



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

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª Semana					
Colação	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)
Almoço	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO
Lanche	6 Pão caseiro e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	7 Cookie de Aveia (com Uva passa) e Vitamina de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	8 Bolo simples (com Uva passa) e Suco de Manga “in natura” (sem açúcar)	9 Bolo de Banana com Cacau (com Uva passa) e Suco de Goiaba “in natura” (sem açúcar)	10 Torta salgada de Carne bovina moída com Cenoura e Milho verde e Suco de Abacaxi “in natura” (sem açúcar)
Jantar	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO	ACOLHIMENTO
2ª Semana					
Colação	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)
Almoço	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)
Lanche	13 Manga	14 Melancia	15 Mamão	16 Banana	17 Melão
Jantar	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

	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA	
3ª Semana										
Colação	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)
Almoço								Polenta com Carne bovina moída, Cenoura e Chuchu, Feijão, Arroz (opcional)		Frango com Inhamé, Arroz, Feijão, Salada cozida (Beterraba e Cenoura)
Lanche								Maçã		Manga
Jantar								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
4ª Semana										
Colação	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)						
Almoço		Omelete assada (Ovos, Cenoura e Abobrinha), Arroz, Feijão		Escondidinho (Aipim) de Carne bovina moída, Arroz, Feijão (opcional), Salada crua (Alface e Cenoura)						
Lanche		Maçã		Manga						
Jantar		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