

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA DO IGUAÇU - PR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

<p style="text-align: center;">Instituição: CMEI FRANCISCA DA SILVA CALDAS</p> <p style="text-align: center; color: red;">Faixa etária: Acima de 1 ano de idade</p> <p style="text-align: center; color: red;">Tipo de cardápio: Sem lactose</p> <p style="text-align: center; text-decoration: underline;">Período: 03/07 a 31/07/2023 - JULHO</p>	<p><u>HORÁRIOS</u></p> <p>Café manhã: 8:00h</p> <p>Almoço: 10:30h</p> <p>Lanche Tarde: 13:15h</p> <p>Jantar: 15:30h</p>
--	--

Férias escolares: de 07 a 21 de julho

SEMANA	03-07 segunda	04-07 terça	05-07 quarta	06-07 quinta	07-07 sexta
1 ^a	<p>CAFÉ DA MANHÃ Chá Biscoito de polvilho</p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, macarrão ao molho vermelho, frango refogado, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Farofa de ovo e chá</p>	<p>CAFÉ DA MANHÃ <i>Leite quente sem lactose</i> <i>Pão com manteiga sem lactose</i></p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão carioca, carne de panela com legumes refogados, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Sopa de feijão com macarrão e legumes</p>	<p>CAFÉ DA MANHÃ Chá de ervas Omelete</p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, nhoque ao molho com moída, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Polenta com frango desfiado</p>	<p>CAFÉ MANHÃ <i>Leite com cacau sem lactose</i> <i>Pão com requeijão sem lactose</i></p> <p>ALMOÇO Risoto de frango e legumes, feijão, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>FESTA JUNINA <i>Chocolate quente em lactose</i> <i>Pão com moída ao molho</i> <i>Canjica sem lactose</i> <i>Pão de queijo sem lactose</i></p>	FÉRIAS ESCOLARES

SEMANA	24-07 segunda	25-07 terça	26-07 quarta	27-07 quinta	28-07 sexta
4^a	<p>CAFÉ DA MANHÃ Chá Biscoito de polvilho</p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, macarrão ao molho vermelho, frango refogado, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Torta salgada de legumes e suco de uva integral</p>	<p>CAFÉ DA MANHÃ <i>Leite quente sem lactose</i> <i>Pão com manteiga sem lactose</i></p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão carioca, carne de panela com legumes refogados, salada</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Sopa de feijão com macarrão e legumes</p>	<p>CAFÉ DA MANHÃ Chá Omelete</p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, carne moída com legumes, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Polenta com frango desfiado</p>	<p>CAFÉ MANHÃ <i>Leite quente sem lactose</i> Bolo de maçã com aveia</p> <p>ALMOÇO Risoto de frango e legumes, feijão, saladas</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Caldo de batata salsa e moída</p>	<p>CAFÉ MANHÃ Chá <i>Pão com queijo sem lactose</i></p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, pernil desfiado, legumes refogados, salada</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Sopa de legumes e frango desfiado</p>

SEMANA	31-07 segunda				
5^a	<p>CAFÉ DA MANHÃ Chá Biscoito polvilho</p> <p>ALMOÇO Arroz, feijão, ovos mexidos, legumes refogados, salada</p> <p>LANCHE DA TARDE Fruta</p> <p>JANTAR Macarrão à bolonhesa</p>				

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES!

- ✓ Aumente e varie o consumo de frutas, legumes e verduras. Elas são ricas em vitaminas, minerais e fibras. As vitaminas e minerais colaboram na manutenção e no bom funcionamento do organismo. As fibras regulam o funcionamento intestinal, dão sensação de saciedade e podem atuar prevenindo várias doenças.
- ✓ Nós somos os formadores de hábitos das nossas crianças, ofereça novos alimentos e cuidado com excesso de sal e açúcar. **Em caso de alguma criança com intolerância ou alergia alimentar comunicar a nutricionista.**
- ✓ OS PRODUTOS DA COMPRA DIRETA VÃO SER ENTREGUES CONFORME A PRODUÇÃO DOS PRODUTORES.
- ✓ TEMPEROS: As crianças podem consumir muitos tipos de temperos, desde que sejam os temperos frescos como: alho, cebola, alho poró, louro, salsa, cebolinha, manjeriço, orégano. **Evite o sal, açúcar e óleo em excesso nas preparações.**
- ✓ **Deve-se oferecer água filtrada entre as refeições.**
- ✓ Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº 26/2013.
- ✓ **MAMADEIRA:**
 - Fórmula Infantil > de 1 ano***
 - Leite UHT integral < de 1 ano***
- ✓ Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Manual de Orientação para Alimentação Escolar, conforme Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.
- ✓ **O cardápio poderá sofrer alterações, substituindo-se alimentos por outros de mesmo valor nutricional, caso haja alguma intercorrência, com autorização prévia da Nutricionista.**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 6 E 8 MESES DEVEM SE ALIMENTAR COM ALIMENTOS AMASSADOS COM O GARFO, DEVE TER ASPECTO DE PURÊ OU PAPA;**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 9 A 11 MESES DEVEM CONSUMIR ALIMENTO QUE TENHAM TEXTURA NORMAL, PORÉM BEM PEQUENOS;**
- ✓ **CRIANÇAS ENTRE 1 A 6 ANOS, TEXTURA DO ALIMENTO NORMAL;**
- ✓ O alimento deve ser oferecido para a criança em pratos com colheres apropriadas para a idade, a água e outros líquidos recomenda-se o uso de copinhos;
- ✓ **Os alimentos devem ser oferecidos separadamente**, para que a criança aprenda a identificar cores e sabores, colocar as porções de cada alimento no prato sem misturá-las.