



CARDÁPIO CMEI TI – PRÉ-ESCOLA (G5 E G6)
PERÍODO INTEGRAL
JUNHO/2023

	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
1ª Semana										
Colação					1		Bolo simples e Suco de Manga	2		Pão de Batata inglesa e Suco de Acerola
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							Goiaba			Banana prata
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	Biscoito caseiro de Coco (Preparar no CMEI) e Leite com Chocolate		Pão caseiro e Suco de Goiaba		Bolo mesclado e Suco de Caju		8 FERIADO – CORPUS CHRIST		9 PLANEJAMENTO COLETIVO / FORMAÇÃO CONTINUADA	
Almoço	5 Omelete assada (Ovos, Cenoura e tempero verde), Arroz, Feijão, Salada crua (Repolho roxo e Pepino)		6 Quibebe (Abóbora) de Isca suína, Arroz, Salada crua (Acelga e Beterraba)		7 Carne bovina moída com Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Pepino e Tomate)					
Lanche	Pera		Mexerica		Maçã					
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	Mingau de Fubá com Coco		Bolo mesclado e Suco de Caju		Biscoito caseiro de Chocolate (Preparar no CMEI) e Iogurte		Pão de Batata doce e Suco de Acerola		Bolo de Banana nanica e Suco de Manga	
Almoço	12 Carne bovina moída com Batata inglesa, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Repolho roxo)		13 Frango com Abobrinha, Arroz, Feijão, Salada crua (Cenoura e Alface)		14 Macarrão com Carne bovina moída e Cenoura, Feijão, Salada cozida (Brócolis e Beterraba)		15 Tutu de Feijão com Isca suína, Arroz, Salada crua (Couve e Vinagrete)		16 Risoto de Frango (Arroz, Frango desfiado, Cenoura e Vagem), Feijão, Salada crua (Alface e Tomate)	
Lanche	Maçã		Melancia		Mamão		Banana prata		Goiaba	
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
Nutricionista RT PNAE
CRN 07100590



CARDÁPIO CMEI TI – PRÉ-ESCOLA (G5 E G6)
PERÍODO INTEGRAL
JUNHO/2023

SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA		
4ª Semana										
Colação		Mingau de Chocolate		Bolo de Aipim e Suco de Acerola		Arroz doce com Coco		Canjição com Coco		Pão de Cebola e Suco de Goiaba
Almoço	19	Ovos mexidos com Abobrinha e Cenoura ralados, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Beterraba)	20	Feijoada com Carne suína, Arroz, Salada crua (Repolho híbrido e Tomate)	21	Frango desfiado acebolado, Creme de milho, Arroz, Salada crua (Alface e Repolho roxo)	22	Carne bovina moída com Cenoura, Arroz, Feijão, Salada crua (Couve e Acelga)	23	Caldo verde (Batata inglesa e Couve) com Carne suína, Arroz (opcional)
Lanche		Maçã		Milho verde cozido		Banana prata		Mexerica		Mamão
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		Pão de Queijo e Leite com Chocolate		Mingau de Tapioca com Coco		Pão caseiro com Orégano e Suco de Manga		Bolo de Fubá e Suco de Goiaba		Pão de Batata doce e Suco de Maracujá
Almoço	26	Sopa de Macarrão com Carne bovina moída, Cenoura e Chuchu	27	Frango com Abóbora, Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Beterraba)	28	Carne bovina moída com Abobrinha, Purê de Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Beterraba e Pepino)	29	Canjiquinha com Carne suína, Cenoura, Chuchu e Couve	30	Caldo de Aipim com Frango desfiado, Arroz (opcional)
Lanche		Manga		Maçã		Goiaba		Mamão		Banana prata
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
Nutricionista RT PNAE
CRN 07100590