

CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA – 01/07	3ª FI	EIRA – 02/07	4 ª	FEIRA – 03/07	5ª FEIRA	5ª FEIRA – 04/07		A – 05/07	
DESJEJUM 07H30MIN	Pão Integral Queijo Chá Desidratado de Frutas	Suco de	irra de Carne e Maracujá Polpa		Pão de Queijo o Integral de Uva Pera	Panqueca Chá Desidrata	de Banana ado de Frutas	Leite Batido	Bolo de Fubá com Laranja Leite Batido c/ Morango Congelado e Banana	
ALMOÇO 10H	Sopa de Couve-Flor, Cenoura Abobrinha e Carne Bovina	Abo	Arroz arioca c/Biomassa óbora, Agrião arne Moída	Batata,	Aipim Feijão Carioca Cenoura e Beterraba ango Ensopado	Arı Lent Batata Doce, Ak Carne de	cilha coóbora e Couve	Arroz Integral Feijão Carioca Abóbora, Vagem e Batata Frango Ensopado		
LANCHE 1 13H	Pão Integral Queijo Chá Desidratado de Frutas	Suco de	irra de Carne e Maracujá Polpa		Pão de Queijo o Integral de Uva Pera	-	Panqueca de Banana Chá Desidratado de Frutas		Bolo de Fubá com Laranja Leite Batido c/ Morango Congelado e Banana	
JANTAR 15H15MIN	Arroz Feijão Carioca Batata Doce, Beterraba, Abóbora Frango Ensopado	Batata, C	Arroz ião Vermelho enoura, Abobrinh ngo Ensopado	Fe a Batat	Arroz Integral eijão Vermelho a Doce e Abóbora arne de Panela	=	ata, Chuchu, nafre e Frango	Arroz Feijão c/Biomassa Batata Doce e Beterraba Carne de Panela		
LANCHE 2 17H30MIN	Tangerina		Maçã		Abacaxi	Ban	Banana		laça	
Composição nutricional		Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)					
		(Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	
(Méd	(Média semanal)		90g 53,8%	30g 18,6%	22,5g 29,1%	172,3	140	82,5	3,9	

Nutricionistas: Cheila Adriane Klitzke CRN 10 0744

Priscila de Souza Durce Rodrigues CRN 10 5197

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- NÃO acrescentar ACÚCAR, MEL e ADOCANTE nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- NÃO oferecer CAFÉ, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.



CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA – 08/07	3ª F	EIRA – 09/07	7 4ª FEIRA – 10/07 5ª FEIRA – 11/07		6ª FEIR	A – 12/07			
DESJEJUM 07H30MIN	Pão Integral Omelete Suco do Hulk		Laranja s/ Açúcar te com Maçã		e Banana c/Chocolate co de Uva Polpa	Cookie Integra Ame Chá Desidrata	eixa	Panqueca de Polvilho Patê de Cenoura c/ Biomassa Suco Integral de Uva		
ALMOÇO 10H	Arroz Feijão Carioca Batata, Cenoura e Chuch Carne Moída	Batata [Arroz áo c/Biomassa Doce, Abobrinha e Cenoura ápia Assada	Abóboi	Arroz reijão Carioca ra, Brócolis e Batata arne de Panela	Arr Feijão Ve Abóbora, Agr Frango E	ermelho ião e Chuchu	Feijão Batata, Couv	Integral Carioca e-Flor e Rúcula Moída	
LANCHE 1 13H	Pão Integral Omelete Suco do Hulk		Laranja s/ Açúcar te com Maçã		e Banana c/Chocolate co de Uva Polpa	Ame	okie Integral de Banana c/ Ameixa há Desidratado de Frutas		Panqueca de Polvilho Patê de Cenoura c/ Biomassa Suco Integral de Uva	
JANTAR 15H15MIN	Arroz Integral Feijão Vermelho Abóbora e Batata Doce Frango Ensopado		e Batata, Chuchu, oura e Frango	Batata	Arroz Integral Lentilha I Doce, Espinafre e Cenoura Ingo Ensopado	Aip Feijão Carioca Cenoura, Batata Carne de	c/Biomassa Doce e Brócolis	Sopa de Cenoura, Vagem, Abóbora e Frango		
LANCHE 2 17H30MIN	Maçã		Pera		Abacate	Bana	Banana		Laranja	
Composição nutricional		Energia	CHO (g)		LPD (g)					
		(Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	
(Médi	a semanal)	723,8	114g 64,4%	33g 18,3%	17g 21%	152,5 91,5		230	4,7	

Nutricionistas: Cheila Adriane Klitzke CRN 10 0744

Priscila de Souza Durce Rodrigues CRN 10 5197

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- NÃO acrescentar ACÚCAR, MEL e ADOÇANTE nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- NÃO oferecer CAFÉ, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.



CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA – 15/07	3ª F	EIRA – 16/07	4 ª	FEIRA – 17/07	5ª FEIRA	5ª FEIRA – 18/07		A – 19/07
DESJEJUM 07H30MIN	Bolo de Laranja s/ Açúca Leite com Maçã		zza da Escola o de Uva Polpa		Banana c/Chocolate sidratado de Frutas	Pão de A Patê de Cenou Leite com	ra c/Biomassa	(recheio : C	de Polvilho arne Moída) gral de Uva
ALMOÇO 10H	Arroz Integral Feijão Vermelho Batata Doce, Chuchu e Cenoura Carne Moída	Abobora	Arroz Lentilha a, Brócolis e Batata ngo Ensopado	Fe Batata Do	orroz Integral ijão Vermelho ce, Vagem e Espinafr Irne de Panela	Arr Feijão Carioca re Abóbora, Beter Frango E	a c/Biomassa raba e Brócolis	Feijão \ Batata Doce, C	Integral /ermelho nuchu e Cenoura · Moída
LANCHE 1 13H	Bolo de Laranja s/ Açúca Leite com Maçã		zza da Escola o de Uva Polpa		Banana c/Chocolate sidratado de Frutas	Pão de A Patê de Cenou Leite com	ra c/Biomassa	Panqueca de Polvilho (recheio : Carne Moída) Suco Integral de Uva	
JANTAR 15H15MIN	Arroz Feijão Carioca Abobrinha, Cenoura e Beterraba Frango Ensopado	Batata, E	Arroz jão Vermelho Beterraba e Agrião rne de Panela	Batata, C	Arroz Feijão Carioca Batata, Cenoura e Couve-Flor Frango Ensopado		oz ermelho Cenoura e raba e Panela	Arroz Feijão Carioca Abobrinha, Cenoura e Beterraba Frango Ensopado	
LANCHE 2 17H30MIN	Maçã		Banana		Mamão	Bana	ana	Manga	
		Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)				
•	ão nutricional	(Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
(Médi	ia semanal)	798	124g 70%	35g 19,4%	17g 21,25%	235,7	88,7	208	4,5

Nutricionistas: Cheila Adriane Klitzke CRN 10 0744

Priscila de Souza Durce Rodrigues CRN 10 5197

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- NÃO acrescentar ACÚCAR, MEL e ADOCANTE nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- NÃO oferecer <u>CAFÉ</u>, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.



CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA – 22/07	3ª F	EIRA – 23/07	4ª	4ª FEIRA – 24/07 5ª FEIRA – 25/07		6ª FEIRA – 26/07		
DESJEJUM 07H30MIN	Vitamina de Maçã com Avei Mamão Picado		Bolo de Aveia Feliz Suco de Uva Integral		Cookie Integral de Banana e Ameixa Suco de Maracujá Polpa		Queijo nana e Aveia	Panqueca de Polvilho (recheio : Frango Desfiado) Chá Desidratado de frutas	
ALMOÇO 10H	Sopa de Couve-Flor, Cenoura Abobrinha e Carne Bovina	Brocolls,	Arroz Chuchu, Beterraba Ido de Peixe	Cenoura, i	Arroz Lentilha Batata Doce, Espinafi ango Ensopado	-	Carioca or, Agrião	Arroz Feijão Vermelho Abobrinha, Rúcula, Abóbora Carne de Panela	
LANCHE 1 13H	Vitamina de Maçã com Avei Mamão Picado		de Aveia Feliz de Uva Integral		ntegral de Banana e Ameixa de Maracujá Polpa	Pão de Leite com Ba	Queijo nana e Aveia	Panqueca de Polvilho (recheio : Frango Desfiado) Chá Desidratado de frutas	
JANTAR 15H15MIN	Arroz Feijão Carioca c/Biomassa Batata Doce, Beterraba, Abóbora Frango Ensopado	ão Carioca c/Biomassa tata Doce, Beterraba, Abóbora		Batata	Arroz Feijão Vermelho Batata, Abóbora, Vagem Carne de Panela		roz ermelho ra, Abobrinha Grelhada	Arroz Feijão Carioca c/Biomassa Batata, Beterraba, Chuchu Frango Ensopado	
LANCHE 2 17H30MIN	Abacaxi		Tangerina		Banana Mamão		Pera		
			CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)				
Composição nutricional		Energia (Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
(Méd	(Média semanal)		119g 67,2%	33g 18,3%	19g 23,75%	193,4	193,3	127,04	5,2

Nutricionistas: Cheila Adriane Klitzke CRN 10 0744

Priscila de Souza Durce Rodrigues CRN 10 5197

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- NÃO acrescentar AÇÚCAR, MEL e ADOÇANTE nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- NÃO oferecer CAFÉ, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.



CARDÁPIO CRECHE - FAIXA ETÁRIA - ACIMA 13 MESES - PERÍODO INTEGRAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA – 29/07	3ª F	EIRA – 30/07	4 ª	FEIRA – 31/07	5º FEIRA	5ª FEIRA – 01/08		A - 02/08	
DESJEJUM 07H30MIN	Pão Integral Omelete Chá Desidratado de Fruta	Suco	irra de Carne de Uva Integral		izza da Escola de Maracujá Polpa	Mingau de Ave	ia com Banana		Biscoito de Banana e Aveia Chá Desidratado de Frutas	
ALMOÇO 10H	Sopa de Couve-Flor, Cenou Abobrinha e Carne Bovin	a Abo	Arroz ijão Carioca óbora, Agrião arne Moída		Arroz Lentilha ra, Brócolis e Batata ango Ensopado	Canja c/ Legu Cenoura, Couve Frar	e-Flor, Vagem e	Lentilha c Abóbora, Va	roz /Biomassa gem e Batata Grelhada	
LANCHE 1 13H	Pão Integral Omelete Chá Desidratado de Fruta	Suco	irra de Carne de Uva Integral		izza da Escola de Maracujá Polpa	Mingau de Ave	ia com Banana	Biscoito de Banana e Aveia Chá Desidratado de Frutas		
JANTAR 15H15MIN	Arroz Feijão Carioca c/Biomass Batata Doce, Beterraba, Abóbora Frango Ensopado	Batata, C	Arroz Feijão Vermelho Batata, Cenoura, Abobrinha Frango Ensopado		Aipim eijão Carioca Beterraba e Agrião arne de Panela	Arroz li Feijão (Abóbora, Bai Carne do	Carioca tata e Rúcula	Macarrão Feijão Vermelho Batata Doce, Brócolis, Cenoura Frango Ensopado		
LANCHE 2 17H30MIN	Laranja		Maçã		Banana	Mar	Mamão		Abacaxi	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)					
		(Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	do VET Vit. A (mcg) Vit. C (m		Ca (mg)	Fe (mg)	
		774	122g 68.9%	29g 16.1%	19g 23.75%	222,8	117,7	245	5,4	

Nutricionistas: Cheila Adriane Klitzke CRN 10 0744

Priscila de Souza Durce Rodrigues CRN 10 5197

- DEVERÁ SER OFERECIDO LÍQUIDO (ÁGUA) DURANTE TODO O PERÍODO.
- Atentar para a consistência dos alimentos, conforme faixa etária, amassando os alimentos com garfo (consistência de papa), sem bater no liquidificador.
- NÃO acrescentar AÇÚCAR, MEL e ADOÇANTE nas preparações e bebidas (papas, sucos, vitaminas, leites, etc), conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.
- Utilizar a quantidade mínima de sal. Em substituição, utilizar temperos naturais e desidratados (alho, cebola, cebolinha, cominho, salsinha, etc).
- NÃO oferecer <u>CAFÉ</u>, conforme Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Saladas e frutas poderão sofrer modificações, de acordo com a necessidade.