

**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 -**

**Março/2021**

<b>G2</b>	<b>2ª FEIRA 08/03</b>	<b>3ª FEIRA 09/03</b>	<b>4ª FEIRA 10/03</b>	<b>5ª FEIRA 11/03</b>	<b>6ª FEIRA 12/03</b>
<b>Lanche da manhã</b> <i>8h – 9h</i>	Vitamina de Banana Pão Caseiro com Manteiga	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas	Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas	Bolo de Banana com Aveia Suco de Fruta (Opção: Frutas)	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas
<b>Almoço</b> <i>10h – 11h</i>	Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu <b>Salada:</b> Beterraba Cozida	Arroz/ Feijão Carne Moída Ensopada com batata <b>Salada:</b> Alface Tomate	Arroz/ Feijão Farofa Frango Ensopado <b>Salada:</b> Pepino Cenoura Cozida	Polenta/ Arroz Carne de Panela Abobrinha Refogada <b>Salada:</b> Brócolis Cozido	Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado <b>Salada:</b> Repolho Tomate com Cebola
<b>Lanche da Tarde</b> <i>13h – 14h</i>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Pré Janta</b> <i>15h – 16h</i>	Carreteiro <b>Salada:</b> Repolho	Polenta Frango ensopado <b>Salada :</b> 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 -**

**Março/2021**

<b>G1</b>	<b>2ª FEIRA 15/03</b>	<b>3ª FEIRA 16/03</b>	<b>4ª FEIRA 17/03</b>	<b>5ª FEIRA 18/03</b>	<b>6ª FEIRA 19/03</b>
<b>Lanche da manhã</b> <i>8h – 9h</i>	Vitamina de Banana Pão Caseiro com Manteiga	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas	Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas		Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas
<b>Almoço</b> <i>10h – 11h</i>	Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu <b>Salada:</b> Beterraba Cozida	Arroz/ Feijão Carne Moída Ensopada com batata <b>Salada:</b> Alface Tomate	Arroz/ Feijão Farofa Frango Ensopado <b>Salada:</b> Pepino Cenoura Cozida	<b>Feriado</b>  <b>Emancipação do Município</b>	Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado <b>Salada:</b> Repolho Tomate com Cebola
<b>Lanche da Tarde</b> <i>13h – 14h</i>	Fruta	Fruta	Fruta		Fruta
<b>Pré Janta</b> <i>15h – 16h</i>	Carreteiro <b>Salada:</b> Repolho	Polenta Frango ensopado <b>Salada :</b> Tomate	Risoto de Frango com Legumes (cenoura, chuchu, abobrinha)		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 -**

**Março/2021**

<b>G2</b>	<b>2ª FEIRA 22/03</b>	<b>3ª FEIRA 23/03</b>	<b>4ª FEIRA 24/03</b>	<b>5ª FEIRA 25/03</b>	<b>6ª FEIRA 26/03</b>
<b>Lanche da manhã</b> <i>8h – 9h</i>	Vitamina de Banana Pão Caseiro com Manteiga	Pão Caseiro com Ovo Frutas	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Suco de Frutas	Bolo de Banana com Aveia Suco de Fruta (Opção: Frutas)	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas
<b>Almoço</b> <i>10h – 11h</i>	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho <b>Salada:</b> Cenoura Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Batata Doce Carne de Panela <b>Salada:</b> Beterraba Cozida	Arroz/ Feijão Farofa Omelete de Legumes (Batatas, cenoura, chuchu, abobrinha)	Arroz/ Feijão Frango Assado Abóbora Refogada <b>Salada:</b> Couve-Flor Cozida	Polenta/ Arroz Carne Moída ao Molho com Batata <b>Salada:</b> Cenoura Cozida Pepino
<b>Lanche da Tarde</b> <i>13h – 14h</i>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Pré Janta</b> <i>15h – 16h</i>	Risoto de Frango com Legumes (cenoura, chuchu, abobrinha)	Sopa de Feijão	Polenta Frango ensopado <b>Salada :</b> Tomate	Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas	Sopa de Frango com Legumes e aletria (batata, 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**

**Março/2021**

<b>G1</b>	<b>2ª FEIRA 29/03</b>	<b>3ª FEIRA 30/03</b>	<b>4ª FEIRA 31/03</b>	<b>5ª FEIRA 01/04</b>	<b>6ª FEIRA 02/04</b>
<b>Lanche da manhã</b> <i>8h – 9h</i>	Vitamina de Banana Pão Caseiro com Manteiga	Pão Caseiro com Ovo Frutas	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Suco de Frutas	Bolo de Banana com Aveia Suco de Fruta (Opção: Frutas)	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas
<b>Almoço</b> <i>10h – 11h</i>	Macarrão/ Arroz Carne Moída ao Molho <b>Salada:</b> Cenoura Cozida Pepino	Arroz/ Feijão Batata Doce Carne de Panela <b>Salada:</b> Beterraba Cozida	Arroz/ Feijão Farofa Omelete de Legumes (Batatas, cenoura, chuchu, abobrinha)	Arroz/ Feijão Frango Assado Abóbora Refogada <b>Salada:</b> Couve-Flor Cozida	Polenta/ Arroz Carne Moída ao Molho com Batata <b>Salada:</b> Cenoura Cozida Pepino
<b>Lanche da Tarde</b> <i>13h – 14h</i>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Pré Janta</b> <i>15h – 16h</i>	Risoto de Frango com Legumes (cenoura, chuchu, abobrinha)	Sopa de Feijão	Polenta Frango ensopado <b>Salada :</b> Tomate	Pão Caseiro com Ovo Suco de Frutas	Sopa de Frango com Legumes e aletria (batata, 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**

**Abril/2021**

<b>G2</b>	<b>2ª FEIRA 05/04</b>	<b>3ª FEIRA 06/04</b>	<b>4ª FEIRA 07/04</b>	<b>5ª FEIRA 08/04</b>	<b>6ª FEIRA 09/04</b>
<b>Lanche da manhã</b> <i>8h – 9h</i>	Vitamina de Banana Pão Caseiro com Manteiga	Pão Caseiro com Ovo Frutas	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Suco de Frutas	Bolo de Banana com Aveia Suco de Fruta (Opção: Frutas)	Pão Caseiro de Aveia com Manteiga Frutas
<b>Almoço</b> <i>10h – 11h</i>	Macarrão/ Arroz Frango Ensopado com Chuchu <b>Salada:</b> Beterraba Cozida	Arroz/ Feijão Carne Moída ao Molho <b>Salada:</b> Alface Cenoura Ralada	Arroz/ Feijão Farofa Omelete de Legumes (Batatas, cenoura, chuchu, abobrinha) <b>Salada:</b> Pepino	Polenta/ Arroz Carne de Panela Abóbora Refogada <b>Salada:</b> Brócolis Cozido	Arroz/ Feijão Purê de Batata Peixe Assado <b>Salada:</b> Repolho Tomate com Cebola
<b>Lanche da Tarde</b> <i>13h – 14h</i>	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Pré Janta</b> <i>15h – 16h</i>	Carreteiro <b>Salada:</b> Repolho	Polenta Frango ensopado <b>Salada :</b> 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.**