



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



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

março/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1ª SEMANA	02	03	04	05	06
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com cacau	Leite batido com mamão	Mingau de cacau	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz/Feijão	Macarrão ao sugo
	Carne moída refogada com molho	Frango com cenoura e tomate	Filé de Peixe assado com batata, tomate e cheiro verde	Carne de panela com mandioca	Coxa e Sobrecoxa assada
	Beterraba cozida com cheiro verde	Salada de alface	Salada de tomate	Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Salada de pepino
Fruta	Maçã Picada	Banana picada	Mamão picado	Laranja Lima	Abacaxi picado
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Arroz doce adoçado com banana e canela	Pão com manteiga	Lanche de carne moída	Ovos mexidos	Bolo de banana com aveia
		Leite com cacau	Suco de uva integral	Fruta picada (banana, abacaxi e mamão)	Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com	Sopa de Arroz com Batata,	Sopa De Macarrão com	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com espinafre,
	Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu	Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e	Feijão, cenoura	Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	batata doce, chuchu, cenoura, tomate
	Carne Bovina Desfiada	Frango Desfiado	Chuchu e Mandioquinha	Frango Desfiado	Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
1ª SEMANA 02/03 a 06/03	693,10	101	32	15	333,72	42,57	370,79	3,76

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: Maria Eugênia, Olympio Guiquer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro



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



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

março/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2ª SEMANA	09	10	11	12	13
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã	Leite com cacau	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Frango refogado com molho Polenta	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de tomate	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Salada de alface	Arroz com Feijão Carne em cubos com batata e cenoura/cheiro verde Repolho refogado	Arroz Feijoadinha (Feijão preto com pernil em cubos) Couve refogada
Fruta	Maçã picada	Melancia picada	Manga picada	Banana	Laranja descascada
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de frango com tomate cheiro verde e milho Suco de uva integral	Pão com manteiga Leite com cacau	Fruta picada: Banana, Manga e Melancia Leite	Pão com ovos mexidos Suco natural de maracujá com manga	Bolo de Banana com cacau e aveia Suco de uva integral
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura 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 chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída

Composição nutricional 2ª SEMANA	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
09/03 a 13/03	784,85	114	37	21	327,36	82,45	397,85	4,38

Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Sorioni 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 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 PIASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

março/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	16	17	18	19	20
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã	Leite batido com cacau	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite com cacau	Leite batido de banana com mamão
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Macarrão alho e óleo com cenoura
	Carne moída refogada com molho	Frango com cenoura e tomate	Filé de Peixe assado com batata, tomate e cheiro verde	Carne de panela com mandioca	Coxa e Sobrecoxa assada
	Purê de batata	Salada de acelga	Salada de alface	Abobrinha refogada	Salada de tomate
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melão Picado	Mamão picado	Laranja lima
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Bolo de banana com aveia	Lanche de frango desfiado com molho	Lanche de carne moída	Torta de frango com tomate, cenoura e cheiro verde	Fruta picada: banana, melão e mamão
	Leite com cacau	Suco de uva integral	Suco natural laranja lima	Suco de uva integral	Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Macarrão com feijão cenoura, chuchu, mandioquinha Carne moída	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)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
3º SEMANA 16/03 a 20/03	730,03	107	34	19	388,30	68,28	421,86	3,97

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 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 PIASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

março/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
4ª 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								
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão Preto			
	Frango dourado na panela	Escondidinho de carne moída	Ovos cozidos com orégano	Carne em cubos com batata e cenoura/cheiro verde	Pernil em cubos			
	10h00m – 11h00m	Creme de Milho	Salada de Alface	Beterraba cozida	Brócolis refogado	Virado de couve		
Fruta	Maçã picada	Banana picada	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	Bolo de Banana com Aveia	Pão com ovos mexidos	Fruta picada (banana e melancia)			
	Suco de uva integral	Suco de uva integral	Leite	Suco natural de melancia	Leite			
13h00m – 14h00m								
Jantar	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e	Sopa de fubá com couve, cenoura	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	Sopa de macarrão com Inhame, espinafre, 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)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
4ª SEMANA	619,42	88	30	17	261,34	45,13	318,15	3,24
23/03 a 27/03								
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 Marsiglio, 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: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal– Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral										
março/2026										
Refeição/ Horário	2º FEIRA		3º FEIRA		4º FEIRA		5º FEIRA		6º FEIRA	
5º SEMANA	30		31		01		02		03	
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã		Leite batido com cacau		Leite batido com banana					
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Salada de pepino		Arroz com Feijão Carne de Panela com Batata e cenoura Salada de alface		Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Salada de grão de bico com tomate		Ponto Facultativo		Feriado	
Fruta	Maçã picada		Banana assada com canela		Maçã e banana picada					
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Mingau de maisena com banana		Pão com manteiga Leite		Bolo de cacau com banana Suco de uva integral individual					
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada		Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado		Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha					
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
5º SEMANA 30/03 a 01/04		722,67		109	31	19	303,43	28,00	424,64	4,09
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 Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro