

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CMEI - MARIA EMILIA
abr/25

**CMEI -
INTEGRAL/Parcial**

Nutrição Diária: 70%
Faixa etária: 7 meses a 5 anos
Alunos atendidos: 107 alunos

Categoria: CRECHE
Refeição: Café da manhã/Almoço/ Lanche/
Período: 01/04/2024 a 05/04/2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Café da manhã	Pão com manteiga, Leite cacau.	Pão caseiro, leite batido com fruta.	Pão com manteiga, leite com cacau.
Almoço	Arroz, Feijão, Ovos mexidos com legumes.	Arroz, Feijão, frango ao molho com batata e cenoura, salada de folhas.	Arroz, feijão, carne suína cozida e depois refogar com abobora cabotia, salada de folhas com cenoura ralada.
Lanche	Fruta	Fruta	Fruta
Refeição	Sopa de macarrão com peito de frango e feijão	Canja de frango desfiado com cenoura, salada de folhas com tomate	Arroz temperado com carne suína desfiada cenoura ralada, feijão, salada

**OBS: Os cardápios podem sofrer alterações por problemas de entregas de fornecedores, disponibilizados
****Mediante autorização da Nutricionista*****

CMEI - INTEGRAL

Nutrição Diária: 70%
Faixa etária: 7 meses a 5 anos
Alunos atendidos: 107 alunos

Categoria: CRECHE
Refeição: Café da manhã/Almoço/ Lanche/
Período: 07/04/2025 a 11/04/2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Café da manhã	Pão com manteiga e leite batido com fruta	Pão caseiro com manteiga e leite batido com cacau	Pão com manteiga leite batido com fruta
Almoço	Arroz, Feijão, carne moída ao molho com legumes.	Arroz, Feijão, Carne bovina em tiras ao molho com legumes, Salada de repolho com tomate	Arroz com cenoura, Feijão, Frango ao molho, legumes refogados, Salada de beterraba com cenoura
Lanche	Pão com manteiga e leite batido com fruta	Fruta	Fruta
Refeição	Canja com carne moída	Arroz temperado com ovos cenoura, feijão, salada	Polenta com frango desfiado ao molho

OBS: Os cardápios podem sofrer alterações por problemas de entregas de fornecedores, disponibilid

****Mediante autorização da Nutricionista***

CMEI - INTEGRAL

Nutrição Diária: 70%
Faixa etária: 7 meses a 5 anos
Alunos atendidos: 107 alunos

Categoria: CRECHE
Refeição: Café da manhã/Almoço/ Lanche/
Período: 14/04/2025 a 17/04/2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Café da manhã	Pão com manteiga e leite com cacau	Pão caseiro com manteiga e leite batido com fruta	Pão com manteiga e leite com cacau
Almoço	Arroz, Feijão, Ovos mexidos com legumes	Arroz, feijão, coxinha de frango refogada com mandioca, salada de folhas, abobrinha refogada com cenoura ralada	Arroz, Feijão, Carne bovina ao molho, brócolis cozido, Salada com tomate
Lanche	Pão com manteiga e leite batido com fruta	Fruta	Fruta
Refeição	Arroz, Feijão, salada de ovos cozidos, salada.	Canja de frango com legumes	Arroz temperado (com brócolis e cenoura e carne desfiada) feijão.

OBS: Os cardápios podem sofrer alterações por problemas de entregas de fornecedores, disponibilid

****Mediante autorização da Nutricionista***

CMEI - INTEGRAL

Nutrição Diária: 70%
Faixa etária: 7 meses a 5 anos
Alunos atendidos: 107 alunos

Categoria: CRECHE
Refeição: Café da manhã/Almoço/ Lanche/
Período: 22/04/2024 a 25/04/2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Café da manhã	Feriado	Pão caseiro com manteiga e leite com cacau	Pão com manteiga e leite batido com fruta
Almoço	Feriado	Arroz, Feijão, Carne bovina em tiras ao molho com legumes, salada.	Arroz, feijão, coxinha de frango ao molho com chuchu e abobrinha, Salada.
Lanche	Feriado	Fruta	Fruta
Refeição	Feriado	Polenta com carne bovina ao molho, arroz, salada.	Canja com legumes

OBS: Os cardápios podem sofrer alterações por problemas de entregas de fornecedores, disponibilidade

****Mediante autorização da Nutricionista***

CMEI - INTEGRAL	Nutrição Diária: 70%	Categoria: CRECHE
	Faixa etária: 7 meses a 5 anos	Refeição: Café da manhã/Almoço/ Lanche/
	Alunos atendidos: 107 alunos	Período: 28/04/2025 a 02/05/2024

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
Café da manhã	Pão manteiga e leite com cacau	Pão caseiro com manteiga e leite batido com fura	Pão com manteiga e leite com cacau
Almoço	Arroz, feijão, salada de ovos com legumes.	Arroz, Feijão, Filé de peixe crocante, salada de legumes cozidos.	Arroz, feijão, coxinha de frango ao molho com mandioca, Salada de beterraba.
Lanche	Pão caseiro com manteiga e com Leite	Fruta	Fruta
Refeição	Arroz temperado com ovos mexidos, feijão, salada	Arroz, feijão, filé de peixe cozido desfiado, salada.	Canja com legumes

OBS: Os cardápios podem sofrer alterações por problemas de entregas de fornecedores, disponibilidade

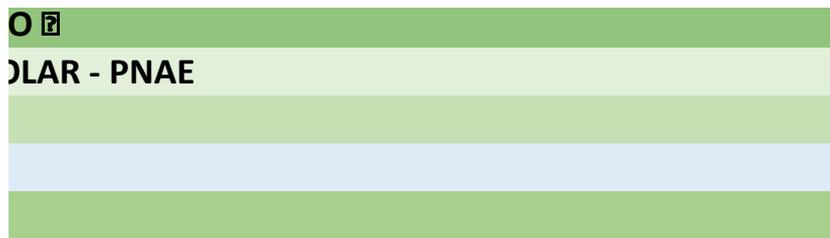
****Mediante autorização da Nutricionista***

OBSERVAÇÕES

<p>Observar os prazos de validade e solicitar o remanejamento, se necessário, com leite com cacau ou chás podem ser servidos quentes/mornos ou frios, de preferência.</p> <p>A cada quinze dias são enviadas frutas, legumes e verduras variados. As merendeiras tem autonomia para inventar receitas com os alimentos recebidos.</p> <p>Sobra de legumes > podem fazer uma jardineira e congelar. Sobra de frutas > fazer uma salada de frutas.</p> <p>CONFORME AS ALTERAÇÕES NA NOVA RESOLUÇÃO É PROIBIDO USO DE AÇÚCAR PARA MENORES DE 3 ANOS DE IDADE. MODERAÇÃO.</p> <p>CARNES: Devem ser servidas desfiadas ou em pedaços bem pequenos para as crianças conseguirem comer sem dificuldades.</p>	<p>Legumes: Para os bebês/e ou crianças que não conseguem mastigar os legumes devem ser sempre amassados com garfo. Caso ocorram dificuldades para comer algum outro alimento também podem ser oferecidos em forma de purê.</p>
---	--

pequenos para as crianças conseguirem comer sem dificuldades.

consistência (amassado, destiado, mais cozido bem
Lembrem-se: as crianças não conhecem os sabores dos alimentos, portanto devemos incentivar a introdução de novos alimentos saudáveis para criarmos seus hábitos alimentares. Portanto devemos incentivar a introdução de novos alimentos saudáveis.



Refeição	Nutricionista Responsável Jaqueline de Pauli CRN8 1132
----------	--

QUINTA	SEXTA
Pão caseiro, leite batido com fruta.	Pão com manteiga, leite com cacau.
Arroz, Feijão, carne moída com legumes e batata, salada de folhas com tomate	Arroz, Feijão, Carne de panela com batata e cenoura, salada de folhas.
Fruta	Fruta
Arroz, polenta cozida com batatinha e carne moída ao molho, Salada.	Arroz, carne cozida com batata, salada

Adesivos e materiais e funcionários e/ou outros imprevistos.

*

Refeição	Nutricionista Responsável Jaqueline de Pauli CRN8 11132
----------	---

QUINTA	SEXTA
Pão caseiro com manteiga e leite batido com cacau	Pão caseiro com manteiga e leite batido com fruta
Arroz, Feijã, Carne bovina cozida com legumes, salada de repolho.	Arroz, Feijão, Peito de frango ao molho, purê de batata, Salada de folhas.
Fruta	Fruta
Arroz, feijão, carne moída refogada ao molho.	Torta de legumes com frango, leite batido com polpa de fruta.

lades de materiais e funcionários e/ou outros imprevistos.

*

-

Refeição	Nutricionista Responsável Jaqueline de Pauli CRN8 11132
----------	---

QUINTA	SEXTA
Pão caseiro com manteiga e leite batido com fruta	Feriado
Arroz, feijão com cabotia, Carne bovina moída ao molho com legumes, Salada .	Feriado
Fruta	Feriado
Polenta com carne moída ao molho	Feriado

lades de materiais e funcionários e/ou outros imprevistos.

*

-

Refeição	Nutricionista Responsável Técnica Jaqueline de Pauli CRN8 11132
----------	---

QUINTA	SEXTA
Pão caseiro com manteiga e leite com cacau	Pão com manteiga e leite batido com fruta
Arroz, feijão, carne suína refogada com legumes, Salada.	Arroz, Feijão, Peito frango em cubinhos ao molho, purê de batata, Salada.
Fruta	Fruta
Arroz temperado com carne suína desfiada, feijão, salada.	Arroz, feijão, carne moída ao molho com legumes, salada.

lades de materiais e funcionários e/ou outros imprevistos.

*

Refeição	Nutricionista Responsável Técnica Jaqueline de Pauli CRN8 11132
----------	---

QUINTA	SEXTA
Pão caseiro com manteiga e leite batido com fruta	Pão com manteiga e leite com cacau
Arroz, feijão, carne bovina em tiras com legumes, Salada.	Arroz, Feijão, carne moída refogada com legumes, salada.
Fruta	Fruta
Sopa de mandioca com carne bovina desfiada, arroz, salada.	Torta de legumes com carne moída, leite batido com polpa de fruta.

lades de materiais e funcionários e/ou outros imprevistos.

*

elo menos 7 dias de antecedência.
ndendo da temperatura do dia.
rter ou misturarem estes alimentos, conforme a necessidade. Ex:
ou inverter quando alguma fruta não amadurecer a tempo
S, PARA OS MAIORES DE 3 ANOS DEVE SER USADO COM MUITA
stigar bem os alimentos,
os bebês estejam com
dem ser alterado sua
SUCOS: não devem ser coados e devem ser preparados sem açúcar, com exceção daqueles de frutas muito azedas (maracujá, laranjas

molinho, etc.)
entos. somos nos que
ntivar a alimentação

de frutas **muito azedas** (maracujá, laranjas,
abacaxi) em que poderá ser usado com muita
moderação.