

		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/2026					
Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
2ª SEMANA	09	10	11	12	13
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite com cacau	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã e mamão
7h00m – 8h00m	Biscoito salgado	Biscoito doce	Pão com manteiga		Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Macarrão ao sugo
	Frango refogado com molho	Ovos Mexidos com tomate e cebola	Carne moída com batata e cenoura	Filé de Peixe assado com batata, tomate e cheiro verde	Coxa e Sobrecoxa assada
	Polenta	Beterraba cozida	Salada de alface	Abobrinha refogada	Salada de Acelga
10h00m – 11h00m					
Fruta	Maçã picada	Mamão picado	Banana	Manga picada	Melancia picada
Lanche da tarde	Torta de frango com tomate cheiro verde e milho	Pão com manteiga	Fruta picada: Banana, Manga e Mamão	Pão com ovos mexidos	Bolo de Banana com cacau e aveia
	Suco de uva integral	Leite com cacau	Leite	Suco de uva integral	Suco de uva integral
	13h00m – 14h00m				
Jantar	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com Inhame
		Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e	com couve, cenoura	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	abobrinha, tomate, cenoura
15h – 16h	Carne moída	Frango Desfiado	Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída
Composição nutricional		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
(Média semanal)					
2ª SEMANA		1057,54	169	45	24
09/02 a 13/02					
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréo 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 Marsíglia, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

 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/2026					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3ª SEMANA	16	17	18	19	20
Café da Manhã 7h00m – 8h00m				Leite com cacau Biscoito salgado	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Ponto Facultativo	Feriado	Ponto Facultativo	Arroz com Feijão Carne moída com molho Polenta	Arroz com Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve
Fruta				Banana	Manga picada
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m				Torta de frango com tomate, cenoura e cheiro verde Suco de uva integral	Fruta picada: banana e manga Leite
Jantar 15h – 16h				Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3ª SEMANA 16/02 a 20/02	1128,58		170	47	29
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas		Juliana Soriani Huerta Spinelli	Paula Andréa Sacco Evangelista	
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443		CRN3: 32.285	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 Marsíglío, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro					

		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/2026					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	23	24	25	26	27
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido maçã
7h00m – 8h00m	Biscoito Doce	Biscoito Salgado	Pão com manteiga		Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Macarrão ao sugo
	Frango dourado na panela	Escondidinho de carne moída	File de Peixe assado com batata e cheiro verde	Ovos Mexidos com tomate e cebola	Coxa e sobrecoxa assada
10h00m – 11h00m	Creme de Milho	Salada de Alface	Salada de tomate	Beterraba cozida	Brócolis refogado
Fruta	Maçã picada	Banana	Melancia picada	Abacaxi picado	Laranja descascada sem semente
Lanche da tarde	Torta de Carne de tomate, cenoura e cheiro verde	Lanche de Carne Moída com Tomate	Milho cozido na espiga	Lanche com carne desfiada	Fruta picada (banana, abacaxi e laranja)
	Suco de uva integral	Suco de uva integral		Suco natural de melancia	Leite
13h00m – 14h00m					
Jantar	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com Inhame, espinafre,
		Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e	com couve, cenoura	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	abobrinha, tomate, cenoura
15h – 16h	Carne moída	Frango Desfiado	Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4º SEMANA	1010,14		154	45	25
23/02 a 28/02					
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	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 Marsíglia, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro					