SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO BERÇARIO - 6 a 12 meses (PARCIAL E INTEGRAL)

CARDÁPIO SEMANAL A

	SEGUNDA-FEIRA 02/11 e 30/11	TERÇA-FEIRA 03/11 e 01/12	QUARTA-FEIRA 04/11 e 02/12	QUINTA-FEIRA 05/11 e 03/12	SEXTA-FEIRA06/11 e 04/12
DESJEJUM 08:00h (matutino)	Maçã raspada, amassada ou picada, conforme a idade da criança.	Banana amassada Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga com banana amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Laranja sem sementes, em gomos ou finamente cortada conforme a idade Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	
ALMOÇO 09:45 a 11:15h (matutino)	Macarrão bem cozido e picado. Carne moída ao molho de tomate e cebola, bem cozida. Cenoura cozida e amassada.	Lasanha de pão bem macia, preparada com frango desfiado ao molho de tomate e queijo. Beterraba bem cozida amassada.	Sopa de feijão com beterraba e cenoura bem cozida e amassada.	Feijão mais caldo poucos grãos amassados. Arroz branco bem cozido. Carne bovina bem cozida e desfiada. Batatinha cozida e amassada. Couve-flor cozida e amassada.	Polenta bem cozida e molinha. Frango desfiado ao molho de tomate. Repolho e beterraba cozidos e amassados.
LANCHE 13:30 (vespertino)	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Maçã raspada, amassada ou picada, conforme a idade da criança. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Pera amassada ou raspada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.
JANTA 15:30 á 16:00 (vespertino)	Feijão caldinho Arroz branco bem cozido tipo papa. Carne bovina ao molho, bem cozida e desfiada. Batatinha cozida e amassada.	Sopa de feijão com beterraba bem cozida e amassada. Cenoura e batata amassados formando uma papa nutritiva	Polenta molinha bem cozida. Carne de galinha bem picada ao molho de tomate. Brócolis e beterraba cozidos e amassados.	Macarrão bem cozido e picado. Carne moída ao molho de tomate. Repolho cozido e picado finamente.	Lasanha de pão bem macia e molhadinha, preparada com frango desfiado ao molho de tomate e queijo. Beterraba bem cozida amassada.

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO BERÇARIO - 6 a 12 meses (PARCIAL E INTEGRAL)

CARDÁPIO SEMANAL B

	SEGUNDA-FEIRA 09/11-07 e 07/12	TERÇA-FEIRA 10/11 e 08/12	QUARTA-FEIRA 11/11 e 09/12	QUINTA-FEIRA12/11 e 10/12	SEXTA-FEIRA13/11 e 11/12
DESJEJUM 08:00h (matutino)	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Maçã com banana raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.
ALMOÇO 09:45 a 11:15h (matutino)	Feijão caldo Arroz branco bem cozido. Carne de frango em molho de tomate e cenoura com tempero e cebola. Brocolis cozido e amassado.	Macarrão bem cozido e muito bem picado. Frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Cenoura cozida e amassada.	Feijão caldo Arroz branco papa Carne bovina ao molho bem macia e muito bem picada. Cenoura muito bem cozida amassada	Panqueca macia mto bem picada com carne moída e molho de tomate com cenoura bem cozidos e triturados Arroz branco tipo papa	Sopa de massinha bem cozida e bem picada. Caldo de Frango desfiado. Batatinha, cenoura e cebola cozidas bem picadas e ou amassadas.
LANCHE 13:30 (vespertino)	Manga com banana amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Ovo mexido e Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	amassada ou raspada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.
JANTA 15:30 á 16:00 (vespertino)	Sopa de feijão com beterraba bem cozida e amassada. Cenoura e batata amassados formando uma papa nutritiva	Feijão caldo Arroz branco bem cozido. Carne bovina ao molho desfiada. Batatinha cozida e amassada. Cenoura cozida e amassada	Polenta bem cozida e molinha. File de peixe sem espinho Brocolis muito bem cozido e amassado.	Feijão caldinho Arroz branco bem cozido tipo papa. Carne, bem cozida e desfiada. Beterraba e cenoura cozida e amassada.	Macarrão bem cozido e picado. Frango desfiado ao molho de tomate e cenoura cozida.

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes. Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO BERÇARIO - 6 a 12 meses (PARCIAL E INTEGRAL)

CARDÁPIO SEMANAL C					
	SEGUNDA-FEIRA 16/11 e 14/12	**TERÇA-FEIRA 17/11 e 15/12**	**QUARTA-FEIRA 18/11 e 16/12**	**QUINTA-FEIRA 19/11 e 17/12**	**SEXTA-FEIRA 20/12 e 18/12**
DESJEJUM 08:00h (matutino)	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Laranja sem sementes, em gomos ou finamente cortada conforme a idade. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Manga amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Abacaxi bem maduro picado ou amassado. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.
ALMOÇO 09:45 a 11:15h (matutino)	Feijão caldo e pouco grão amassado. Arroz bem cozido tipo papa Carne moída ao molho de tomate com cenoura bem cozidos. Mandioca bem cozida e amassada. Beterraba bem cozida e amassada	Panqueca macia mto bem picada com carne moída e molho de tomate com cenoura bem cozidos e triturados Arroz branco tipo papa	(CARRETEIRO) Arroz bem cozido papa Carne bovina finalmente picada ao molho de tomate e cebola. Beterraba e cenoura cozida e bem picada.	Sopa de feijão com beterraba. Pão macio em pequenos pedaços conforme desenvolvimento da criança.	Feijão caldo Arroz branco tipo papa. Carne moída em molho de tomate e cenoura e cebola bem macia. Beterraba cozida e amassada.
LANCHE 13:30 (vespertino)	Manga com banana amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Pera amassada ou raspada	Mix de fruta amassada/raspada (banana, maça, pera)
JANTA 15:30 á 16:00 (vespertino)	Macarrão bem cozido e picado. Carne moída ao molho de tomate. Cenoura bem cozida e amasada.	Sopa de feijão com beterraba. Pão macio em pequenos pedaços conforme desenvolvimento da criança.	Panqueca macia finamente picada com Carne moida ao molho de tomate. Cenoura cozida e amassada. Arroz branco bem cozido tipo papa.	Polenta bem cozida e molinha. Carne de panela bem cozida ao molho de tomate e cenoura desfiado. Repolho cozido e picado.	Frango assado desfiado. Purê de batata amassado. Arroz branco tipo papa. Feijão caldo Brócolis cozido e amassado

OBS: O planejamento alimentar contempla a oferta de energia, macronutrientes e micronutrientes em quantidades adequadas às necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas. A composição do cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com limitação de alimentos processados e restrição de ultra processados, respeitando os percentuais e critérios estabelecidos na legislação vigente. As frutas, legumes e verduras são ofertados diariamente, priorizando produtos frescos, da estação e provenientes, preferencialmente, da agricultura familiar. O cardápio poderá sofrer ajustes em virtude da sazonalidade, da disponibilidade e do cronograma de abastecimento, sendo garantida a substituição por preparações nutricionalmente equivalentes, sem prejuízo ao valor nutricional das refeições. Para os alunos com necessidades alimentares especiais são fornecidas alterativas adequadas para cada necessidade orientada em protocolos de atendimento padronizados.

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA					
CARDÁPIO BERÇARIO - 6 a 12 meses (PARCIAL E INTEGRAL)					
CARDÁPIO SEMANAL D					
	SEGUNDA-FEIRA 23/11	**TERÇA-FEIRA 24/11**	**QUARTA-FEIRA 25/11**	**QUINTA-FEIRA 26/11**	**SEXTA-FEIRA 27/11**

DESJEJUM 08:00h (matutino)	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Abacaxi bem maduro picado ou amassado. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Manga com banana amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da	Pera amassada ou raspada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.
ALMOÇO 09:45 a 11:15h (matutino)	Feijão caldo Arroz branco papa Carne de panela ao molho de tomate e cenoura. Brócolis cozido picado finamente.	Sopa de feijão com amssinha. Beterraba e cenoura cozidas e amassadas. Consistência de papa adequada à idade.	Carne frango desfiada. Batata cozida e amassada. Arroz papa com feijão caldo. Beterraba cozida e amassada.	Polenta bem cozida molinha. Peixe, filé desfiado sem espinhas. Cenoura e beterraba cozidas e amassadas.	Risoto de frango bem cozido com tomate cebola e tempero verde. Cenoura cozida e amassada. Repolho e beterraba cozidos e picados
LANCHE 13:30 (vespertino)	Manga com banana amassada ou picada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Banana amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Pera amassada ou raspada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança	Maçã raspada ou amassada. Leite materno ou fórmula infantil, conforme orientação de consumo da criança.	Mix de fruta amassada/raspada (banana, maça, manga)
JANTA 15:30 á 16:00 (vespertino)	Polenta bem cozida molinha. Peixe, filé desfiado sem espinhas. Cenoura e beterraba cozidas e amassadas.	Carne bovina de panela desfiada. Batata e cenoura cozida e amassada. Arroz branco bem cozido. Feijão amassado.	Risoto de frango bem cozido com tomate cebola e tempero verde. Cenoura cozida e amassada. Repolho e beterraba cozidos e picados.	Sopa de feijão com amssinha. Beterraba e cenoura cozidas e amassadas. Consistência de papa adequada à idade.	Macarrão bem cozido e picado. Carne bovina ao molho bem macia e desfiada. Cenoura cozida e amassada. Repolho cozido e picado

OBS: O planejamento alimentar contempla a oferta de energia, macronutrientes e micronutrientes em quantidades adequadas às necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas. A composição do cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com limitação de alimentos processados e restrição de ultra processados, respeitando os percentuais e critérios estabelecidos na legislação vigente. As frutas, legumes e verduras são ofertados diariamente, priorizando produtos frescos, da estação e provenientes, preferencialmente, da agricultura familiar. O cardápio poderá sofrer ajustes em virtude da sazonalidade, da disponibilidade e do cronograma de abastecimento, sendo garantida a substituição por preparações nutricionalmente equivalentes, sem prejuízo ao valor nutricional das refeições. Para os alunos com necessidades alimentares especiais são fornecidas alterativas adequadas para cada necessidade orientada em protocolos de atendimento padronizados.

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/3439