



**CARDÁPIO CMEI TI – CRECHE (G2 A G4)**  
**PERÍODO INTEGRAL**  
**FEVEREIRO/2023**

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>1ª Semana</b>					
<b>Colação</b>	Cookie de Aveia com Cacau (com Uva passa) e Vitamina de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	Bolo de Banana com Cacau (com Uva passa) e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	Torta salgada de Frango desfiado com Cenoura e Milho verde e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)	Pão caseiro com Orégano e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	Bolo de Coco (com Uva passa) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)
<b>Almoço</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>
<b>Lanche</b>	Pão caseiro e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	Cookie de Aveia (com Uva passa) e Vitamina de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	Bolo simples (com Uva passa) e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	Bolo de Banana com Cacau (com Uva passa) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	Torta salgada de Carne bovina moída com Cenoura e Milho verde e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)
<b>Jantar</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>	<b>ACOLHIMENTO</b>
<b>2ª Semana</b>					
<b>Colação</b>	Cookie de Aveia (com Uva passa) e Vitamina de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	Pão caseiro e Suco de Melancia “in natura” (sem açúcar)	Pão de Batata inglesa e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	Bolo simples (com Uva passa) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	Bolo de Banana com Cacau (com Uva passa) e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)
<b>Almoço</b>	Macarrão com Carne bovina moída com Cenoura e Chuchu, Feijão	Carne suína com Batata inglesa, Arroz, Feijão, Salada crua (Beterraba e Couve)	Frango com Chuchu, Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Cenoura)	Carne bovina moída com Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Couve)	Estrogonofe de Frango, Arroz, Salada crua (Alface e Tomate)
<b>Lanche</b>	Manga	Melancia	Mamão	Banana	Melão
<b>Jantar</b>	Omelete assada (Ovos, Cenoura e Abobrinha), Arroz, Feijão	Frango com Inhame, Arroz, Feijão, Salada crua (Alface e Cenoura)	Carne suína com Cenoura, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Couve)	Escondidinho (Aipim) de Frango, Arroz, Feijão (opcional), Salada crua (Alface e Tomate)	Polenta com Carne bovina moída e Cenoura, Feijão, Arroz (opcional), Salada crua (Beterraba e Couve)

*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.*

Lílian Melo da Costa Sad

Nutricionista RT PNAE

CRN 07100590



**CARDÁPIO CMEI TI – CRECHE (G2 A G4)**  
**PERÍODO INTEGRAL**  
**FEVEREIRO/2023**

	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>		<b>TERÇA-FEIRA</b>		<b>QUARTA-FEIRA</b>		<b>QUINTA-FEIRA</b>		<b>SEXTA-FEIRA</b>	
<b>3ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	20	CARNAVAL	21	CARNAVAL	22	CARNAVAL	23	Vitamina de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	24	Pão de Batata inglesa e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)
<b>Almoço</b>								Polenta com Carne bovina moída, Cenoura e Chuchu, Feijão, Arroz (opcional)		Frango com Inhamé, Arroz, Feijão, Salada cozida (Beterraba e Cenoura)
<b>Lanche</b>								Maçã		Manga
<b>Jantar</b>								Farofa de Ovos Cenoura e Milho Verde, Arroz, Feijão, Salada crua (Acelga e Beterraba)		Carne bovina moída com Batata inglesa e Cenoura, Arroz, Feijão, Couve refogada
<b>4ª Semana</b>										
<b>Colação</b>	27	Cookie de Aveia com Cacau (com Uva passa) e Vitamina de Manga “in natura” (sem açúcar)	28	Bolo de Banana com Cacau (com Uva passa) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)						
<b>Almoço</b>		Omelete assada (Ovos, Cenoura e Abobrinha), Arroz, Feijão		Escondidinho (Aipim) de Carne bovina moída, Arroz, Feijão (opcional), Salada crua (Alface e Cenoura)						
<b>Lanche</b>		Maçã		Manga						
<b>Jantar</b>		Macarrão com Carne bovina moída com Cenoura e Chuchu, Feijão		Estrogonofe de Frango, Arroz, Salada crua (Acelga e Beterraba)						

*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.*

Lílian Melo da Costa Sad

Nutricionista RT PNAE

CRN 07100590