



PREFEITURA MUNICIPAL DE DOURADINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Centro de Educação Infantil – Arte e Vida

Cardápio 2025 – Modalidade PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

1ª SEMANA						
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira	
	Quinta-Feira		Sexta-Feira			
Café da Manhã 07:00hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ ovo mexido Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Almoço 10:00hs	Picadinho Paleta ao molho tomate 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		Paleta em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Salada Repolho Ponkan			
Prévia (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 16:00hs	Galinhada Feijão Repolho e tomate Maça		Farofa de ovo (cenoura, couve, abobrinha) Arroz, Feijão Alface e tomate Banana		Espaguete c/ frango Feijão Beterraba cozida Abacaxi	
	Carreteiro carne moída Abobora refogada Feijão Pepino e tomate Ponkan					
Composição nutricional 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/54%	37g/14%	38g/33%		

2ª SEMANA						
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira	
	Quinta-Feira		Sexta-Feira			
Café da Manhã 07:00hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ ovo mexido Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Almoço 10:00hs	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		Paleta em cubos c/ mandioca Arroz, feijão Pepino e tomate Melão		Estrogonofe de frango Arroz Salada alface Maça	
Prévia (12:00hs)	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Pão c/ manteiga Leite c/ cacau		Biscoito polvilho Leite c/ cacau	
Lanche Vespertino 16:00hs	Pão c/ carne moída Suco pêssego Maça		Carne moída c/ batata e cenoura Arroz, Feijão Salada alface Banana			
	Sopa de macarrão (carne moída, chuchu, abóbora, beterraba, couve) Melancia					
Composição nutricional 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE DOURADINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Centro de Educação Infantil – Arte e Vida

Cardápio 2025 – Modalidade PRÉ-ESCOLA (4-5anos) / Parcial

3ª SEMANA						
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da Manhã 07:00hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ovo mexido Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Almoço 10:00hs	Paleta 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 Ponkan	Carne moída c/ abóbora Arroz, Feijão Repolho e tomate Goiaba	Feijoada Arroz Farofa couve Laranja	
Prévia (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	
Lanche Vespertino 16:00hs	Carreteiro carne moída Batata doce cozida Feijão Repolho e tomate Maça	Feijoada Arroz Farofa couve Laranja	Picadinho Paleta ao molho tomate Arroz, Feijão Salada alface Ponkan	Parafuso à bolonhesa Abobrinha refogada Feijão Goiaba	Arroz primavera Feijão Alface e tomate Banana	
Composição nutricional 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%		

4ª SEMANA						
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	
Café da Manhã 07:00hs	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Pão c/ ovo mexido Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	Bisc. polvilho Leite c/ cacau	Pão c/ manteiga Leite c/ cacau	
Almoço 10:00hs	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	Paleta em cubos c/ abóbora Arroz, Feijão Salada couve Banana	
Prévia (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	
Lanche Vespertino 16:00hs	Carne moída c/ berinjela Arroz, Feijão preto Salada couve Abacaxi	Paleta em cubos c/ mandioca Arroz, Feijão Salada repolho Melancia	Músculo em cubos Arroz, Feijão Farofa cenoura Salada alface Maça	Pão c/ carne moída Suco uva 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 15/30% 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.