

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
	03/06	04/06	05/06	06/06	07/06	
Pão dog c/ requeijão CAFÉ DA MANHÃ – Chá 08:00h		Pão francês c/ peito de frango Leite Caramelizado	Bolo de maça c/ aveia Chá	e maça c/ aveia		
ALMOÇO - 10:00h	Arroz/Feijão com caldo Macarrão com carne moída Batata e chuchu cozidos	Arroz/feijão com caldo Frango ao molho Salada de chuchu	Arroz/feijão com caldo Carne em iscas Abobrinha refogada Salada de repolho	Arroz/feijão com caldo Carne suína Viradinho de Couve Laranja	Arroz/feijão com caldo Almôndegas ao molho Abobrinha e cenoura refogadas	
LANCHE DA TARDE- 14:00 ás 14:30h	Pão dog c/ requeijão Chá	Mingau de aveia	Bolo de maça c/ aveia Chá	Cereal com leite	Pão dog com manteiga Achocolatado 50%	
COLAÇÃO – 15:30h	Maçã	Mamão	Laranja	Maçã	Banana	



REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	10/06	11/06	12/06	13/06	14/06
CAFÉ DA MANHÃ – 08:00h	Pão dog com manteiga Chá	logurte com cereal	Torta de frango c/ legumes Achocolatado 50%	Pão Francês c/ carne moída Chá	Pão dog com requeijão Leite Caramelizado
ALMOÇO - 10:00h	Arroz/feijão com caldo Macarrão com atum Abobrinha Refogada	Arroz/feijão com caldo Carne em iscas Purê de batata Beterraba	Arroz/feijão com caldo Quirera com carne de suína Salada de chuchu	Arroz colorido /feijão com caldo Almôndegas Salada de Alface com repolho	Arroz/feijão com caldo Viradinho de carne moída e couve Brócolis
LANCHE DA TARDE- 14:00 ás 14:30h	Pão dog com manteiga Chá	Vitamina de fruta (Banana e maçã)	Torta de frango c/ legumes Achocolatado 50%	Pão Francês c/ carne moída Chá	Mingau de chocolate 50%
COLAÇÃO – 15:30h	Banana	Maçã	Mamão	Laranja	Banana



REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
5	17/06	18/06	19/06	20/06	21/06
CAFÉ DA MANHÃ – 08:00h	Pão Francês com requeijão Achocolatado 50%	Pão dog com manteiga Leite Caramelizado	Bolo de laranja Chá	Pão Francês com carne de frango Achocolatado 50%	Pão dog com margarina Chá
ALMOÇO - 10:00h	Arroz/feijão com caldo Carne em iscas com mandioca Abobrinha refogada	Arroz/feijão com caldo Carne moída Polenta Beterraba	Arroz/feijão com caldo Carne suína Viradinho de couve	Arroz/feijão com caldo Purê de batata Almôndegas ao molho Alface	Arroz/feijão com caldo Frango com molho com batatas Pimentão
LANCHE DA TARDE- 14:00 ás 14:30h	Pão Francês com requeijão Achocolatado 50%	Mingau de aveia	Bolo de laranja Chá	Mingau de chocolate 50%	Pão dog com margarina Chá
	Banana	Laranja	Maçã	Melão	Mamão
COLAÇÃO – 15:30h					



REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	24/06	25/06	26/06	27/06	28/06
CAFÉ DA MANHÃ – 08:00h	Pão dog com manteiga Chá	logurte com cereal	Pão Francês com requeijão Achocolatado 50%	Torta de carne moída com legumes Chá	Pão dog com margarina Leite Caramelizado
ALMOÇO - 10:00h	Arroz/feijão com caldo Almôndegas ao molho Polenta Alface	Arroz/feijão com caldo Frango ao molho com Batata Repolho refogado	Arroz/feijão com caldo Carne em iscas Purê de batata Beterraba cozida	Arroz/feijão com caldo Macarrão com carne moída Brócolis	Arroz/feijão com caldo Carne suína Salada de chuchu
LANCHE DA TARDE- 14:00 ás 14:30h	Pão dog com manteiga Chá	logurte com cereal	Mingau de aveia	Torta de carne moída com legumes Chá	Pão dog com margarina Leite Caramelizado
COLAÇÃO – 15:30h	Maçã	Mamão	Manga	Laranja	Banana



### CARDÁPIO JUNHO CRECHE II e PRÉ CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL - RENASCER 2024

### Informações Nutricionais:

### Creche - Período integral (70% das Necessidades diárias)

Cate	egoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Vitaminas		as Minerais	
				55% a 65% do VET	10 % a 15%	25% a 35%	Α	С	Cálcio	Ferro
				33% a 63% uo vei	do VET	do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
Cri	Creche	7 - 11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
		1 - 3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011). \*Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa entre o raspado, amassado, picado e pedaços inteiros individualmente de acordo com a evolução de cada aluno.

Cardápio poderá sofrer alterações c/ relação: aos hortifrutis pelo grau de maturação, excepcionalidades que possam ocorrer na unidade escolar, intercorrências com a entrega.

O uso dos hortifrutis deve ser de acordo com a data de recebimento e permissibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio.

#### Observações:

As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar. Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrutis pelo grau de maturação, excepcionalidade que possam ocorrer na unidade escolar e intercorrências com as entregas.

### Resolução do FNDE N°06 de 08 de Maio de 2020.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta resolução, sendo de: § 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.



CARDÁPIO JUNHO CRECHE II e PRÉ CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – RENASCER 2024

Junho	Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. C (mg)	Vit. A (mcg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Média Semana 1	693	90	28,74	25.8	25,94	227	356	4,28
Média Semana 2	681	87,82	27,58	25,82	29,04	218,6	229,4	5,14
Média Semana 3	700	97,84	27,08	23,8	25	219,9	262,5	5,04
Média Semana 4	700	92	28,8	25,8	24,66	237,5	268	3,96
Média Mensal	693	91,91	28	25,30	26,16	225,75	278,75	4,60

REFERÊNCIA: TABELAS TACO, TUCUNDUVA, TBCA OU DIRETAMENTE COM TABELA NUTRICIONAL DO ALIMENTO.

Nutricionista Responsável Técnico (RT): JÚLIO APARECIDO LEITE DA ROSA MELO CRN 8 17043/P Nutricionista Quadro Técnico (QT): GISELE MARTINS DOS SANTOS CRN 8 16124/P



