



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAPEJARA D' OESTE- PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

(Modalidade: Educação Infantil **PARCIAL** e Integral)

CMEI PROFESSORA JUNICE – MAIO, JUNHO, JULHO E AGOSTO/2023

**1ª SEMANA - MANHÃ**

<b>DIAS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Pãozinho de Queijo Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>ALMOÇO</b>	<b>Polenta cremosa com Carne moída em molho com legumes Saladas</b>	<b>Macarrão ao Molho Verde (brócolis com creme de leite) Ovo frito sem gordura Saladas</b>	<b>Legumes assados Frango em molho Saladas</b>	<b>Mandioca ou Batata Cozida Carne Suína picadinha Saladas</b>	<b>Arroz Colorido Bife bovino picadinho Saladas</b>

**1ª SEMANA - TARDE**

<b>SOBREMESA</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Pãozinho de Queijo Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>Arroz carreteiro com legumes Saladas</b>	<b>Canja de frango com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Pão com carne moída com legumes e queijo Suco de fruta sem açúcar</b>	<b>Sopa de Feijão com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Polenta cremosa com queijo Frango em molho Saladas</b>

- ❖ NÃO UTILIZAR AÇÚCARES E REDUZIR A ADIÇÃO DE SAL E GORDURAS NAS PREPARAÇÕES;
- ❖ ADICIONAR AZEITE DE OLIVA E FIBRAS (CHIA E GERGELIM) NAS VERDURAS E FRUTAS;
- ❖ FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE NO ALMOÇO;
- ❖ CORTAR OS ALIMENTOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, AFIM DE FACILITAR A MASTIGAÇÃO;
- ❖ BEBIDAS SERVIR QUENTE OU FRIO CONFORME CLIMA;
- ❖ BERÇÁRIO: OFERECER ALIMENTOS AMASSADINHOS E EVOLUIR CONSISTÊNCIA CONFORME ACEITAÇÃO DA CRIANÇA;
- ❖ NÃO OFERECER MAMADEIRA NO MÍNIMO 40 MINUTOS APÓS O ALMOÇO.

NUTRICIONISTAS:

LUCIELI DE OLIVEIRA, CRN8- 9149

MILENE SAMARIS WALKER, CRN8- 11206



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAPEJARA D' OESTE- PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
(Modalidade: Educação Infantil **PARCIAL** e Integral)  
CMEI PROFESSORA JUNICE – MAIO, JUNHO, JULHO E AGOSTO/2023

**2ª SEMANA - MANHÃ**

<b>DIAS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Bolo de frutas sem açúcar Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>ALMOÇO</b>	<b>Polenta cremosa com queijo Carne Suína picadinha Saladas</b>	<b>Escondidinho de mandioca ou batata com carne moída e queijo Saladas</b>	<b>Macarrão ao Pomodoro Omelete de forno Saladas</b>	<b>Arroz colorido Picadinho Bovino com legumes Saladas</b>	<b>Legumes refogados Isclas de frango grelhado Saladas</b>

**2ª SEMANA - TARDE**

<b>SOBREMESA</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Bolo de frutas sem açúcar Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>Canja de frango com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Macarronada com bife picadinho Saladas</b>	<b>Pão e Omelete de forno com legumes Suco de fruta sem açúcar</b>	<b>Sopa de Feijão com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Risoto de frango com legumes Saladas</b>

- ❖ NÃO UTILIZAR AÇÚCARES E REDUZIR A ADIÇÃO DE SAL E GORDURAS NAS PREPARAÇÕES;
- ❖ ADICIONAR AZEITE DE OLIVA E FIBRAS (CHIA E GERGELIM) NAS VERDURAS E FRUTAS;
- ❖ FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE NO ALMOÇO;
- ❖ CORTAR OS ALIMENTOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, AFIM DE FACILITAR A MASTIGAÇÃO;
- ❖ BEBIDAS SERVIR QUENTE OU FRIO CONFORME CLIMA;
- ❖ BERÇÁRIO: OFERECER ALIMENTOS AMASSADINHOS E EVOLUIR CONSISTÊNCIA CONFORME ACEITAÇÃO DA CRIANÇA;
- ❖ NÃO OFERECER MAMADEIRA NO MÍNIMO 40 MINUTOS APÓS O ALMOÇO.

NUTRICIONISTAS:  
LUCIELI DE OLIVEIRA, CRN8- 9149  
MILENE SAMARIS WALKER, CRN8- 11206



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAPEJARA D' OESTE- PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
(Modalidade: Educação Infantil **PARCIAL** e Integral)  
CMEI PROFESSORA JUNICE – MAIO, JUNHO, JULHO E AGOSTO/2023

**3ª SEMANA - MANHÃ**

<b>DIAS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Torta salgada Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>ALMOÇO</b>	<b>Polenta cremosa Frango em molho Saladas</b>	<b>Mandioca cozida Carne Suína picadinha Saladas</b>	<b>Macarrão ao sugo com Almôndegas Saladas</b>	<b>Legumes assados Picadinho Bovino acebolado Saladas</b>	<b>Arroz de forno com legumes e queijo Ovo mexido Saladas</b>

**3ª SEMANA - TARDE**

<b>SOBREMESA</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Torta salgada Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>Sopa de legumes com carne Pãozinho</b>	<b>Estrogonofe Bovino Arroz Branco Batata Palha Saladas</b>	<b>Cachorro Quente Suco de fruta sem açúcar</b>	<b>Sopa de Feijão com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Macarronada com frango desfiado Saladas</b>

- ❖ NÃO UTILIZAR AÇÚCARES E REDUZIR A ADIÇÃO DE SAL E GORDURAS NAS PREPARAÇÕES;
- ❖ ADICIONAR AZEITE DE OLIVA E FIBRAS (CHIA E GERGELIM) NAS VERDURAS E FRUTAS;
- ❖ FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE NO ALMOÇO;
- ❖ CORTAR OS ALIMENTOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, AFIM DE FACILITAR A MASTIGAÇÃO;
- ❖ BEBIDAS SERVIR QUENTE OU FRIO CONFORME CLIMA;
- ❖ BERÇÁRIO: OFERECER ALIMENTOS AMASSADINHOS E EVOLUIR CONSISTÊNCIA CONFORME ACEITAÇÃO DA CRIANÇA;
- ❖ NÃO OFERECER MAMADEIRA NO MÍNIMO 40 MINUTOS APÓS O ALMOÇO.

NUTRICIONISTAS:  
LUCIELI DE OLIVEIRA, CRN8- 9149  
MILENE SAMARIS WALKER, CRN8- 11206



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAPEJARA D' OESTE- PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
(Modalidade: Educação Infantil **PARCIAL** e Integral)  
CMEI PROFESSORA JUNICE – MAIO, JUNHO, JULHO E AGOSTO/2023

**4ª SEMANA - MANHÃ**

<b>DIAS</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Bolinho Salgado Assado Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>ALMOÇO</b>	<b>Macarrão à Primavera Ovo cozido Saladas</b>	<b>Arroz com cenoura Panquecas Coloridas Saladas</b>	<b>Polenta Cremosa Filé de tilápia crocante Saladas</b>	<b>Batata em molho Picadinho bovino Saladas</b>	<b>Legumes refogados Frango assado Saladas</b>

**4ª SEMANA - TARDE**

<b>SOBREMESA</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Bolinho Salgado Assado Chá de frutas sem açúcar</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>	<b>Frutas Picadinhas (No mínimo 3 opções) Adicionar fibras</b>
<b>LANCHE DA TARDE</b>	<b>Quirerinha com carne suína Saladas</b>	<b>Sopa de Lentilha com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Pão com carne de panela, legumes e queijo Suco de fruta sem açúcar</b>	<b>Canja de frango com macarrão e legumes Pãozinho</b>	<b>Polenta Cremosa Carne moída com legumes Saladas</b>

- ❖ NÃO UTILIZAR AÇÚCARES E REDUZIR A ADIÇÃO DE SAL E GORDURAS NAS PREPARAÇÕES;
- ❖ ADICIONAR AZEITE DE OLIVA E FIBRAS (CHIA E GERGELIM) NAS VERDURAS E FRUTAS;
- ❖ FEIJÃO E ARROZ DIARIAMENTE NO ALMOÇO;
- ❖ CORTAR OS ALIMENTOS EM PEDAÇOS PEQUENOS, AFIM DE FACILITAR A MASTIGAÇÃO;
- ❖ BEBIDAS SERVIR QUENTE OU FRIO CONFORME CLIMA;
- ❖ BERÇÁRIO: OFERECER ALIMENTOS AMASSADINHOS E EVOLUIR CONSISTÊNCIA CONFORME ACEITAÇÃO DA CRIANÇA;
- ❖ NÃO OFERECER MAMADEIRA NO MÍNIMO 40 MINUTOS APÓS O ALMOÇO.

NUTRICIONISTAS:  
LUCIELI DE OLIVEIRA, CRN8- 9149  
MILENE SAMARIS WALKER, CRN8- 11206