

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE**

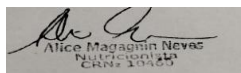
- Cardápio sujeito a alterações.

**ZONA: URBANA FAIXA ETÁRIA: 1 a 3 anos PERÍODO: INTEGRAL (70% das necessidades nutricionais diárias)**

**AGOSTO/2021**

	<b>2ª FEIRA 02/08</b>	<b>3ª FEIRA 03/08</b>	<b>4ª FEIRA 04/08</b>	<b>5ª FEIRA 05/08</b>	<b>6ª FEIRA 06/08</b>			
<b>Café Manhã e lanche Tarde</b>  *Aquecer a batida de fruta antes de servir	-Creminho de amido e batata doce com maçã picadinha, polvilhado com leite pó (amido milho, leite, batata doce, maçã ,canela) -Batida de maçã (sem açúcar)  *Preparar e congelar a bolinha de batata	-Panqueca de batata doce (batata doce, farinha trigo, ovo) -Batida de banana (sem açúcar)  *Preparar e congelar a bolinha de batata	-Bolinha de batata inglesa empanada feita no forno (batata inglesa, sal,amido, farinha de milho p/ empanar) -Batida de maçã (sem açúcar)  *Preparar e congelar os nuggets	-Pizza caseira de queijo com molho caseiro de tomate (farinha,ovo,sal,molho caseiro tomate,queijo) -Batida de banana (sem açúcar)  *Preparar e congelar os nuggets	-Nuggets caseiros de vegetais (aveia, óleo, cenoura, batata doce, farinha de milho p/ empanar) -Batida de mamão (sem açúcar)			
<b>Almoço/ Jantar</b>	-Feijão -Arroz -Ovo mexido -Cenoura -Maçã	-Feijão -Arroz -Escondidinho de batata inglesa de frango e molho caseiro de tomate -Tomate -Banana	-Feijão -Carreteiro de frango -Repolho refogado -Laranja	-Feijão -Arroz -Massa com molho caseiro de tomate e frango -Moranga refogada -Banana	-Feijão -Arroz -Panqueca de frango -Alface -Mamão			
<b>Composição Nutricional (média semanal) 1-3 anos</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>				
	<b>798</b>	<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>	<b>Vit A (mcg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (MG)</b>
		<b>g: 114</b>	<b>g: 27</b>	<b>g: 26</b>	704	39	422	2,7
		<b>%: 57</b>	<b>%: 13</b>	<b>%: 30</b>				

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin Neves – CRN2 10460



Alice Magagnin Neves  
Nutricionista  
CRN2 10460

Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN 7091/ Cintia  
Tavares – CRN 6871



Adriana Rech  
Nutricionista  
CRN 7091



Cintia Tavares  
Nutricionista  
CRN 6871

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE**

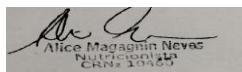
- Cardápio sujeito a alterações.

**ZONA: URBANA FAIXA ETÁRIA: 1 a 3 anos PERÍODO: INTEGRAL (70% das necessidades nutricionais diárias)**

**AGOSTO/2021**

	<b>2ª FEIRA 09/08</b>	<b>3ª FEIRA 10/08</b>	<b>4ª FEIRA 11/08</b>	<b>5ª FEIRA 12/08</b>	<b>6ª FEIRA 13/08</b>			
<b>Café Manhã e lanche Tarde</b>  *Aquecer a batida de fruta antes de servir	<b>Manhã:</b> -Mamão picadinho polvilhado com leite em pó -Batida de maçã (sem açúcar)  <b>Tarde:</b> Panqueca americana salgada (farinha trigo,ovo,leite) -Batida de maçã (sem açúcar)	-Panqueca americana salgada (farinha, ovo,sal) -Batida de banana (sem açúcar)	-Omelete -Batida de maçã (sem açúcar)	-Panqueca americana de banana (farinha trigo,ovo,banana) -Batida de banana e maçã (sem açúcar)	-Creminho de aveia com banana e maçã picadinho polvilhado com leite em pó (amido milho, banana, maçã ,leite) -- - Batida de mamão (sem açúcar)			
<b>Almoço/ Jantar</b>	-Feijão -Arroz -Ovo cozido -Beterraba cozida -Mamão	-Feijão -Arroz -Escondidinho de polenta com frango e molho caseiro de tomate -Repolho ralado -Banana	-Feijão -Carreteiro de moída de frango -Tomate rodela -Maçã	-Feijão -Arroz -Moída de frango com ovo picado - Cenoura cozida -Mamão picado	-Feijão -Arroz -Polenta -Moída de frango com molho caseiro de tomate -Couve manteiga refogada -Melão picado			
<b>Composição Nutricional (média semanal) 1-3 anos</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>				
	<b>824</b>	<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>	<b>Vit A (mcg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (MG)</b>
		<b>g: 108</b>	<b>g: 28</b>	<b>g: 28</b>	340	51	440	2,95
	<b>%: 57</b>	<b>%: 14</b>	<b>%: 31</b>					

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin Neves – CRN2 10460



Alice Magagnin Neves  
Nutricionista  
CRN2 10460

Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN 7091/ Cintia  
Tavares – CRN 6871



Adriana Rech  
Nutricionista  
CRN 7091



Cintia Tavares  
Nutricionista  
CRN 6871

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE**

- Cardápio sujeito a alterações.

**ZONA: URBANA FAIXA ETÁRIA: 1 a 3 anos PERÍODO: INTEGRAL (70% das necessidades nutricionais diárias)**

**AGOSTO/2021**

	<b>2ª FEIRA 16/08</b>	<b>3ª FEIRA 17/08</b>	<b>4ª FEIRA 18/08</b>	<b>5ª FEIRA 19/08</b>	<b>6ª FEIRA 20/08</b>			
<b>Café Manhã e lanche Tarde</b> *Aquecer a batida de fruta antes de servir	-Creminho de aveia com banana e maçã picadinha polvilhado com leite em pó (aveia, banana, maçã, leite, canela) -Batida de banana (sem açúcar)	-Panqueca americana de banana (farinha trigo, ovo, banana) -Batida de maçã e banana (sem açúcar)  *Pré preparo do pastel	-Pastel caseiro de forno de queijo (farinha trigo, água, óleo, sal-recheio queijo) -Batida de maçã (sem açúcar)	-Panqueca salgada (farinha trigo, ovo, sal) com nata -Batida de mamão (sem açúcar)  * Pré preparo da bolinha	-Bolinha de batata (batata inglesa, amido de milho, sal, farinha milho p/empanar) -Batida de banana (sem açúcar)			
<b>Almoço/ Jantar</b>	-Feijão -Arroz colorido (ovo cozido/mexido + tomate picado + tempero verde) - Mamão	-Lentilha -Carreteiro de cubos -Chuchu picado -Abacaxi picado	-Feijão -Arroz -Escondidinho de batata doce com moída de gado -Cenoura cozida rodela -Maçã	-Lentilha -Carreteiro de frango -Couve manteiga refogada -Mamão picado	-Feijão -Arroz -Panqueca de gado -Alface -Banana			
<b>Composição Nutricional (média semanal) 1-3 anos</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>				
	<b>807</b>	<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>	<b>Vit A (mcg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (MG)</b>
		<b>g: 115</b>	<b>g: 27</b>	<b>g: 27</b>	<b>g: 27</b>	<b>450</b>	<b>48</b>	<b>427</b>
	<b>%: 57</b>	<b>%: 14</b>	<b>%: 30</b>					

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin Neves – CRN2 10460

Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN 7091/ Cíntia Tavares – CRN 6871

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE**

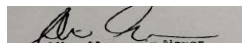
- Cardápio sujeito a alterações.

**ZONA: URBANA FAIXA ETÁRIA: 1 a 3 anos PERÍODO: INTEGRAL (70% das necessidades nutricionais diárias)**

**AGOSTO/2021**

	<b>2ª FEIRA 23/08</b>	<b>3ª FEIRA 24/08</b>	<b>4ª FEIRA 25/08</b>	<b>5ª FEIRA 26/08</b>	<b>6ª FEIRA 27/08</b>			
<b>Café Manhã e lanche Tarde</b> *Aquecer a batida de fruta antes de servir	- Banana e maçã picadinhas polvilhadas com leite em pó - Batida de banana (sem açúcar)	- Panqueca americana de moranga (moranga, ovo, farinha trigo, sal) Batida de maçã (sem açúcar)	- Panqueca americana salgada (farinha trigo, ovo, sal) com nata - Batida de banana (sem açúcar)	- Coxinha de batata doce com recheio de moída gado (moída gado, batata doce, farinha de milho ao redor) - Batida de banana e maçã (sem açúcar)				
<b>Almoço/ Jantar</b>	- Feijão - Arroz - Ovo mexido - Repolho roxo ralado - Banana  *Pré preparo da moranga (higienizar, descascar e picar)	- Feijão - Carreteiro de moída de gado - Beterraba cozida - Laranja	- Feijão - Arroz - Massa bolonhesa (massa, molho caseiro de tomate, moída gado) - Cenoura cozida - Melão	- Feijão - Arroz - Ovo cozido - Alface - Mamão				
<b>Composição Nutricional (média semanal) 1-3 anos</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>	<b>Vit A (mcg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (MG)</b>
	<b>807</b>	<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		<b>g: 114</b>	<b>g: 28</b>	<b>g: 27</b>	<b>851</b>	<b>39,5</b>	<b>404</b>	<b>3</b>
		<b>%: 57</b>	<b>%: 14</b>	<b>%: 30</b>				

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin Neves – CRN2 10460



Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN 7091/ Cíntia Tavares – CRN 6871



Adriana Inhaia Rech  
Nutricionista  
CRN: 7091



Cíntia de Azevedo Tavares  
Nutricionista  
CRN: 6871

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE**

- Cardápio sujeito a alterações.

**ZONA: URBANA FAIXA ETÁRIA: 1 a 3 anos PERÍODO: INTEGRAL (70% das necessidades nutricionais diárias)**

**AGOSTO/2021**

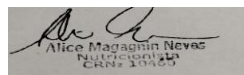
	<b>2ª FEIRA 30/08</b>	<b>3ª FEIRA 31/08</b>	<b>4ª FEIRA 01/09</b>	<b>5ª FEIRA 02/09</b>	<b>6ª FEIRA 03/09</b>			
<b>Café Manhã e lanche Tarde</b> *Aquecer a batida de fruta antes de servir	- Creminho de amido com banana picada polvilhado com leite em pó - Batida de maçã (sem açúcar)  *Pré preparo dos nuggets e congelar	- Panqueca caseira de banana (banana, farinha trigo, ovo) Batida de banana (sem açúcar)  *Pré preparo da batata palito	Batatinha palito de forno (batata inglesa, sal) Batida de maçã com banana (sem açúcar)  Pré preparo dos nuggets e congelar	Torrada (fazer sanduíche com a massa da panqueca salgada cortada em quadradinhos com queijo dentro, prensar na frigideira para derreter o queijo) - Suco de mamão (sem açúcar)  Pré preparo dos nuggets e congelar	-Nuggets de vegetais (aveia, cenoura, batata doce, farinha de milho para empanar, sal, temperos naturais) - Batida de banana (sem açúcar)			
<b>Almoço/ Jantar</b>	- Feijão - Arroz - Omelete com cenoura ralada - Tomate rodela - Maçã	- Feijão - Arroz - Estrogonofe de gado - Chuchu picado - Banana	- Feijão - Carreteiro de moída de gado - Moranga refogada - Melão	- Feijão - Arroz - Carne de panela com batata inglesa picada - Cenoura cozida - Mamão	- Feijão - Arroz - Massa com molho de tomate e moída de gado - Beterraba cozida - Abacaxi			
<b>Composição Nutricional (média semanal) 1-3 anos</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>	<b>Vit A (mcg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>	<b>Ca (mg)</b>	<b>Fe (MG)</b>
	<b>762</b>	<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>				
		<b>g: 108</b>	<b>g: 26</b>	<b>g: 25</b>				
	<b>%: 57</b>	<b>%: 13</b>	<b>%: 30</b>		413	41	358	3

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANOAS/RS**  
**RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

\*\* Valores de referência de acordo com a resolução 06 de 08 de maio de 2020/FNDE.

Análise Nutricional 70% das necessidades diárias (Média Mensal)	Recomendações nutricionais para Idade 7-11 meses	Energia(Kcal)	Carboidratos	Proteínas	Lipídios
			475	65 - 77	12 - 18
	Recomendações Nutricionais para Idade 1-3 anos	Energia(Kcal)	Carboidratos	Proteínas	Lipídios
		708	97 - 115	18 - 27	20 - 28

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin  
 Neves – CRN2 10460



Alice Magagnin Neves  
 Nutricionista  
 CRN 10460

Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN  
 7091/ Cíntia Tavares – CRN 6871




Adriana Inhaia Rech  
 Nutricionista  
 CRN 7091



Cíntia de Azevedo Tavares  
 Nutricionista  
 CRN 6871

Nutricionista Responsável Técnica: Alice Magagnin Neves – CRN2 10460



Alice Magagnin Neves  
 Nutricionista  
 CRN 10460

Nutricionistas Quadro Técnico: Adriana Rech – CRN 7091/ Cíntia  
 Tavares – CRN 6871



Adriana Inhaia Rech  
 Nutricionista  
 CRN 7091



Cíntia de Azevedo Tavares  
 Nutricionista  
 CRN 6871