

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 - 11 meses)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
LANCHE MATUTINO - 7:30 VESPERTINO - 14:20	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite			
ALMOÇO MATUTINO - 09:40 VESPERTINO - 12:30	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde / Feijão Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão / Salada de repolho com tomate Mamão			
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	290,85 Kcal	40g	11g	10g	128,78	23,77	174,07	1,62
		55%	15%	30%				



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

Considerações: As refeições devem apresentar consistência branda (alimentos macios, bem cozidos e picados), NUNCA liquidificadas ou peneiradas. Frutas devem ser raspadas, amassadas e/ou bem picadas. É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
LANCHE MATUTINO - 7:40 VESPERTINO - 14:30	Leite com cacau em pó / Pão com manteiga e queijo	Leite com cacau em pó / Pão com requeijão	logurte natural / Biscoito maisena	Leite com cacau em pó / Biscoito cream cracker	logurte natural / Pão com manteiga e queijo			
ALMOÇO MATUTINO - 09:50 VESPERTINO - 12:40	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde / Feijão Banana prata	Arroz com brócolis e frango / creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão / Salada de repolho com tomate Mamão			
Composição Nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET				
	414,15 Kcal	55g 53%	15g 14%	16g 35%	148,82	28,06	237,33	2,24



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO - 7:50 VESPERTINO - 14:40	Leite com cacau em pó / Pão com manteiga e queijo	Leite com cacau em pó / Pão com requeijão	logurte natural / Biscoito maisena	Leite com cacau em pó / Biscoito cream cracker	logurte natural / Pão com manteiga e queijo
ALMOÇO MATUTINO - 10:00 VESPERTINO - 12:50	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde / Feijão Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão / Salada de repolho com tomate Mamão
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		435,41 Kcal	57g	16g	17g
			52%	15%	35%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – KEVILYN CASSIANO ULRICH

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO TOMATE, AMENDOIM, MILHO, FEIJÃO BRANCO E VERMELHO.

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 7:50	Leite zero lactose com cacau / Biscoito vegano	Leite zero lactose com cacau / Biscoito vegano	Leite zero lactose com cacau / Biscoito vegano	Leite zero lactose com cacau / Biscoito vegano	Leite zero lactose com cacau / Biscoito vegano
ALMOÇO MATUTINO 10:00	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão preto	Macarrão com carne moída, cenoura e cheiro verde / Feijão preto Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Salada de beterraba Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão preto / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão preto / Salada de repolho com cenoura Mamão

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão e demais derivados de **LEITE COM LACTOSE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros); bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Substituir o leite integral pelo zero lactose ou leite de soja;
- **NUNCA** utilizar margarina para produção de refeições, bolos, tortas e pães da aluna, pois contém LACTOSE;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite integral pelo zero lactose ou por água e a margarina por óleo;
- Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias; **NÃO PODE BOLO DE FUBÁ.**
- **NÃO PODE CONSUMIR TOMATE, EXTRATO DE TOMATE, MILHO E AMENDOIM.** Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar estes ingredientes à preparação para os demais alunos;
- **NÃO PODE CONSUMIR CORANTE VERMELHO; AMIDO DE MILHO E FUBÁ;**
- **NÃO PODE CONSUMIR FEIJÃO VERMELHO E BRANCO.** Utilizar FEIJÃO PRETO ou substituir por outros tipos de leguminosas como: soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha, vagem;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – ANTHONY ALEXANDRE DIAS DA ROCHA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE (sensibilidade ao leite zero lactose) / ALERGIA AO OVO, CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO E VERMELHO

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE VESPERTINO - 14:40	Chá mate / Biscoito vegano	Suco de laranja / Biscoito vegano	Chá mate/ Biscoito vegano	Chá mate/ Biscoito vegano	Suco de laranja / Biscoito vegano
ALMOÇO VESPERTINO - 12:50	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão com carne moída, milho, cenoura e cheiro verde / Feijão Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão / Salada de repolho com tomate Mamão

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

→ **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão, creme de leite e demais derivados de **LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;

→ Não oferecer **leite “zero lactose”** e demais derivados, pois o aluno **APRESENTA SENSIBILIDADE AO LEITE ZERO LACTOSE**;

→ Não oferecer **OVOS** e preparações que contenham ovos;

→ Leia o rótulo do macarrão para verificar se contém ovos;

→ Não ofertar qualquer alimento que contenha **CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS** (NA DÚVIDA, NÃO OFERTAR);

→ Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);

→ Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;

→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 A 10 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 08:40 VESPERTINO 13:50	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde	Arroz com brócolis e frango / creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate Banana prata
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) 391,26 Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
		62g	15g	10g	
		63%	15%	22%	



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I – SOFIA EMANUELLI BATISTA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 a 10 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO MILHO.

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE MATUTINO 08:40	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa, cenoura e cheiro verde	Arroz com brócolis e frango / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate Banana prata

ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:

→ **NÃO PODE CONSUMIR LEITE DE VACA, QUEIJOS, MANTEIGA, REQUEIJÃO E DEMAIS DERIVADOS DE LEITE COM LACTOSE, PREPARAÇÕES À BASE DE LEITE (BOLOS, PÃES, TORTAS, CREMES, MOLHOS, ENTRE OUTROS), BOLACHAS E BISCOITOS QUE POSSUEM LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO;**

→ SUBSTITUIR O LEITE INTEGRAL PELO ZERO LACTOSE;

→ Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango).

→ Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos.

→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

QUILOMBOLA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO INTEGRAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 9:00	Leite com café / Pão com manteiga e queijo	Leite com café / Pão com requeijão	logurte / Biscoito maisena	Leite com café / Bolacha caseira de maisena	logurte / Pão com manteiga e queijo
ALMOÇO 11:30	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate Mamão
LANCHE DA TARDE 14:10	Chá mate / Bolo de cenoura	Suco de melancia / Pão com patê de frango	Leite batido com banana e mamão / Pão com manteiga e queijo	Suco de laranja / Torta de frango	logurte / Bolo de beterraba Arroz doce com amendoim (última sexta-feira do mês)
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		966,82 Kcal	136g	35g	33g
			56%	15%	30%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA

CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL I
QUILOMBOLA
ZONA RURAL
FAIXA ETÁRIA (6 - 10 anos)
PERÍODO INTEGRAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

MARÇO / 2024

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	
LANCHE DA MANHÃ 9:00	Leite com café / Pão com manteiga e queijo	Leite com café / Pão com requeijão	logurte / Biscoito maisena	Leite com café / Bolacha caseira de maisena	logurte / Pão com manteiga e queijo	
ALMOÇO 11:30	Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão	Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde Banana prata	Arroz com brócolis e frango / Creme de milho / Salada de tomate Laranja	Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba Melancia	Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate Mamão	
LANCHE DA TARDE 14:10	Chá mate / Bolo de cenoura	Suco de melancia / Pão com patê de frango	Leite batido com banana e mamão / Pão com manteiga e queijo	Suco de laranja / Torta de frango	logurte / Bolo de beterraba Arroz doce com amendoim (última sexta-feira do mês)	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
			1151,66Kcal	166g	44g	37g
				58%	15%	29%



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

NOTA: Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.