



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: MAIO/ 2024 (CRECHE)

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)



Horário Das Refeições	2ª Feira 29/04/2024	3ª Feira 30/04/2024	4ª Feira 01/05/2024	5ª Feira 02/05/2024	6ª Feira 03/05/2024	Média
CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO 7:10h às 7: 25h			FERIADO	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	
CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h				Pão Francês com manteiga + Leite batido com banana	Biscoito de polvilho + Vitamina de mamão, maçã e banana	
ALMOÇO BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h			FERIADO	Arroz branco + Feijão carioca + Frango em tiras acebolado + Salada de alface + Uva	Arroz branco + Feijão carioca + Carne moída refogada com vagem + Salada de almeirão + Goiaba	
CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI- 13:00h as 13:15h MII-13:20h as 13:35h				Banana	Manga	
JANTAR BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h			FERIADO	Escondidinho de mandioca com molho de carne moída e cenoura	Galinhada (arroz, frango, cenoura, abobrinha e vagem) + Feijão carioca	
KCAL/ Dia (Calorias)				701,3	750,6	742,08
Carboidratos (g)				118,9	116,8	110,48
Proteínas (g)				20,9	31,4	32,5
Lipídios (g)				16,8	17,8	19,2
Vitamina A (mcg)				296,9	410,3	276,45
Vitamina C (mg)				30,5	119,1	62,1
Sódio (mg)				530,5	591,8	616,94
Cálcio (mg)				229,4	242,8	234,68
Ferro (mg)				15,2	4,4	6,78

Não liquidificar os alimentos.

BERÇARIO: ofertar uma fonte de carboidrato, uma fonte de proteína, uma fonte de legumes e frutas

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 à 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 à 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado e podem ocorrer mudanças devido a sazonalidade da produção no momento.

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: Proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas

Cardápio de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 6 DE 8 DE MAIO 2020 – FNDE

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: **MAIO/ 2024 (CRECHE)**

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)



Horário Das Refeições	2ª Feira 06/05/2024	3ª Feira 07/05/2024	4ª Feira 08/05/2024	5ª Feira 09/05/2024	6ª Feira 10/05/2024	Média
CAFÉ DA MANHÃ BERÇÁRIO 7:10h às 7: 25h	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	
CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	Pão Francês com manteiga + Leite batido com abacate	Pão Francês com manteiga + Leite batido com banana	Pão Francês com manteiga + Leite batido com maçã	Pão Francês com manteiga + Leite batido com mamão	
ALMOÇO BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz Branco+ Feijão carioca+ Carne em cubos com mandioquinha salsa + Salada de pepino + Abacaxi	Arroz branco + feijão carioca+ filé de tilápia em molho com batata, cenoura e pimentões + salada de tomate + Laranja cortada em 4 partes	Arroz branco + feijão carioca+ Frango com quiabo+ Salada de acelga+ Uva	Arroz branco + feijão preto + Picadinho de carne suína acebolada + Salada de alface + Kiwi	Arroz branco + Feijão carioca + carne em iscas acebolada+ Salada de Rúcula + Pêra	
CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI- 13:00h às 13:15h MII-13:20h às 13:35h	Melancia	Manga	Mamão	Maçã	Banana	
JANTAR BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Sopa de macarrão com carne bovina em cubos, batata, cenoura, abobrinha, chuchu	Risoto de carne suína, vagem e cenoura + feijão carioca	Arroz branco +Polenta com molho de carne moída e cenoura	Torta de frango recheio de cenoura e brócolis	Lanche com molho de pernil desfiado e cenoura + Suco de natural de fruta em polpa	
KCAL/ Dia (Calorias)	731,8	719,9	797,9	803,3	722,9	755,2
Carboidratos (g)	95,6	115,0	120,5	118,3	102,7	110,4
Proteínas (g)	30,3	27,2	27,7	36,1	29,0	30,1
Lipídios (g)	26,7	17,0	23,1	20,9	22,1	22,0
Vitamina A (mcg)	208,2	292,4	325,2	125,7	19742,7	4138,8
Vitamina C (mg)	42,5	120,0	19,5	82,5	91,1	71,1
Sódio (mg)	708,5	746,4	772,6	703,5	699,3	726,0
Cálcio (mg)	290,2	265,2	235,7	243,8	260,6	259,1
Ferro (mg)	4,3	3,9	3,4	3,1	3,5	3,6

Não liquidificar os alimentos.

BERÇÁRIO: ofertar uma fonte de carboidrato, uma fonte de proteína, uma fonte de legumes e frutas

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 a 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 a 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado e podem ocorrer mudanças devido a sazonalidade da produção no momento.

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: Proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: MAIO/ 2024 (CRECHE)

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)

Cardápio de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 6 DE 8 DE MAIO 2020 – FNDE



Horário Das Refeições	2ª Feira 13/05/2024	3ª Feira 14/05/2024	4ª Feira 15/05/2024	5ª Feira 16/05/2024	6ª Feira 17/05/2023	Média
CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO 7:10h às 7: 25h	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	
CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	Pão Francês com manteiga + Leite batido com abacate	Pão Francês com manteiga + Leite batido com maçã	Pão Francês com manteiga + Leite batido com banana	Pão Francês com manteiga + Leite batido com morango	
ALMOÇO BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz branco + feijão carioca+ Omelete de forno com cenoura e abobrinha ralada + Salada de beterraba + Melancia	Arroz branco+ Feijão carioca+ Carne bovina com mandioca+ Salada de tomate + Manga	Arroz branco + Feijão carioca+ Carne suína acebolada + Salada de almeirão + Morango	Arroz branco + feijão carioca+ Picadinho de carne bovina acebolada + salada de couve + Mamão	Arroz branco + feijão preto+ Picadinho de frango acebolado + Salada de alface + Pêra	
CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI- 13:00h às 13:15h MII-13:20h às 13:35h	Biscoito de polvilho + Leite batido com fruta	Maçã	Laranja cortada em 4 partes	Banana	Maçã	
JANTAR BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Sopa de macarrão com carne bovina em cubos, batata, cenoura, abobrinha e chuchu	Macarronada com molho de carne moída, cenoura e brócolis	Creme de mandioquinha salsa com frango desfiado e cenoura ralada	Quibe de forno com carne moída e tomates + Suco natural de fruta em polpa	Galinhada (arroz, frango, cenoura, abobrinha e vagem) feijão carioca + Feijão carioca	
KCAL/ Dia (Calorias)	859,1	763,3	859,6	744,7	737,5	792,9
Carboidratos (g)	152,7	127,7	101,2	116,6	121,7	124,0
Proteínas (g)	26,0	24,9	35,5	25,1	27,7	27,9
Lipídios (g)	16,6	17,1	34,8	20,4	16,3	21,1
Vitamina A (mcg)	370,1	298,3	227,6	418,4	175,1	297,9
Vitamina C (mg)	17,5	60,5	103,1	99,2	24,8	61,0
Sódio (mg)	567,7	702,9	839,9	742,7	805,9	731,8
Cálcio (mg)	248,5	256,8	263,2	277,9	224,8	254,2
Ferro (mg)	4,2	3,1	3,4	3,8	2,3	3,4

Não liquidificar os alimentos.

BERÇARIO: ofertar uma fonte de carboidrato, uma fonte de proteína, uma fonte de legumes e frutas

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 a 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 a 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado e podem ocorrer mudanças devido a sazonalidade da produção no momento.

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: Proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: **MAIO**/ 2024 (CRECHE)

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)

Cardápio de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 6 DE 8 DE MAIO 2020 – FNDE



Horário Das Refeições	2ª Feira 20/05/2024	3ª Feira 21/05/2024	4ª Feira 22/05/2024	5ª Feira 23/05/2024	6ª Feira 24/05/2024	Média
CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO 7:10h às 7: 25h	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	
CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	Pão Francês com manteiga + Leite batido com abacate	Pão Francês com manteiga + Leite batido com morango	Pão Francês com manteiga + Leite batido com banana	Pão Francês com manteiga + Leite batido com maçã	
ALMOÇO BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz branco + Feijão carioca + Carne suína acebolada + salada repolho + Abacaxi	Arroz branco + feijão carioca + Frango acebolado com quiabo+ Salada de tomate + Melão	Arroz branco+ Feijão Carioca + Carne bovina em isca Acebolada + Salada de avelã + Tangerina	Arroz branco + Feijão carioca + Carne moída refogada com vagem + Salada de Alface+ Uva	Arroz branco + Feijão carioca + Carne isca com mandioca + salada de tomate + Manga	
CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI- 13:00h as 13:15h MII-13:20h as 13:35h	Melancia	Maçã	Mamão	Banana	Laranja cortada em 4 partes	
JANTAR BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Arroz branco +Polenta com molho de carne moída e cenoura	Arroz temperado com carne em isca, cenoura, abobora e vagem + feijão carioca	Macarronada com molho de frango desfiado	Sopa de macarrão com carne bovina, batata, cenoura, chuchu, abobrinha	Panqueca com recheio de frango e cenoura	
KCAL/ Dia (Calorias)	716,9	729,7	812,6	723,8	694,7	735,5
Carboidratos (g)	115,4	114,2	119,4	101,5	112,6	112,6
Proteínas (g)	28,0	26,8	36,5	23,8	24,8	28,0
Lípidios (g)	17,0	18,4	20,6	25,2	17,0	19,6
Vitamina A (mcg)	245,1	225,5	406,7	248,9	167,0	258,7
Vitamina C (mg)	52,1	12,5	108,1	50,0	105,6	65,7
Sódio (mg)	542,8	756,7	785,2	819,9	553,7	691,7
Cálcio (mg)	246,1	239,3	243,4	231,8	257,7	243,7
Ferro (mg)	16,0	4,0	4,4	3,0	4,0	6,3

Não liquidificar os alimentos.

BERÇARIO: ofertar uma fonte de carboidrato, uma fonte de proteína, uma fonte de legumes e frutas

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 à 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 à 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado e podem ocorrer mudanças devido a sazonalidade da produção no momento.

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: Proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas

Cardápio de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 6 DE 8 DE MAIO 2020 – FNDE

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: MAIO/ 2024 (CRECHE)

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)



Horário Das Refeições	2ª Feira 27/05/2024	3ª Feira 28/05/2024	4ª Feira 29/05/2024	5ª Feira 30/05/2024	6ª Feira 31/05/2024	Média
CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO 7:10h às 7: 25h	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	FERIADO	PONTO FACULTATIVO	
CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	Pão Francês com manteiga + Leite batido com abacate	Pão Francês com manteiga + Leite batido com Mamão			
ALMOÇO BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII -10:30h às 10:45h	Arroz branco + Feijão carioca + Carne bovina em cubos com mandioca+ salada de rúcula+ Melão	Arroz branco + Feijão carioca+ Frango acebolado + salada de brócolis + Pêra	Arroz Branco + Feijão carioca+ Picadinho de carne suína acebolada + Salada de alface + Laranja cortada em 4 partes	FERIADO	PONTO FACULTATIVO	
CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI- 13:00h as 13:15h MII -13:20h as 13:35h	Melancia	Abacaxi	Banana			
JANTAR BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII -15:25h às 15:40h	Macarronada com molho de carne moída e cenoura	Torta com recheio de frango, milho e cenoura ralada	Sopa de macarrão com carne bovina, batata, cenoura, chuchu e abobrinha	FERIADO	PONTO FACULTATIVO	
KCAL/ Dia (Calorias)	795,0	821,1	822,2			812,8
Carboidratos (g)	95,1	125,5	119,5			113,4
Proteínas (g)	32,9	33,2	33,3			33,1
Lipídios (g)	32,2	21,0	23,6			25,6
Vitamina A (mcg)	19627,0	206,3	290,7			6708,0
Vitamina C (mg)	62,2	64,8	19,1			48,7
Sódio (mg)	752,4	784,3	823,1			786,6
Cálcio (mg)	283,9	259,7	232,3			258,6
Ferro (mg)	3,4	4,8	3,6			3,9

Não liquidificar os alimentos.

BERÇARIO: ofertar uma fonte de carboidrato, uma fonte de proteína, uma fonte de legumes e frutas

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 à 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 à 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado e podem ocorrer mudanças devido a sazonalidade da produção no momento.

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: Proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas
Cardápio de acordo com a **RESOLUÇÃO Nº 6 DE 8 DE MAIO 2020 – FNDE**

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792



COZINHA PILOTO

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Município de Pitangueiras e Ibitiúva

CARDÁPIO MÊS: **MAIO**/ 2024 (CRECHE)

CRECHE MARCELO GOMES – ENSINO INFANTIL (7 a 11 meses) e (1 a 3 anos)

OBSERVAÇÃO:

** a partir de 6 MESES (papa): alimentos bem cozidos, raspados ou amassados com garfo e oferecidos de colher.

** 7 à 8 MESES: alimentos amassados.

** 9 à 11 MESES: alimentos levemente amassados ou bem cortados em pedaços pequenos, aumentar a consistência progressivamente, gradativamente de pedaços bem pequenos até atingir a consistência normal aos 12 meses, respeitando sempre a individualidade da criança.

CRONOGRAMA DOS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES – CRECHE MARCELO GOMES				
PERÍODOS	B I	B II	M I A e M I B	M II A e M II B
CAFÉ DA MANHÃ	7:10h	7:10h	7:10h	7:25h
ALMOÇO	10h	10h	10h	10:30h
CAFÉ DA TARDE	13h	13h	13h	13:20h
JANTAR	15h	15h	15h	15:25h

NECESSIDADES NUTRICIONAIS – CRECHE		
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE		
VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*		
Para Alunos de Período Integral (4 refeições): 70% das necessidades nutricionais diárias		
Categoria	Idade 7 – 11 MESES	Idade 1 A 3 ANOS
Energia (Kcal)	475	708
Carboidratos (g)	65-77	97-115
Proteínas (g)	12 -18	18-27
Lipídeos (g)	13 - 18	20- 28
Vitamina A (mcg)	350	147
Vitamina C (mg)	35	9
Cálcio (mg)	182	350
Ferro (mg)	5,0	2
Sódio (mg)	1400	1400

Michela Juliana Oliveira
Nutricionista – CRN3-56731

Bruna Zago Lima
Nutricionista - CRN3-58792