PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE GESTÃO ESCOLAR
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO CMEI JORNADA AMPLIADA – CRECHE (G2 A G4)
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL
JUNHO/2023

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª Semana					
Colação				1 Bolo de Banana nanica com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)	2 Banana prata
Almoço				Frango xadrez (Frango, Cenoura, Vagem, Pimentão), Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Tomate)	Carne bovina moída com Chuchu, Polenta, Arroz (opcional), Feijão, Salada crua (Couve e Cenoura)
Lanche				Manga	Pão de Batata inglesa e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)
Jantar				Carne bovina moída com Abobrinha, Purê de Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Couve)	Quibebe (Abóbora) de Isca suína, Arroz, Salada crua (Repolho Roxo e Repolho híbrido)
2ª Semana					
Colação	5 Cookie de Aveia com Uva passa (sem açúcar) e Vitamina de Goiaba "in natura" (sem açúcar)	6 Pão de Batata inglesa e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)	7 Maçã	8 **FERIADO – CORPUS CHRIST**	9 **PLANEJAMENTO COLETIVO / FORMAÇÃO CONTINUADA**
Almoço	Omelete assada (Ovos, Cenoura e tempero verde), Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho roxo e Pepino)	Quibebe (Abóbora) de Isca suína, Arroz, Salada crua (Acelga e Beterraba)	Carne bovina moída com Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Pepino e Tomate)		
Lanche	Mingau de Aveia com Banana nanica (sem açúcar)	Maçã	Bolo de Banana nanica com Cacau e uva passa e Suco de Goiaba "in natura" (sem açúcar)		
Jantar	Macarrão com Carne bovina moída e Cenoura, Feijão, Salada cozida (Brócolis e Beterraba)	Risoto de Frango (Arroz, Frango desfiado, Cenoura e Vagem), Feijão, Salada crua (Alface e Tomate)	Canjiquinha com Carne suína, Cenoura, Chuchu e Couve		
3ª Semana					
Colação	12 Mingau de Aveia com Banana nanica (sem açúcar)	13 Bolo de Maçã com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)	14 Mamão	15 Pão de Batata doce e Suco de Goiaba "in natura" (sem açúcar)	16 Melão
Almoço	Carne bovina moída com Batata inglesa, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Repolho roxo)	Frango com Abobrinha, Arroz, Feijão, Salada crua (Cenoura e Alface)	Macarrão com Carne bovina moída e Cenoura, Feijão, Salada cozida (Brócolis e Beterraba)	Tutu de Feijão com Isca suína, Arroz, Salada crua (Couve e Vinagrete)	Risoto de Frango (Arroz, Frango desfiado, Cenoura e Vagem), Feijão, Salada crua (Alface e Tomate)
Lanche	Cookie Aveia com Uva passa (sem açúcar) e Vitamina de Goiaba "In natura (sem açúcar)	Melancia	Cookie Aveia com Uva passa e Cacau (sem açúcar) e Smothie de Morango (logurte natural, Banana nanica e Morango congelado – sem açúcar)	Banana prata	Bolo de Banana nanica com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)
Jantar	Omelete assada (Ovos, Cenoura e tempero verde), Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho híbrido e Tomate)	Isca suína com Cenoura, Farofa de Banana da terra, Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho roxo e Pepino)	Frango com Abóbora, Arroz, Feijão, Salada crua (Cenoura e Tomate)	Carne bovina moída com Cenoura, Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho híbrido e Repolho roxo	Caldo verde (Batata inglesa e Couve) com Carne suína, Arroz (opcional)

Este cardápio poderá sofrer alterações por problemas na entrega de fornecedores, bem como devido a indisponibilidade de gêneros, com aviso prévio desta CANE.

Está proibido qualquer alteração deste cardápio sem a comunicação/autorização da Nutricionista.

Este cardápio deverá permanecer fixado na cozinha da Unidade e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº06/2020.

LILIAN MELO DA COSTA SAD:05284219724
Assinado de forma digital por LILIAN MELO DA COSTA SAD:05284219724
Dados: 2023.05.16 15:56:18 -03'00'

Lílian Melo da Costa Sad
Nutricionista RT PNAE
CRN 07100590

PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE GESTÃO ESCOLAR
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO CMEI JORNADA AMPLIADA – CRECHE (G2 A G4)
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL
JUNHO/2023

	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
4ª Semana										
Colação	19	Cookie Aveia com Uva passa e Cacau (sem açúcar) e Smothie de Morango (Iogurte natural, Banana nanica e Morango congelado – sem açúcar)	20	Bolo de Coco com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	21	Banana prata	22	Vitamina de Banana nanica e Maçã com Aveia (sem açúcar)	23	Mamão
Almoço		Ovos mexidos com Abobrinha e Cenoura ralados, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Beterraba)		Feijoada com Carne suína, Arroz, Salada crua (Repolho híbrido e Tomate)		Frango desfiado acebolado, Creme de milho, Arroz, Salada crua (Alface e Repolho roxo)		Carne bovina moída com Cenoura, Arroz, Feijão, Salada crua (Couve e Acelga)		Caldo verde (Batata inglesa e Couve) com Carne suína, Arroz (opcional)
Lanche		Bolo de Fubá com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)		Aipim Cozido		Vitamina de Banana nanica e Goiaba com Aveia (sem açúcar)		Manga		Pão de Queijo e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)
Jantar		Sopa de Macarrão com Carne bovina moída, Cenoura e Chuchu		Frango xadrez (Frango, Cenoura, Vagem, Pimentão), Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Beterraba)		Tutu de Feijão com Isca suína, Arroz, Salada crua (Couve e Vinagrete)		Caldo de Aipim com Frango desfiado, Arroz (opcional)		Carne bovina moída com Batata inglesa, Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho híbrido e Cenoura)
5ª Semana										
Colação	26	Pão de Queijo e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)	27	Vitamina de Banana nanica e Goiaba com Aveia (sem açúcar)	28	Aipim Cozido	29	Bolo de Fubá com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	30	Banana prata
Almoço		Sopa de Macarrão com Carne bovina moída, Cenoura e Chuchu		Frango com Abóbora, Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Beterraba)		Carne bovina moída com Abobrinha, Purê de Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Beterraba e Pepino)		Canjiquinha com Carne suína, Cenoura, Chuchu e Couve		Caldo de Aipim com Frango desfiado, Arroz (opcional)
Lanche		Mingau de Aveia com Banana nanica (sem açúcar)		Maçã		Bolo de Coco com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)		Mamão		Pão de Batata doce e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)
Jantar		Ovos mexidos com Abobrinha e Cenoura ralados, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Beterraba)		Carne bovina moída com Chuchu, Polenta, Arroz (opcional), Feijão, Salada crua (Cenoura e Repolho roxo)		Frango desfiado acebolado, Creme de milho, Arroz, Salada crua (Alface e Repolho roxo)		Carne bovina moída com Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Beterraba e Pepino)		Feijoada com Carne suína, Arroz, Salada crua (Couve e Tomate)

Este cardápio poderá sofrer alterações por problemas na entrega de fornecedores, bem como devido a indisponibilidade de gêneros, com aviso prévio desta CANE.
Está proibido qualquer alteração deste cardápio sem a comunicação/autorização da Nutricionista.
Este cardápio deverá permanecer fixado na cozinha da Unidade e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº06/2020.

LILIAN MELO DA COSTA SAD:05284219724
Assinado de forma digital por LILIAN MELO DA COSTA SAD:05284219724
Dados: 2023.05.16 15:56:40 -03'00'

Lílian Melo da Costa Sad
Nutricionista RT PNAE
CRN 07100590