	mandioc u, Arroz, fe	eijão	Pão c/ carne moída Suco laranja Maça	Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET 117g/54%	VET	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).





Centro de Educação Infantil - Arte e Vida

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

			SEM	ANA	- 09	a 13/12			
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-	Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	eiga	Pão	c/ manteiga	Bisc.	polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leit	e c/ cacau	Leite c/	cacau	Leite c/ cacau
07:15hs									
Almoço	Carne em	cubos c/	Arroz prima	avera	Espa	aguete c/	Carne	moída c/	Feijoada
09: 30hs	mandioca		(cenoura, cheiro		fran	go	abóbora		Arroz
	Arroz, fei	120	ovo mexido, ton Feijão	iate)	Feij	ão	Arroz, F	^F eijão	Farofa couve
	Salada pe	nino	Salada alfac		Beterraba cozida		Repolho	e tomate	Laranja
	Maça		Banana			cã	Goiaba		
Prévia	Pão c/ mar		Pão c/ mante	ioa	Pão c/ manteiga		Biscoito	nolvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ cae	U	Leite c/ cacai	_	Leite c/ cacau		Leite c/ c	•	Leite c/ cacau
Lanche	Carreteiro		Feijoada			dinho carne	Parafuso		Arroz primavera
Vespertino	Batata do		Arroz			nolho	bolonhe		Feijão
15:00hs	Feijão		Farofa couv	e	Arro	oz, Feijão		ha refogada	Alface e tomate
	Repolho e to	omate	Laranja		Sala	da alface	Feijão	Č	Banana
	Maça		v		Ponçã		Goiaba		
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	80% ET			Franco Olivei nista RT – PN	
	936	130g/56%	36g/15%	33g/3			CRN-3:22465		

			SEM	IANA	– 16 a	a 20/12		
	Segunda-	Feira	Terça-Feira	a	Qua	rta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Café da	Pão c/ ma	nteiga	Pão c/ mant	eiga	Pão o	c/ manteiga	Bisc. polvilho	Pão c/ manteiga
manhã	Leite c/ ca	acau	Leite c/ caca	au	Leite	e c/ cacau	Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
07:15hs								
Almoço 09: 30hs	Músculo d Arroz, Fe Farofa ce Salada alf Abacaxi	ijão noura Pace	Carreteiro came 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
Prévia	Pão c/ mar	iteiga	Pão c/ mante	iga	Pão c/ manteiga		Biscoito polvilho	Pão c/ manteiga
(11-13:00hs)	Leite c/ ca	cau	Leite c/ cacau	l	Leite c/ cacau		Leite c/ cacau	Leite c/ cacau
Lanche	Carne n	noída c/	Carne em cul	bos c/	Mús	culo em cubos	Pão c/ carne	Polenta c/ frango
Vespertino	berinjela		mandioca		Arro	z, Feijão	moída	ao molho
15:00hs	Arroz, Fe	ijão preto	Arroz, Feijã	io	Faro	fa cenoura	Suco laranja	Arroz, Feijão
	Salada co	uve	Salada repo	lho	Salad	da alface	Melão	Salada Repolho
	Abacaxi		Melancia		Maç	a		Banana
Composição nutricional Média semanal	Energia (Kcal)	CHOg 55/65% VET	PTNg 10/15% VET	LPI 15/3 VE	0%		Jocikeli Franco Olive Nutricionista RT – PN	
	934	130g/56%	37g/16%	33g/3		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).