

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA DO IGUAÇU - PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ESCOLAR INTEGRAL – SEM OVOS, FEIJÃO, SOJA

MODALIDADE: Educação infantil
 (De 1 ano a 4 anos) – CMEI
05-02 a 28-02 – FEVEREIRO 2025

HORÁRIO	03-02 segunda	04-02 terça	05-02 quarta	06-02 quinta	07-02 sexta
8:30	CAPACITAÇÃO	CAPACITAÇÃO	Leite quente Pão francês com manteiga	Leite com baunilha Pão com requeijão	Chá de ervas Pão de queijo
11:00			Arroz Carne bovina desfiada Salada (AF)*	Arroz Carne moída com abobrinha Salada (AF)*	Arroz Quirera com carne de porco desfiado e couve, Salada (AF)*
13:30			Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00			Suco integral de uva Torta salgada de frango	Polenta Frango ao molho	Macarrão de arroz à bolonhesa

HORÁRIO	10-02 segunda	11-02 terça	12-02 quarta	13-02 quinta	14-02 sexta
8:30	Leite com cacau Pão de queijo	Leite quente Pão francês com geleia sem açúcar	Chá de ervas Pão francês com queijo	Leite com baunilha Pão francês com requeijão	Chá de ervas Bolo de aveia com banana
11:00	Arroz Frango assado, farofinha de repolho	Arroz, Macarrão de arroz 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 carne moída	Polenta Frango ao molho	Sopa de macarrão de arroz, cenoura e batata salsa	Arroz, lasanha de carne moída	Suco de polpa de fruta Torta salgada de legumes

IMPORTANTE: Nesse cardápio deverá ser utilizado óleo de milho ou banha de porco para a produção da refeição.

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 INTEGRAL – SEM OVOS, FEIJÃO, SOJA

MODALIDADE: Educação infantil
 (De 1 ano a 4 anos) – CMEI
05-02 a 28-02 – FEVEREIRO 2025

HORÁRIO	17-02 segunda	18-02 terça	19-02 quarta	20-02 quinta	21-02 sexta
8:30	Chá de ervas Farofinha de carne	Leite quente Pão francês com manteiga	Chá de ervas Pão francês com requeijão	Leite com baunilha Pão francês com requeijão	Chá de ervas Bolo de aveia com maçã
11:00	Arroz Frango assado, farofinha de repolho	Arroz, macarrão de arroz do molho vermelho com moída, salada (AF)*	Arroz, frango grelhado, legumes refogados, salada (AF)*	Arroz, quirera com carne de porco, salada (AF)*	Arroz, moída com milho, salada (AF)*
13:30	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00	Sopa de macarrão e legumes	Chá Viradinho de carne	Suco de uva integral Bolo de cenoura sem açúcar	Macarrão de arroz à bolonhesa	Polenta Frango ao molho

HORÁRIO	24-02 segunda	25-02 terça	26-02 quarta	27-02 quinta	28-02 sexta
8:30	Leite quente Pão de queijo	Chá de ervas Pão francês com geleia sem açúcar	Leite com baunilha Pão francês com requeijão	Chá de ervas com leite Pão de queijo	Chá de ervas Viradinho de carne
11:00	Arroz, frango grelhado, batata cozida, salada (AF)*	Arroz, macarrão de arroz com brócolis e molho branco, iscas de carne gado	Arroz, lasanha de frango, salada (AF)*	Arroz, quirera com carne de porco, salada (AF)*	Arroz, iscas de carne bovina, legumes refogados
13:30	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**	Fruta**
16:00	Suco de polpa de fruta Torta salgada de legumes	Polenta Frango ao molho	Sopa de macarrão de arroz e legumes	Macarrão de arroz à bolonhesa	Sopa de legumes e frango

IMPORTANTE: Nesse cardápio deverá ser utilizado óleo de milho ou banha de porco para a produção da refeição.

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 INTEGRAL – SEM OVOS, FEIJÃO, SOJA

MODALIDADE: Educação infantil
(De 1 ano a 4 anos) – CMEI
05-02 a 28-02 – FEVEREIRO 2025

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.

IMPORTANTE: Nesse cardápio deverá ser utilizado óleo de milho ou banha de porco para a produção da refeição.

NUTRICIONISTA: Jéssica Gonçalves Pereira
CRN 8-8366

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO