



PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO PADRONIZADO DOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - 3º, 4º E 5º PERÍODO

MODELO 4

| REFEIÇÕES | Segunda-feira - 24/06 | Terça-feira - 25/06 | Quarta-feira - 26/06 | Quinta-feira - 27/06 | Sexta-feira - 28/06 | | | | |
|---|--|---|---|--|---|--------------------|-------------------|---------------------|---------------------|
| Desjejum | Biscoito polvilho + Leite com cacau | Mingau de aveia | Biscoito polvilho + Leite com cacau | Mingau de amido com cacau | Vitamina de banana com mamão | | | | |
| Colação | Banana picada | Tangerina picada | Melancia picada | Banana picada | Abacaxi picado | | | | |
| Almoço | Ovos cozidos, salada de chuchu com cenoura, arroz e feijão | Risoto de frango, abobrinha refogada e feijão | Picadinho de carne, purê de inhame, salada de cenoura, arroz e feijão | Macarrão com frango desfiado ao molho, abóbora refogada e feijão | Frango ensopado, salada de tomate, arroz e feijão | | | | |
| Lanche | Melancia picada | Manga picada | Mamão picado | Maçã picada | Tangerina picada | | | | |
| Jantar | Sopa de macarrão com legumes (inhame, abóbora e espinafre) e frango desfiado | Polenta com músculo desfiado ao molho | Caldo de aipim com frango desfiado | Creme de inhame com músculo desfiado ao molho | Sopa de macarrão com legumes (aipim, cenoura e repolho) e frango desfiado | | | | |
| Composição nutricional (média semanal) | | Energia (kcal) | PTN (g) 10 a 15% | LIP (g) 15 a 30% | CHO (g) 55 a 65% | Cálcio (mg) | Ferro (mg) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mcg) |
| | | 1019,22 | 44g 18% | 24g 21% | 160g 63% | 398,01 | 2,88 | 362,34 | 56,59 |

Equipe de cardápios e fichas técnicas – Responsável técnica: Joana da Silva Costa - CRN: 08100465

*De acordo com a nova resolução do PNAE, nº 06 de 08 de maio de 2020, fica proibida a adição de açúcar nas preparações.

*Cardápio sujeito a alterações devido a entrega e disponibilidade dos gêneros, podendo ser utilizada a lista de substituições

* A consistência dos alimentos deve ser aumentada, gradativamente, a fim de estimular a mastigação, no entanto, todo alimento deve ser ofertado sob supervisão e na consistência compatível com o nível de desenvolvimento e prontidão da criança, o qual a análise deve ser realizada individualmente, uma vez que cada criança possui seu próprio tempo.