

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GASPAR/SC - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA – Rural e Urbana
FAIXA ETÁRIA - Acima de 18 meses
PERÍODO - Integral

Fevereiro/2021

| | 2ª FEIRA 08/02 | 3ª FEIRA 09/02 | 4ª FEIRA 10/02 | 5ª FEIRA 11/02 | 6ª FEIRA 12/02 |
|--|--|--|---|---|--|
| Lanche da manhã <i>8h – 9h</i> | Vitamina de frutas (Opção: Frutas) | Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Vitamina de Frutas (Opção: Frutas) | Bolo de Banana com Aveia Suco de Fruta |
| Almoço <i>10h – 11h</i> | Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu Salada: Beterraba Cozida | Arroz/ Feijão Carne Moída ao Molho Salada: Alface Cenoura Ralada | Arroz/ Feijão Farofa Omelete de Legumes (Batatas, cenoura, chuchu, abobrinha) Salada: Pepino | Polenta/ Arroz Carne de Panela Abóbora Refogada Salada: Brócolis Cozido | Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado Salada: Repolho Tomate com Cebola |
| Lanche da Tarde <i>13h – 14h</i> | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Pré Janta <i>15h – 16h</i> | Carreteiro Salada: Repolho | Polenta Frango ensopado Salada : Tomate | Risoto de Frango com Legumes (cenoura, chuchu, abobrinha) | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Macarrão Carne Moída Ensopada com Legumes (abobora, chuchu, abobrinha) |

Karla Medeiros Luiz López – CRN 1268

Tatiane Wosnes - CRN 2070

O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca. Não serão permitidas alterações no cardápio sem autorização prévia das Nutricionistas da Secretaria de Educação.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GASPAR/SC - PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE
ZONA – Rural e Urbana
FAIXA ETÁRIA - Acima de 18 meses
PERÍODO - Integral**

Fevereiro/2021

| | 2ª FEIRA 15/02 | 3ª FEIRA 16/02 | 4ª FEIRA 17/02 | 5ª FEIRA 18/02 | 6ª FEIRA 19/02 |
|--|--|---|---|---|--|
| Lanche da manhã <i>8h – 9h</i> | Vitamina de frutas (Opção: Frutas) | Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Vitamina de Frutas (Opção: Frutas) | Bolo de Maça com Aveia e Canela Suco de Fruta |
| Almoço <i>10h – 11h</i> | Macarrão/ Arroz Frango Ensopado Salada: Repolho Cenoura Ralada | Arroz/ Feijão Purê de Aipim Carne Moída ao Molho Salada: Alface | Arroz/ Feijão Farofa Frango Ensopado Abóbora Refogada Salada: Pepino | Polenta/ Arroz Carne de Panela Salada: Couve-Flor Cozida Cenoura Ralada | Arroz/ Feijão Omelete de Legumes (batata, cenoura, abobrinha) Salada: Beterraba Cozida |
| Lanche da Tarde <i>13h – 14h</i> | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Pré Janta <i>15h – 16h</i> | Sopa de Carne com Legumes (batata, cenoura, abobrinha) | Risoto de Frango com Legumes (batata, cenoura, chuchu) | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Sopa de Feijão | Macarrão com Frango Ensopado de legumes (batata, abóbora, abobrinha) |

Karla Medeiros Luiz López – CRN 1268

Tatiane Wosnes - CRN 2070

O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca. Não serão permitidas alterações no cardápio sem autorização prévia das Nutricionistas da Secretaria de Educação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GASPAR/SC - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA – Rural e Urbana
FAIXA ETÁRIA - Acima de 18 meses
PERÍODO - Integral

Fevereiro/2021

| | 2ª FEIRA 22/02 | 3ª FEIRA 23/02 | 4ª FEIRA 24/02 | 5ª FEIRA 25/02 | 6ª FEIRA 26/02 |
|-------------------------------------|--|--|---|--|---|
| Lanche da manhã 8h – 9h | Vitamina de frutas (Opção: Frutas) | Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Vitamina de Frutas (Opção: Frutas) | Bolo de laranja Com Maça Suco de Fruta |
| Almoço 10h – 11h | Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho Salada: Cenoura Cozida Pepino | Arroz/ Feijão Farofa Frango Assado Salada: Brócolis Cozido | Polenta/ Arroz Carne Ensopada com Chuchu Salada: Alface com Tomate | Arroz/ Feijão Omelete de Legumes (chuchu, cenoura, abobrinha) Salada: Beterraba Ralada | Arroz/ Feijão Abóbora Refogada Peixe Assado Salada: Repolho |
| Lanche da Tarde 13h – 14h | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Pré Janta 15h – 16h | Risoto de Frango com Legumes (chuchu, cenoura, abobrinha) | Polenta Carne de Panela Salada: Tomate | Macarrão Frango Ensopado com Legumes (chuchu, cenoura, abóbora) | Sopa de Frango com Legumes (batata, chuchu, cenoura, abobrinha) | Carreteiro com Legumes (chuchu, cenoura, abobrinha) |

Karla Medeiros Luiz López – CRN 1268

Tatiane Wosnes - CRN 2070

O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca. Não serão permitidas alterações no cardápio sem autorização prévia das Nutricionistas da Secretaria de Educação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GASPAR/SC - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE
ZONA – Rural e Urbana
FAIXA ETÁRIA - Acima de 18 meses
PERÍODO - Integral

Fevereiro/2021

| | 2ª FEIRA 01/03 | 3ª FEIRA 02/03 | 4ª FEIRA 03/03 | 5ª FEIRA 04/03 | 6ª FEIRA 05/03 |
|--|---|--|--|--|---|
| Lanche da manhã <i>8h – 9h</i> | Vitamina de frutas (Opção: Frutas) | Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Vitamina de Frutas (Opção: Frutas) | Bolo de Cenoura Suco de Fruta |
| Almoço <i>10h – 11h</i> | Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu Salada: Repolho Tomate com Cebola | Arroz/ Feijão Batata Doce Carne de Panela Salada: Beterraba Cozida | Arroz/ Feijão Farofa Omelete de Legumes Salada: Alface | Arroz/ Feijão Frango Assado Abóbora Refogada Salada: Couve-Flor Cozida | Polenta/ Arroz Carne Moída ao Molho com Batata Salada: Cenoura Cozida Pepino |
| Lanche da Tarde <i>13h – 14h</i> | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Pré Janta <i>15h – 16h</i> | Carreteiro com Legumes | Sopa de Aletria, Frango e Legumes | Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas | Bolo de Cenoura Suco de Frutas | Macarrão Frango Ensopado Salada: Repolho |

Karla Medeiros Luiz López – CRN 1268

Tatiane Wosnes - CRN 2070

O pão caseiro deverá ser preparado com água e não com leite devido a intolerantes a lactose e a alérgicos a proteína do leite de vaca. Não serão permitidas alterações no cardápio sem autorização prévia das Nutricionistas da Secretaria de Educação.