



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

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>		<b>TERÇA-FEIRA</b>		<b>QUARTA-FEIRA</b>		<b>QUINTA-FEIRA</b>		<b>SEXTA-FEIRA</b>	
<b>1ª Semana</b>										
<b>Colação</b>					1		Bolo de Banana nanica com Uva passa (sem açúcar) e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)	2		Banana prata
<b>Almoço</b>							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)
<b>Lanche</b>							Manga			Pão de Batata inglesa e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)
<b>Jantar</b>							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)
<b>2ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	5		6		7		8		9	
	Cookie de Aveia com Uva passa (sem açúcar) e Vitamina de Goiaba "in natura" (sem açúcar)		Pão de Batata inglesa e Suco de Manga "in natura" (sem açúcar)		Maçã		<b>FERIADO – CORPUS CHRIST</b>		<b>PLANEJAMENTO COLETIVO / FORMAÇÃO CONTINUADA</b>	
<b>Almoço</b>	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)					
<b>Lanche</b>	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)					
<b>Jantar</b>	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					
<b>3ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	12		13		14		15		16	
	Mingau de Aveia com Banana nanica (sem açúcar)		Bolo de Maçã 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)		Melão	
<b>Almoço</b>	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)	
<b>Lanche</b>	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 Smoothie de Morango (iogurte 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)	
<b>Jantar</b>	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 JORNADA AMPLIADA – CRECHE (G2 A G4)**  
**PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL**  
**JUNHO/2023**

SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA		
<b>4ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	19	Cookie Aveia com Uva passa e Cacau (sem açúcar) e Smoothie 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
<b>Almoço</b>		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)
<b>Lanche</b>		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)
<b>Jantar</b>		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)
<b>5ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	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
<b>Almoço</b>		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)
<b>Lanche</b>		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)
<b>Jantar</b>		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