



# Cozinha Piloto

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

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 2024 (CRECHE)**

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



Horário Das Refeições	2ª Feira 29/07/2024	3ª Feira 30/07/2024	4ª Feira 31/07/2024	5ª Feira 01/08/2024	6ª Feira 02/08/2024	Média
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> BERÇARIO 7:10h às 7: 25h				Leite puro OU Fruta	Leite puro OU Fruta	
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> MI - 7:10h às 7: 25h MII - 7:25h às 7:40h				Pão Francês com manteiga + Leite batido com mamão	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	
<b>ALMOÇO</b> BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h				Arroz branco + Feijão Preto + Carne suína azeitada + Salada de repolho	Arroz branco + Feijão Carioca + Carne bovina com batata + Salada de tomate	
<b>CAFÉ DA TARDE</b> BI, BII e MI- 13:00h às 13:15h MII-13:20h às 13:35h				Goiaba	Maçã	
<b>JANTAR</b> BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h				Macarronada com molho de frango e cenoura	Sopa de macarrão com carne bovina, batata, cenoura, abobrinha e chuchu	
<b>KCAL/ Dia (Calorias)</b>				876,6	751,5	809,16
<b>Carboidratos (g)</b>				146,8	122,4	131,34
<b>Proteínas (g)</b>				38,3	33,1	37,64
<b>Lipídios (g)</b>				14,8	15,2	16
<b>Vitamina A (mcg)</b>				358,3	234,8	327,36
<b>Vitamina C (mg)</b>				110,4	21,8	37,06
<b>Sódio (mg)</b>				880,3	867,8	836,96
<b>Cálcio (mg)</b>				217,5	240,6	224,44
<b>Ferro (mg)</b>				5,6	5,8	5,88

**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 - SP

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 2024 (CRECHE)**

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



Horário Das Refeições	2ª Feira 05/08/2024	3ª Feira 06/08/2024	4ª Feira 07/08/2024	5ª Feira 08/08/2024	6ª Feira 09/08/2023	Média
<b>CAFÉ DA MANHÃ BERÇÁRIO</b> 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	
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 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 cacau 100%	Pão Francês com manteiga + Leite batido com banana	Pão Francês com manteiga + Leite batido com mamão	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	
<b>ALMOÇO</b> BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz branco+ Feijão carioca + Frango acebolado + salada de acelga	Arroz branco + Feijão carioca+ Carne bovina isca acebolado + Salada de beterraba	Arroz branco+ Feijão carioca+ Picadinho de carne suína acebolada + salada de couve	Arroz branco + Feijão carioca+ Carne moída refogada com cenoura + Salada de tomate	Arroz branco + Feijão carioca+ Frango acebolado+ salada de alface	
<b>CAFÉ DA TARDE</b> BI, BII e MI- 13:00h as 13:15h MII-13:20h às 13:35h	Melão	Melancia	Banana	Mamão	Maçã	
<b>JANTAR</b> BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Sopa de macarrão com carne bovina, batata, cenoura, abobrinha e chuchu	Macarronada com molho de frango e cenoura	Polenta com molho de carne moída e cenoura	Macarronada com molho de frango e cenoura	Sopa de macarrão com frango, batata, cenoura, abobrinha e chuchu	
<b>KCAL/ Dia (Calorias)</b>	688,7	833,0	894,0	826,1	728,4	794,04
<b>Carboidratos (g)</b>	114,2	124,4	137,4	132,9	123,7	126,52
<b>Proteínas (g)</b>	28,9	45,7	43,0	41,4	27,8	37,36
<b>Lípidios (g)</b>	13,7	20,7	20,0	14,2	14,7	16,66
<b>Vitamina A (mcg)</b>	487,5	192,3	277,2	310,8	343,5	322,26
<b>Vitamina C (mg)</b>	25,0	11,8	36,3	74,1	17,9	33,02
<b>Sódio (mg)</b>	785,0	844,7	784,6	811,1	786,3	802,34
<b>Cálcio (mg)</b>	252,7	210,5	226,3	224,5	247,1	232,22
<b>Ferro (mg)</b>	5,5	6,0	5,6	5,8	5,5	5,68

**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**

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 - SP

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 2024 (CRECHE)**

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



Horário Das Refeições	2ª Feira 12/08/2024	3ª Feira 13/08/2024	4ª Feira 14/08/2024	5ª Feira 15/08/2024	6ª Feira 16/08/2024	Média
<b>CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO</b> 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	
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 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 mamão	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	
<b>ALMOÇO</b> BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz branco + Feijão Carioca + Carne suína acebolada + Salada de repolho	Arroz branco + Feijão carioca + Picadinho de frango acebolado + Salada de beterraba	Arroz branco + Feijão carioca + Filé de tilápia com batata e cenoura + Salada de almeirão	Arroz branco + Feijão carioca + Carne bovina acebolada + Salada de alface	Arroz branco + Feijão carioca + Carne suína acebolada + Salada de couve	
<b>CAFÉ DA TARDE</b> BI, BII e MI- 13:00h as 13:15h MII-13:20h às 13:35h	Abacaxi	Melancia	Banana	Goiaba	Laranja cortada em 4 partes	
<b>JANTAR</b> BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Polenta com molho de carne moída e cenoura	Macarronada com molho de frango e cenoura	Sopa de macarrão com carne bovina em cubos, cenoura, batata, chuchu	Macarronada com molho de carne moída e cenoura	Sopa de macarrão com carne bovina em cubos, cenoura, batata, chuchu	
<b>KCAL/ Dia (Calorias)</b>	838,0	801,9	738,7	898,6	821,9	819,82
<b>Carboidratos (g)</b>	123,1	141,2	126,5	136,3	114,8	128,38
<b>Proteínas (g)</b>	43,5	32,6	34,1	43,7	44,4	39,66
<b>Lipídios (g)</b>	19,8	16,1	15,7	19,5	21,0	18,42
<b>Vitamina A (mcg)</b>	197,3	343,7	411,0	298,5	340,9	318,28
<b>Vitamina C (mg)</b>	36,9	17,5	22,6	105,7	77,0	51,94
<b>Sódio (mg)</b>	794,3	784,7	816,7	834,8	863,0	818,7
<b>Cálcio (mg)</b>	259,9	211,3	207,7	212,6	288,7	236,04
<b>Ferro (mg)</b>	5,9	5,5	5,3	6,5	5,7	5,78

**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 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**  
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 - SP

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 2024 (CRECHE)**

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



Horário Das Refeições	2ª Feira 19/08/2024	3ª Feira 20/08/2024	4ª Feira 21/08/2024	5ª Feira 22/08/2024	6ª Feira 23/08/2024	Média
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> <b>BERÇARIO</b> 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	
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 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 mamão	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	
<b>ALMOÇO</b> BI, BII e MI- 10:00h às 10:15h MII-10:30h às 10:45h	Arroz branco + Feijão carioca + Carne bovina em tiras acebolada + Salada de acelga	Arroz branco + Feijão carioca + Picadinho de frango acebolado + Salada de tomate	Arroz branco + Feijão preto + Picadinho de carne suína + Salada de rúcula	Arroz branco + Feijão carioca + Carne em cubos com batata + Salada de alface	Arroz branco + Feijão carioca + Picadinho de frango acebolado + Salada de couve	
<b>CAFÉ DA TARDE</b> BI, BII e MI- 13:00h às 13:15h MII-13:20h às 13:35h	Melão	Melancia	Mamão	Banana	Pêra	
<b>JANTAR</b> BI, BII e MI- 15:00h às 15:15h MII-15:25h às 15:40h	Macarronada com molho de frango e cenoura	Sopa de macarrão com carne bovina, cenoura, abobrinha, batata e chuchu	Polenta com molho de carne moída e cenoura	Omelete de forno com, cenoura ralada, abobrinha ralada e tomates em rodelas	Sopa de feijão com macarrão, carne bovina, cenoura, abobrinha, batata e chuchu	
<b>KCAL/ Dia(Calorias)</b>	822,9	683,3	807,7	702,5	722,0	747,68
<b>Carboidratos (g)</b>	119,4	114,4	118,1	115,5	121,0	117,68
<b>Proteínas (g)</b>	44,2	29,0	41,9	28,2	28,9	34,44
<b>Lipídios (g)</b>	18,9	13,0	19,4	14,7	14,7	16,14
<b>Vitamina A (mcg)</b>	318,6	368,4	19607,4	308,2	456,4	4211,8
<b>Vitamina C (mg)</b>	14,9	23,2	80,0	49,8	38,5	41,28
<b>Sódio (mg)</b>	839,6	769,6	774,6	868,5	783,6	807,18
<b>Cálcio (mg)</b>	250,8	247,1	284,1	214,5	278,9	255,08
<b>Ferro (mg)</b>	6,4	5,5	5,9	5,4	5,6	5,76

**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**  
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 - SP

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 2024 (CRECHE)**

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



Horário Das Refeições	2ª Feira 26/08/2024	3ª Feira 27/08/2024	4ª Feira 28/08/2024	5ª Feira 29/08/2024	6ª Feira 30/08/2024	Média
<b>CAFÉ DA MANHÃ BERÇARIO</b> 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	
<b>CAFÉ DA MANHÃ MI - 7:10h às 7: 25h</b> <b>MII - 7:25h às 7:40h</b>	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 mamão	Pão Francês com manteiga + Leite cacau 100%	
<b>ALMOÇO BI, BII e MI-</b> 10:00h às 10:15h <b>MII-10:30h às 10:45h</b>	Arroz branco + Feijão carioca + Carne moída refogada com cenoura e vagem + Salada de acelga	Arroz branco + Feijão carioca + Carne bovina em iscas acebolada + salada de beterraba	Arroz branco + Feijão carioca + Carne suína acebolada + Salada de almeirão	Arroz branco + Feijão carioca + Picadinho de frango acebolado + Salada de tomate	Arroz branco + Feijão + Carne em cubos com batata + Salada de alface	
<b>CAFÉ DA TARDE BI, BII e MI-</b> 13:00h as 13:15h <b>MII-13:20h às 13:35h</b>	Abacaxi	Melancia	Maçã	Banana	Goiaba	
<b>JANTAR BI, BII e MI-</b> 15:00h às 15:15h <b>MII-15:25h às 15:40h</b>	Macarronada com molho de frango e cenoura	Sopa de macarrão com frango, cenoura, batata, chuchu, e abobrinha	Panqueca com recheio de carne moída e cenoura	Sopa de macarrão com carne bovina, cenoura, batata, chuchu, e abobrinha	Macarronada com molho de frango e cenoura	
<b>KCAL/ Dia (Calorias)</b>	797,4	777,9	854,4	716,0	781,4	785,42
<b>Carboidratos (g)</b>	124,0	113,8	118,5	127,1	124,3	121,54
<b>Proteínas (g)</b>	40,2	41,8	39,1	27,8	36,3	37,04
<b>Lipídios (g)</b>	16,1	21,3	25,1	11,4	16,0	17,98
<b>Vitamina A (mcg)</b>	303,7	231,7	145,9	363,6	283,6	265,7
<b>Vitamina C (mg)</b>	36,1	19,1	12,4	54,4	75,1	39,42
<b>Sódio (mg)</b>	800,3	837,0	747,7	747,1	921,4	810,7
<b>Cálcio (mg)</b>	271,4	207,6	201,5	209,6	246,9	227,4
<b>Ferro (mg)</b>	6,2	6,2	5,0	5,1	5,8	5,66

**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**

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 - SP

**CARDÁPIO MÊS: AGOSTO / 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				
PERIODOS	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
Lípidos (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