

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GUZOLÂNDIA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE-EMEI ANA MARIA TIM CEZARO

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA - FAIXA ETÁRIA 03-05 ANOS - PERÍODO INTAGRAL 70%

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA 22-09-2025	TERÇA-FEIRA 23-09-2025	QUARTA-FEIRA 24-09-2025	QUINTA-FEIRA 25-09-2025	SEXTA-FEIRA 26-09-2025
CAFÉ DA MANHÃ 07:00	PÃO COM MANTEIGA -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	BOLO DE CENOURA -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA - LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	-BISCOITO - LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)
MERENDA MANHÃ 09:20	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO	- MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO. -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA
CAFÉ DA TARDE 12:20	-PÃO COM MANTEIGA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CENOURA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BISCOITO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA

MERENDA TARDE 15:00	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO.			
	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO PRETO COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO				
	-FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM CUBOS ACEBOLADO	-CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE	-CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO	NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE			
	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-FRUTA	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-FRUTA			
CAFÉ DA TARDE II 17:10	-PÃO COM MANTEIGA	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE	-BOLO DE CENOURA	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA	-BISCOITO DE POLVILHO			
	-FRAPÉ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-FRAPÉ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-FRAPÉ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-FRAPÉ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-FRAPÉ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)				
						55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
						135 g	35g	32g
						65%	15%	30%
NUTRICIONISTA: NAYARA ELLEN SUDÁRIO DA SILVA, CRN:32296.								