



**PREFEITURA DE
NOVA LARANJEIRAS**

CARDÁPIO ESCOLAR

CMEI



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a5 ANOS

REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 01/09	TERÇA 02/09	QUARTA 03/09	QUINTA 04/09	SEXTA 05/09
CAFÉ DA MANHÃ 08:15 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Cozido Beterraba cozida Coxa de Frango cozida Polenta Cremosa	Arroz Branco Feijão Cozido Cenoura cozida Carne moída refogada Macarrão	Arroz Branco Feijão Cozido Abobrinha refogada Carne suína cozida Batata cozida	Arroz Branco Feijão Cozido Chuchu cozido Peito de frango em cubos Mandioca	Arroz Branco Feijão Cozido Pepino picadinho Isclas de carne Bovina Abóbora quibebe
LANCHE DA TARDE 14:15 H	Fruta: mamão	Fruta: laranja	Fruta: banana	Fruta: manga	Fruta : Melão
JANTAR 15:45 H	Sopa de legumes com Frango	Risoto de frango e legumes	Sopa de Feijão com macarrão e legumes	Sopa de legumes com carne bovina	Polenta com carne moída

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS					
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 08/09	TERÇA 09/09	QUARTA 10/09	QUINTA 11/09	SEXTA 12/09
CAFÉ DA MANHÃ 08:15 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Cozido Cenoura cozida Filé de tilapia assado Com batata inglesa	Arroz Branco Lentilha cozida Couve refogado Carne moída refogada Batata doce cozida	Arroz Branco Feijão Cozido Beterraba cozida Carne suína cozida Mandioca	Arroz Branco Feijão Cozido Abobrinha refogada Peito de frango Desfiado com Macarrão	Arroz Branco Feijão Cozido Chuchu cozido Isclas de carne Bovina Abóbora quibebe
LANCHE DA TARDE 14:15 H	Fruta: mamão	Fruta: laranja	Fruta: Banana	Fruta: manga	Fruta: Melancia
JANTAR 15:45 H	Risoto de frango desfiado com legumes	Sopa de legumes com carne bovina desfiada	Polenta cremosa com carne moída	Sopa de legumes com frango desfiado	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS					
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 15/09	TERÇA 16/09	QUARTA 17/09	QUINTA 18/09	SEXTA 19/09
CAFÉ DA MANHÃ 08:15 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Cozido Abobrinha refogada Coxa de Frango cozida Desfiada Polenta Cremosa	Arroz Branco Feijão Cozido Cenoura cozida Carne moída refogada Macarrão	Arroz Branco Feijão Cozido Beterraba cozida File de Tilápia Batatinha cozida	Arroz Branco Feijão Cozido Repolho cru Peito de frango Desfiado Mandioca	Arroz Branco Feijão Cozido Chuchu cozido Isclas de carne Bovina desfiada Desfiada Abóbora
LANCHE DA TARDE 14:15 H	Fruta: mamão	Fruta: laranja	Fruta: Banana	Fruta: Maça	Fruta: Melão
JANTAR 15:45 H	Sopa de legumes com frango e macarrão	Polenta cremosa com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga	Risoto de frango desfiado com legumes	Sopa de legumes com carne bovina desfiada

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS					
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 22/09	TERÇA 23/09	QUARTA 24/09	QUINTA 25/09	SEXTA 26/09
CAFÉ DA MANHÃ 08:15 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Cozido Beterraba cozida Coxa de Frango cozida Polenta Cremosa	Arroz Branco Feijão Cozido Cenoura crua ralada Carne moída refogada Macarrão	Arroz Branco Feijão Cozido Chuchu cozido Carne suína cozida Batatinha cozida	Arroz Branco Feijão Cozido Couve flor cozido Peito de frango Mandioca	Arroz Branco Feijão Cozido Abobrinha refogada Isclas de carne Bovina Abóbora
LANCHE DA TARDE 14:15 H	Fruta: mamão	Fruta: laranja	Fruta: Banana	Fruta: manga	Fruta: Melancia
JANTAR 15:45 H	Sopa de legumes com frango e macarrão	Polenta cremosa com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga	Risoto de frango desfiado com legumes	Sopa de legumes com carne bovina

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS		
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 29/09	TERÇA 30/09
CAFÉ DA MANHÃ 08:15 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Feijão preto Beterraba cozida Pernil suíno cozido Batata doce cozida	Arroz Feijão preto Isclas de carne bovina Batata inglesa cozida com legumes (cenoura, chuchu)
LANCHE DA TARDE 14:15 H	Fruta: mamão	Fruta: laranja
JANTAR 15:45 H	Sopa de legumes com frango e macarrão	Risoto de frango com legumes

Paciente com dieta LOW FODMAPS: atender neste mês de acordo com lista anexa/ substituir frutas necessárias, no preparo de pratos salgados separar alimento antes da inclusão de alho, cebola, molhos de tomate. Quando houver preparações com feijão realizar a substituição pelo prato do dia anterior.

Necessidades especiais:

Alunos intolerantes a glúten: Oferta de pão sem glúten; macarrão sem glúten

Intolerantes a Lactose: oferta do leite e requeijão zero lactose.

Alunos com Diabetes: oferta de alimentos integrais em substituição: arroz integral, macarrão integral, preparações com farinha de aveia. Doces diet e pão integral.

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949