

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA DO IGUAÇU - PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ESCOLAR SEM FEIJÃO, ERVILHA, LENTILHA, GRÃO DE BICO INTEGRAL

MODALIDADE: Educação infantil
 (De 1 ano a 4 anos) – CMEI
01-04 a 29-04 – ABRIL 2025

HORÁRIO		01-04 terça	02-04 quarta	03-04 quinta	04-04 sexta
8:30		Chá de ervas com leite Pão (AF)* com manteiga	Chá de ervas Viradinho de ovos	Leite com baunilha Biscoito caseiro (AF)*	Leite com cacau Bolo de banana com aveia
11:00		Arroz, quirera com carne de porco, salada (AF)*	Arroz, ovos cozidos, legumes refogados	Arroz Carne moída com abobrinha Salada (AF)*	Arroz Quirera com carne de porco desfiado e couve, Salada (AF)*
13:30		Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00		Macarrão à bolonhesa	Sopa de legumes e frango	Polenta Frango ao molho	Macarrão à bolonhesa

HORÁRIO	07-04 segunda	08-04 terça	09-04 quarta	10-04 quinta	11-04 sexta
8:30	Chá de ervas Ovos mexidos	Leite quente Pão (AF)* com geleia sem açúcar	Chá de ervas Pão (AF)* com queijo	Leite com baunilha Torta salgada de legumes	Chá de ervas Bolo de aveia com banana
11:00	Arroz, frango assado, farofinha de repolho	Arroz, macarrão ao molho vermelho com almondegas, salada (AF)*	Arroz, purê de batata, iscas de carne bovina, salada (AF)*	Arroz integral, legumes refogados, pernil assado e desfiado, salada (AF)*	Arroz, moída com milho, salada (AF)*
13:30	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00	Chá de ervas Farofinha de ovo	Polenta Frango ao molho	Sopa de macarrão e batata salsa	Arroz, lasanha de carne moída	Suco de polpa de fruta Torta salgada de legumes

NUTRICIONISTA: Jéssica Gonçalves Pereira
 CRN 8-8366

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA DO IGUAÇU - PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ESCOLAR SEM FEIJÃO, ERVILHA, LENTILHA, GRÃO DE BICO INTEGRAL

MODALIDADE: Educação infantil
 (De 1 ano a 4 anos) – CMEI
01-04 a 29-04 – ABRIL 2025

HORÁRIO	14-04 segunda	15-04 terça	16-04 quarta	17-04 quinta	18-04 sexta
8:30	Chá de ervas Farofinha de ovo	Leite quente Pão (AF)* com manteiga	Chá de ervas Torta salgada de moída	RECESSO ESCOLAR	SEXTA-FEIRA SANTA
11:00	Arroz, frango assado, farofinha de repolho	Arroz, macarrão ao molho vermelho com moída, salada (AF)*	Arroz, estrogonofe de carne, batata palha, saladas (AF)*		
13:30	Fruta**	Fruta**	Fruta**		
16:00	Sopa de macarrão e legumes	Chá Viradinho de ovo	Suco de uva integral Bolo de cenoura sem açúcar com cobertura de cacau Brigadeiro de banana		

HORÁRIO	21-04 segunda	22-04 terça	23-04 quarta	24-04 quinta	25-04 sexta
8:30	TIRADENTES	Chá de ervas Farofinha de ovo	Leite com baunilha Pão (AF)* com requeijão	Chá de ervas com leite Bolacha caseira (AF)*	Chá de ervas Viradinho de ovo
11:00		Arroz, macarrão com brócolis e molho branco, iscas de carne gado	Arroz, lasanha de frango, salada (AF)*	Arroz, quirera com carne de porco, salada (AF)*	Arroz, ovos cozidos, legumes refogados
13:30		Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00		Polenta Frango ao molho	Sopa de macarrão e batata	Macarrão à bolonhesa	Sopa de legumes e frango

NUTRICIONISTA: Jéssica Gonçalves Pereira
 CRN 8-8366

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA DO IGUAÇU - PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ESCOLAR SEM FEIJÃO, ERVILHA, LENTILHA, GRÃO DE BICO INTEGRAL

MODALIDADE: Educação infantil
(De 1 ano a 4 anos) – CMEI
01-04 a 29-04 – ABRIL 2025

HORÁRIO	28-04 segunda	29-04 terça	30-04 quarta		
8:30	Chá de ervas Viradinho de ovo	Leite com baunilha Pão (AF)* com manteiga	ESTUDO E PLANEJAMENTO		
11:00	Arroz, ovos cozidos, legumes refogados	Arroz, quílera com carne de porco, salada (AF)*			
13:30	Fruta**	Fruta**			
16:00	Sopa de legumes e frango	Macarrão à bolonhesa			

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

NUTRICIONISTA: Jéssica Gonçalves Pereira
CRN 8-8366

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES!

- ✓ Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo. As fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade e podem atuar prevenindo várias doenças.
- ✓ Nós somos os formadores de hábitos das nossas crianças, ofereça novos alimentos e cuidado com excesso de sal e açúcar. **Em caso de alguma criança com intolerância ou alergia alimentar comunicar a nutricionista.**
- ✓ OS PRODUTOS DA COMPRA DIRETA VÃO SER ENTREGUES CONFORME A PRODUÇÃO DOS PRODUTORES.
- ✓ TEMPEROS: As crianças podem consumir muitos tipos de temperos, desde que sejam os temperos frescos como: alho, cebola, alho poró, louro, salsa, cebolinha, manjerição, orégano. **Evite o sal, açúcar e óleo em excesso nas preparações.**
- ✓ **Deve-se oferecer água filtrada entre as refeições.**
- ✓ Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº 26/2013.
- ✓ **MAMADEIRA:**
Fórmula Infantil para crianças abaixo de 1 ano de idade.
Leite UHT integral para crianças acima de 1 ano de idade.
- ✓ Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Manual de Orientação para Alimentação Escolar, conforme Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
- ✓ **O cardápio poderá sofrer alterações, substituindo-se alimentos por outros de mesmo valor nutricional, caso haja alguma intercorrência, com autorização prévia da Nutricionista.**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 6 E 8 MESES DEVEM SE ALIMENTAR COM ALIMENTOS AMASSADOS COM O GARFO, DEVE TER ASPECTO DE PURÊ OU PAPA;**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 9 A 11 MESES DEVEM CONSUMIR ALIMENTO QUE TENHAM TEXTURA NORMAL, PORÉM BEM PEQUENOS;**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 1 A 6 ANOS, TEXTURA DO ALIMENTO NORMAL;**
- ✓ O alimento deve ser oferecido para a criança em pratos com colheres apropriadas para a idade, a água e outros líquidos recomendam-se o uso de copinhos;
- ✓ **Os alimentos devem ser oferecidos separadamente**, para que a criança aprenda a identificar cores e sabores, colocar as porções de cada alimento no prato sem misturá-las;
- ✓ **É PROIBIDO A ADIÇÃO DE AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**
- ✓ * AF: Produtos da Agricultura Familiar.
- ✓ **Fruta: Variar o consumo diário de frutas.

NUTRICIONISTA: Jéssica Gonçalves Pereira
CRN 8-8366