

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 ANOS)

Luzana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 200 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrênio: 2023/2026

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Ener(KCal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (g)		Vit C (µg)		Cálcio(mg)		Ferro (µg)		Sódio (mg)	
		440,24	66,35	60%	17,67	16%	12,02	25%	229,0	0	428,29	0	615,62	0	28,21	0	2412,86	0
Referência do VET		405	56(55%) A 6(65%)		10(10%) A 15(15%)		11(15%) A 16(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)		109%	66%		16%		27%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	59,60 %	27,53 %	4,87 %	0,38 %	7,62 %	552,02g <> Ref. 280g



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
DAE - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	3ª semana do mês de AGOSTO de 2025					
	SEGUNDA [11/08/2025]	TERÇA [12/08/2025]	QUARTA [13/08/2025]	QUINTA [14/08/2025]	SEXTA [15/08/2025]	SABADO [16/08/2025]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)	REFRESCO DE GOIABA COM PÃO: (Melancia 100g, Polpa de goiaba 50g, Ovo 25g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 3g, Leite em pó 15g)	SUCO DE GOIABA + PÃO: (Melancia 100g, Polpa de goiaba 50g, Ovo 25g, Pão 50g, manteiga 5g)	NAO LETIVO - FERIADO	NAO LETIVO -
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE CARNE: (Cenoura 10g, Músculo moído 25g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g, cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 80g, Proteína de soja 5g, Alho 1g, Cebola 4g, Corante 1g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)	SALPICÃO DE FRANGO: (Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Vinagre 4ml, Açafrão 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Sal 1g, Óleo 3ml, Filé de frango 30g, Tomate 3g)	FRANGO AO MOLHO COM QUIABO + ARROZ+ FEIJÃO : (Alho 1g, Arroz 30g, Quiabo 10g Cebola 4g, Vinagre 4ml, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g Óleo 3ml, Filé de frango 30g, Feijão carioca 10g, Banana 50g)	SOPA DE CARNE: Alho 1g, Couve 5g, cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Músculo moído 25g, Óleo 3ml, Feijão carioca 10g, Macarrão ave maria 10g, Mandioca 20g)	NAO LETIVO - FERIADO	NAO LETIVO -

John Jesse Bomfim
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

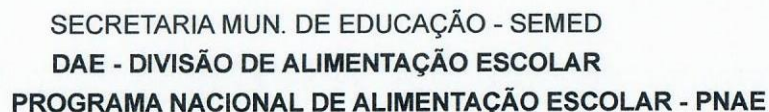
John Jesse Bomfim
Dec. 754/25
Departamento de Alimentação Escolar-DAE

Polina Augusta Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 754 de 16 de Fevereiro de 2025
Juazeiro: 2025

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (g)		Vit C (µg)		Cálcio(mg)		Ferro (µg)		Sódio (mg)	
	432,76	61,72	57%	19,61	18%	12,22	25%	417,3	0	139,34	0	575,99	0	14,27	0	2140,43	0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)		10(10%) A 15(15%)		11(15%) A 16(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)	107%	61%		18%		27%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	53,15 %	31,96 %	4,93 %	0,47 %	9,49 %	
						438,34g <=> Ref. 280g



REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 ANOS)

Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 200 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrênio: 2023/2026

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
		409,09	59,46 58%	17,65 17%	11,42 25%	226,2 0	224,47 0	543,31 0	25,97 0	2221,63 0
Referência do VET		405	56(55%) A 6(65%)	10(10%) A 15(15%)	11(15%) A 16(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)		101%	59%	17%	25%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	51,29 %	35,78 %	5,90 %	0,47 %	6,56 %	



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
DAE - DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA | REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	5ª semana do mês de AGOSTO de 2025					
	SEGUNDA [25/08/2025]	TERÇA [26/08/2025]	QUARTA [27/08/2025]	QUINTA [28/08/2025]	SEXTA [29/08/2025]	SABADO [30/08/2025]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 10g)	REFRESCO DE ACEROLA COM MAÇÃ + PÃO COM OVO: (Maçã 50g, Polpa de Acerola 30g, pão 50g, Ovo 25g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 3g, Leite em pó 15g)	REFRESCO DE GOIABA COM PÃO: (Melancia 100g, Polpa de goiaba 50g, pão 50g, Ovo 25g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, açúcar 10g, Leite pó 10g)	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE SARDINHA: (Cenoura 10g, Sardinha 30g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 80g, Corante 1g, Alho 1g, Cebola 4g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)	FRANGO AO MOLHO COM BATATA + ARROZ COM COUVE: (Alho 1g, Limão 5g, Couve 3g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Batata 10g, Sal 1g, Óleo 3ml)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + ARROZ / FEIJÃO E MAXIXE (Músculo moído 25g, Proteína de soja 5g, Alho-1g - Arroz-30g, Feijão Carioca-10g maxixe 10g, Chuchu 10g, Corante 1g)	SOPA DE FRANGO + MELANCIA (file de frango 30g, abóbora 20g, batata 20g, feijão carioca 15g, couve 5g, macarrão espaguete 10g, tomate 5g) + melancia 100g (1 fatia fina)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJÃO (Ovo-50g, Alho-1g, Arroz-30g, Cebola-4g, Corante-1g, Tomate 3g, - Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão Carioca 10g, couve 5g, cenoura 10g)	CARNE AO MOLHO COM MANDIOCA + ARROZ + FEIJÃO FRADINHO COM ABÓBORA (Paleta 30g, Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão fradinho 10g, mandioca 20g, Abóbora 10g)

Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

John Jessé Bomfim
Dec. 754/25
Departamento de Alimentação Escolar-DAE

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 200 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrênio: 2023-2026

Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
	410,88	58,86 57%	18,09 18%	11,73 26%	317,7 0	303,28 0	973,77 0	19,90 0	2820,27 0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)	10(10%) A 15(15%)	11(15%) A 16(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	101%	58%	18%	26%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	54,47 %	30,83 %	4,88 %	2,55 %	7,28 %	
						532,17g <> Ref. 280g