



Data	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Energia* (Kcal/dia)
05/02 Segunda feira	Fórmula Láctea	Fruta	Ovo cozido c/ batata e cenoura, papa de arroz e feijão	Fórmula Láctea e fruta	Sopa de carne desfiado com legumes e macarrão	528,7 Kcal
06/02 Terça feira	Fórmula Láctea	Fruta	Carne desfiada c/ abobrinha, papa de arroz e feijão, salada de acelga c/ tomate	Fórmula Láctea e fruta	Frango assado desfiado, papa de arroz e feijão, salada de cenoura cozida	558,4 Kcal
07/02 Quarta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Sopa de frango c/ legumes e macarrão	Fórmula Láctea e fruta	Carne moída batata, papa de arroz e feijão, salada de tomate	514,5 Kcal
08/02 Quinta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Peixe desfiado c/ tomate, purê de batata, papa de arroz e feijão	Fórmula Láctea e fruta	Risoto de frango desfiado c/ legumes	497,2 Kcal
09/02 Sexta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Carne moída c/ quiabo, papa de arroz e feijão salada de tomate	Fórmula Láctea e fruta	Sopa de feijão c/ carne desfiado e legumes	560 Kcal
12/02 Segunda feira	Ponto Facultativo					
13/02 Terça feira	Feriado - Carnaval					
14/02 Quarta feira	Ponto Facultativo até as 13hs			Fórmula Láctea e fruta	Risoto de carne desfiada c/ legumes	261 Kcal
15/02 Quinta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Frango desfiado c/ tomate e pimentão, papa de arroz e feijão e abobrinha cozida	Fórmula Láctea e fruta	Carne moída c/ lentilha e papa de arroz e salada de tomate	525,9 Kcal
16/02 Sexta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Sopa de carne c/ legumes e macarrão	Fórmula Láctea e fruta	Frango desfiado c/ legumes, papa de arroz e feijão	486,4 Kcal



Data	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Energia* (Kcal/dia)
19/02 Segunda feira	Fórmula Láctea	Fruta	Carne desfiada c/ tomate, papa de arroz e feijão, salada de beterraba	Fórmula Láctea e fruta	Carne desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão,	534,6 Kcal
20/02 Terça feira	Fórmula Láctea	Fruta	Frango desfiado c/ cenoura, papa de arroz e feijão	Fórmula Láctea e fruta	Sopa de ervilha c/ legumes e carne desfiada	530 Kcal
21/02 Quarta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Carne moída c/ tomate, polenta, papa de arroz c/ cenoura e feijão	Fórmula Láctea e fruta	Frango desfiado c/ legumes, papa de arroz e feijão	583 Kcal
22/02 Quinta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Sopa de legumes c/ frango e macarrão	Fórmula Láctea e fruta	Risoto de carne desfiado c/ legumes	529 Kcal
23/02 Sexta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Feijão nutritivo (carne desfiada e cenoura), papa de arroz	Fórmula Láctea e fruta	Carne moída c/ tomate c/ polenta	534 Kcal
26/02 Segunda feira	Fórmula Láctea	Fruta	Omelete c/ tomate, papa de arroz e feijão, abóbora cozida	Fórmula Láctea e fruta	Sopa de carne desfiado c/ legumes e macarrão	517,5 Kcal
27/02 Terça feira	Fórmula Láctea	Fruta	Carne moída c/ lentilha, papa de arroz, salada de tomate	Fórmula Láctea e fruta	Frango desfiado c/ cenoura, papa de arroz e feijão	503 Kcal
28/02 Quarta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Sopa de carne c/ legumes e macarrão	Fórmula Láctea e fruta	Caldo de feijão c/ carne desfiada legumes e macarrão	530 Kcal
01/03 Quinta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Peixe desfiado c/ tomate e batata, papa de arroz e feijão	Fórmula Láctea e fruta	Sopa de abóbora c/ carne desfiada	500 Kcal
02/03 Sexta feira	Fórmula Láctea	Fruta	Sopa de macarrão c/ carne desfiada e legumes	Fórmula Láctea e fruta	Frango desfiado c/ cenoura, papa de arroz e feijão	494 Kcal



Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria de Educação



CARDÁPIO 1 - BERÇÁRIO I

FEVEREIRO / 2018

Orientações:

- 1. Cada unidade escolar deve informar o nº de bebês de até 1 ano de idade para o envio do leite fórmula láctea;**
- 2. O uso do sal e óleo deve ser reduzido e controlado;**
- 3. O açúcar esta proibido a utilização;**
- 4. Os itens de Hortifrutis poderão sofrer alterações conforme sazonalidade;**
- 5. Informar ao DEPAE se qualidade e quantidade de alimentos é suficiente e se estão de acordo com a requisição;**
- 6. Faça a quantidade certa de alimentos, evitando assim o desperdício;**
- 7. O lanche da tarde pode ser substituído por leite puro (mamadeira), conforme aceitação dos bebês.**
- 8. Não oferecer molho de tomate, salsicha, empanado de peixe e frango, achocolatado, açúcar, preparações doces;**
- 7. A preparação das papas para as crianças de 06 à 12 meses deve ser realizada seguindo os seguintes critérios: Não cozinhar os alimentos por longo tempo e adicionar pouca água;**
- 8. *O cálculo do valor nutricional do cardápio foi realizado com base nas porções recomendadas para as crianças de período integral e de acordo com cada faixa etária, atendendo as exigências conforme o Programa Nacional da Alimentação Escolar (Resolução N°26, de 17 de Junho de 2013).**