



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: *Municipal* – ZONA: *Urbana* – FAIXA ETÁRIA: *04 e 05 anos* – PERÍODO: *Integral*

Fevereiro/2025

Refeição/ Horário 2ª Semana	2ª FEIRA 10/02	3ª FEIRA 11/02	4ª FEIRA 12/02	5ª FEIRA 13/02	6ª FEIRA 14/02
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite com Maçã Biscoito doce	Mingau com Banana	Leite batido com Mamão Biscoito salgado	Vitaminado de Banana/Maçã e aveia	Leite com Maçã Biscoito doce
Lanche da manhã	Maçã picada	Abacaxi picado	Banana	Mamão picado	Melão picado
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz Com Cenoura/Feijão Carne moída com tomate Chuchu refogado Com Cheiro Verde	Arroz com Feijão Pernil De Panela c/cebola Brócolis refogado	Arroz com Feijão Carne de panela c/batata e cenoura Salada de Pepino	Arroz Com Feijão Ovos Mexidos Com Cenoura e Cebola Salada De Tomate	Macarrão Com Molho De Tomate Frango Refogado c/milho Salada De Alface
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Pão Integral Leite batido com banana	Lanche de frango desfiado	Pão com carne moída	Lanche de pernil c/tomate	Fruta picada (maçã/banana/mamão) Leite
Jantar 14h30m – 15h30m	Sopa de Macarrão com ervilha seca, abobrinha, cenoura e Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, tomate, cheiro verde e Frango desfiado	Sopa de Fubá com couve, cenoura, Carne desfiada	Sopa de arroz com batata, cenoura, chuchu, tomate, cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Macarrão com inhame, abobrinha, tomate, cenoura e carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
2ª Semana (10 a 14/02)	860,13	130	40	21	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020.
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: **Creches:** Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – **MODALIDADE DE ENSINO:** Municipal – **ZONA:** Urbana – **FAIXA ETÁRIA:** 04 e 05 anos – **PERÍODO:** Integral

Fevereiro/2025

Refeição/ Horário 3ª Semana	2ª FEIRA 17/02	3ª FEIRA 18/02	4ª FEIRA 19/02	5ª FEIRA 20/02	6ª FEIRA 21/02
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite com Maçã Biscoito doce	Mingau com Banana	Leite batido com Mamão Biscoito salgado	Vitaminado de Banana/Maçã e aveia	Leite com Maçã Biscoito doce
Lanche da manhã	Maçã Picada	Mamão picado	Banana	Melancia picada sem semente	Manga Picada
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz Com Feijão Frango desfiado c/milho Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz Com Feijão Strogonoff de Carne Batata assada com orégano	Arroz Com Feijão Cubos De Frango De Panela Abobrinha Refogada	Arroz Com Feijão Escondidinho De Carne Moída Salada De Tomate	Macarrão Com Molho De Tomate Coxa e Sobrecoxa assada Salada De Alface
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Pão Integral Leite batido com banana	Lanche de frango desfiado Suco natural de melancia	Pão com carne moída c/tomate	Pão com manteiga Leite	Fruta picada (maçã/banana/manga) Leite
Jantar 14h30m – 15h30m	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, chuchu E Carne Bovina Desfiada	Sopa De Arroz Com Batata, Abobrinha, Cenoura, Espinafre, Tomate, Cheiro Verde E Frango Desfiado	Sopa De Macarrão Com Feijão, Chuchu, Cenoura E Mandioquinha	Sopa De Arroz Com Batata, Abobrinha, Cenoura, Tomate, Cheiro Verde E Frango Desfiado	Sopa De Macarrão Com Batata-doce, Chuchu, Espinafre, Tomate E Carne Moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
3ª Semana (17 a 21/02)	951,93		153	40	21
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020.
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: **Creches:** Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – **MODALIDADE DE ENSINO:** Municipal – **ZONA:** Urbana – **FAIXA ETÁRIA:** 04 e 05 anos – **PERÍODO:** Integral

Fevereiro/2025

Refeição/ Horário 4ª Semana	2ª FEIRA 24/02	3ª FEIRA 25/02	4ª FEIRA 26/02	5ª FEIRA 27/02	6ª FEIRA 28/02
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite com Maçã Biscoito doce	Mingau com Banana	Vitaminado de Banana/Maçã e aveia	Leite batido c/banana Pãozinho integral	Leite com Maçã Biscoito doce
Lanche da manhã	Maçã picada	Laranja Lima	Banana	Abacaxi picado	Pera picada
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz Com Cenoura/Feijão Carne moída com tomate Repolho refogado Com Cheiro Verde	Arroz com Feijão Preto Pernil De Panela c/cebola Farofinha (cenoura/ovos/cheiro verde) Couve refogado	Arroz com Feijão Carne de panela c/batata e cenoura Salada de Pepino	Macarrão Com Molho De Tomate Frango Refogado Salada De Alface	Arroz Com Feijão Ovos Mexidos Com Cenoura e Cebola Salada De Tomate
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Mingau de canjica com banana	Lanche de pernil c/tomate	Pão Integral com frango desfiado com alface	Bolo de banana com aveia Leite	Pão Integral com manteiga Leite
Jantar 14h30m – 15h30m	Sopa de macarrão com ervilha seca, abobrinha, cenoura e carne moída	Sopa de arroz com cara, chuchu, abobrinha, tomate, cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura e carne desfiada	Sopa de arroz com batata, cenoura, chuchu, tomate, cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Macarrão c/inhame, abobrinha, tomate, cenoura e carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
4ª Semana (24 a 28/02)	895,81	133	41	23	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020.
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: **Creches:** Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo.