



Diretoria Municipal de Educação
Setor: Alimentação Escolar
Rua Irineu Pimentel, s/n
Núcleo Habitacional Angelino Pasqualinotte
Pratânia – SP
Fone: (14) 3844 1065

Cardápio da Creche “Alice Ribeiro da Maia”– Março/2020
Período integral - Faixa etária: 2 a 3 anos
Nutricionista responsável: Aline de Cassia Albano – CRN3 40947

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café da manhã (8:30)	Leite com achocolatado Pão com margarina	Leite com achocolatado Biscoito salgado integral	Leite com achocolatado Pão com margarina	Leite com achocolatado Biscoito doce	Leite com achocolatado Pão com margarina
Lanche da tarde (14:30)	Maçã	Melão	Banana	Melancia	Mamão ou banana
Refeição da tarde (15:30)	Pão com requeijão iogurte de morango ou suco de polpa	Bolo ¹ Suco de polpa	Sopa de macarrão, batata feijão, cenoura e espinafre	Pão com patê Suco de polpa	Sopa de macarrão, batata, ervilha seca, tomate e cenoura

Notas:

- 1. Bolos - Semana 1:** cenoura; **Semana 2:** banana com aveia, **Semana 3:** laranja; **Semana 4:** chocolate.

Cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do PNAE (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013)

*** Sujeito a alterações**



Diretoria Municipal de Educação
Setor: Alimentação Escolar
Rua Irineu Pimentel, s/n
Núcleo Habitacional Angelino Pasqualinotte
Pratânia – SP
Fone: (14) 3844 1065

Cardápio da Creche “Alice Ribeiro da Maia”– Março/2020
Período integral - Faixa etária: 2 a 3 anos
Nutricionista responsável: Aline de Cassia Albano – CRN3 40947

Almoço (9:50; 11:30)	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1 <u>2 a 6/3</u>	Risoto de frango, milho, tomate e cenoura Feijão Salada de pepino	Arroz / Feijão Carne de panela com batata Salada de repolho	Arroz/Feijão Frango refogado Salada de alface	Arroz/ Feijão Ovos cozidos Salada de beterraba cozida	Macarrão à bolonhesa <i>(enriquecido com beterraba)</i>
Semana 2 <u>9 a 13/3</u>	Macarrão ao sugo com frango, abobrinha e cenoura	Arroz / Feijão Quibe assado com PTS Salada de alface	Risoto de atum, abobrinha e cenoura Feijão Gelatina	Arroz / Feijão Sobrecoca assada Salada de rúcula e agrião	Arroz/Feijão Almôndegas ao molho Salada de repolho
Semana 3 <u>16 a 20/3</u>	Arroz/Feijão Ovos cozidos Salada de cenoura	Arroz / Feijão Carne de panela com mandioca Salada de repolho	Polenta com cenoura e abobrinha Frango ao sugo	Arroz / Feijão Peixe cozido com tomate, cebola e pimentão Salada de alface	Macarrão ao sugo com almôndegas <i>(enriquecido com beterraba)</i>
Semana 4 <u>23 a 27/3</u>	Risoto de frango, milho, tomate e cenoura Feijão	Arroz/ Feijão Carne moída com milho e ervilha Salada de acelga	Macarrão alho e óleo com atum, cenoura, milho e cheiro verde Pudim	Arroz / Feijão preto Sobrecoca cozida Salada de alface	Arroz/Feijão Escondidinho de carne moída e PTS Salada de pepino
Semana 5 <u>30 e 31/3</u>	Arroz/ Feijão Ovos mexidos com aveia e orégano Salada de beterraba cozida	Arroz / Feijão Carne de panela com batata e cenoura	-	-	-

PTS: proteína texturizada de soja

Cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do PNAE – Programa Nacional de Alimentação do Escolar (Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013)

* Sujeito a alterações