


Tipo de Cardápio: Escolar Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL TURNO: MANHÃ/ TARDE	PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) Faixa etária: 2 a 3 anos Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023
CARDÁPIO SEMANAL		

1ª SEMANA 06/03 a 10/03 03/04 a 07/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:30 TARDE 12:30	Maçã descascada e picada <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Mamão picado <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Laranja picada <i>Textura: Sólido</i>
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:20 TARDE 14:20	Sopa de legumes (cenoura, repolho, pimentão e tomate picado) macarrão picado e carne de boi moída cozida. <i>Textura: Pastosa</i>	Falso mingau de milho verde (moranga, leite, maisena e maçã) <i>Textura: Pastosa</i>	Arroz com repolho e cenoura ralada e cozida no arroz na última água, e carne de porco. Salada tomate picadinho <i>Textura: Sólido</i>	Macarrão Parafuso com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moído. <i>Textura: Sólido</i>	Feijão inteiro com Arroz e frango desfiado/ Salada de couve e beterraba cozida. <i>Textura: Sólido</i>


Tiago Teixeira
 Nutricionista
 CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
43	9,5	8,8	301

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

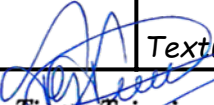
Tipo de Cardápio: Escolar
Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL
TURNO: MANHÃ/ TARDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nível de Ensino: CRECHE
(Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias)
Faixa etária: 2 a 3 anos
Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023

CARDÁPIO SEMANAL

2ª Semana 13/03 a 17/03 10/04 a 14/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:30 TARDE 12:30	Maçã descascada e picada <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Mamão picado <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Melancia em fatia <i>Textura: Sólido</i>
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:20 TARDE 14:20	Sopa de espaguete (cenoura ralada e cozida, repolho picado, pimentão e tomate picado) com carne de boi moída cozida. <i>Textura: Pastosa</i>	Carne de porco desfiada e cozida com abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada e repolho picado. <i>Textura: Sólido</i>	Strogonoff de frango (frango, leite, maisena) e Arroz com cenoura ralada e repolho cozida no arroz na última água. Salada: Tomate picadinho <i>Textura: Sólido</i>	Macarrão Parafuso com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moído. <i>Textura: Sólido</i>	Sopa de mandioca com legumas (mandioca, cenoura, repolho, pimentão e tomate picado e cozida) com isca de porco. <i>Textura: Pastosa</i>


Tiago Teixeira
Nutricionista
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

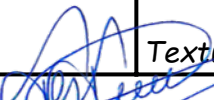
Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
46	10	9	299,88

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

Tipo de Cardápio: Escolar Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL TURNO: MANHÃ/ TARDE	PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) Faixa etária: 2 a 3 anos Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023
CARDÁPIO SEMANAL		

3ª SEMANA 20/03 a 24/03 17/04 a 21/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:30 TARDE 12:30	Maçã descascada e picada <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Mamão picado <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Laranja picada <i>Textura: Sólido</i>
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:20 TARDE 14:20	Sopa colorida (beterraba, cenoura, batata, tomate, abóbora, pimentão, cebola e carne de boi moída) <i>Textura: Pastosa</i>	Mingau de aveia com banana e maçã (Aveia, leite, maisena e maçã ralada) <i>Textura: Pastosa</i>	Torta colorida (farinha de trigo, ovos, pimentão, tomate, couve e talos picados, chuchu, repolho, batata, cenoura ralada, abóbora moranga) com frango desfiado/ Suco de Fruta <i>Textura: Sólido</i>	Feijão em caldo com arroz cenoura ralada e cozida no arroz na última água e porco desfiado/ Salada de couve e beterraba cozida. <i>Textura: Sólido</i>	Sopinha de frango desfiado (mandioca e carne de frango) com cenoura, batata, repolho cozidos e arroz <i>Textura: Pastosa</i>


Tiago Teixeira
 Nutricionista
 CRN 9/6424

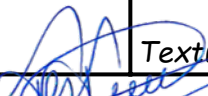
Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
49	10	9	306,61

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

Tipo de Cardápio: Escolar Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL TURNO: MANHÃ/ TARDE		PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) Faixa etária: 2 a 3 anos Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023	
CARDÁPIO SEMANAL					
4ª SEMANA 27/03 a 31/03 24/04 a 28/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:30 TARDE 12:30	Maçã descascada e picada <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Mamão <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata <i>Textura: Sólido</i>	Melancia em fatia <i>Textura: Sólido</i>
ALMOÇO 2 MANHÃ 9:20 TARDE 14:20	Sopa de espaguete (cenoura ralada e cozida, repolho picado, pimentão e tomate picado) com carne de boi moída cozida. <i>Textura: Pastosa</i>	Arroz colorido (arroz, cenoura, repolho picado, carne de porco desfiada e cozida). Salada de beterraba cozida. <i>Textura: Sólido</i>	Carne de porco desfiada e cozida com abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada e alface picado. <i>Textura: Sólido</i>	Sopa de mandioca com legumas (mandioca, cenoura, repolho, pimentão e tomate picado e cozida) com isca de porco. <i>Textura: Pastosa1</i>	Arroz com ovos e cenoura ralada e couve com caldo de Feijão. Salada de beterrada cozida. <i>Textura: Sólido</i>


Tiago Teixeira
 Nutricionista
 CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
50	10	9	315,88

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

Tipo de Cardápio: Escolar Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL TURNO: MANHÃ/ TARDE	PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) Faixa etária: 1 a 2 anos Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023
CARDÁPIO SEMANAL		

1ª SEMANA 06/03 a 10/03 03/04 a 07/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:15 TARDE 12:15	Maçã descascada e picada Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Mamão picado Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Laranja picada Textura: Sólido
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:00 TARDE 14:00	Sopa de legumes (cenoura ralada e cozida, repolho picado e refogado em água, pimentão e tomate picado) com carne de boi moida cozida. Textura: Pastosa	Falso mingau de milho verde (moranga, leite, maisena e maçã) Textura: Pastosa	Arroz com repolho e cenoura ralada e cozida no arroz na última água, e carne de porco. Salada tomate picadinho Textura: Sólido	Macarrão Parafuso com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moido. Textura: Sólido	Feijão inteiro com Arroz e frango desfiado/ Salada de couve e beterraba cozida. Textura: Sólido


Tiago Teixeira
Nutricionista
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações, sem aviso prévio.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
43	9,5	8,8	301

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ensino: CRECHE
(Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias)

Faixa etária: 1 a 2 anos
Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023

Tipo de Cardápio: Escolar
Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL
TURNO: MANHÃ/ TARDE

CARDÁPIO SEMANAL

2ª Semana 13/03 a 17/03 10/04 a 14/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:15 TARDE 12:15	Maçã descascada e picada Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Mamão picado Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Melancia em fatia Textura: Sólido
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:00 TARDE 14:00	Sopa de espaguete (cenoura ralada e cozida, repolho picado, pimentão e tomate picado) com carne de boi moída cozida. Textura: Pastosa	Carne de porco desfiada e cozida com abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada e repolho picado. Textura: Sólido	Strogonoff de frango (frango, leite, maisena) e Arroz com cenoura ralada e repolho cozida no arroz na última água. Salada: Tomate picadinho Textura: Sólido	Macarrão Parafuso com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moído. Textura: Sólido	Sopa de mandioca com legumas (mandioca, cenoura, repolho, pimentão e tomate picado e cozida) com isca de porco. Textura: Pastosa


Tiago Teixeira
Nutricionista
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações, sem aviso prévio.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
46	10	9	299,88

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

Tipo de Cardápio: Escolar
Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL
TURNO: MANHÃ/ TARDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ensino: CRECHE
(Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias)
Faixa etária: 1 a 2 anos
Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023

CARDÁPIO SEMANAL

3ª SEMANA 20/03 a 24/03 17/04 a 21/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:15 TARDE 12:15	Maçã descascada e picada Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Mamão picado Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Laranja picada Textura: Sólido
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:00 TARDE 14:00	Sopa colorida (beterraba, cenoura, batata, tomate, abóbora, pimentão, cebola e carne de boi moída) Textura: Pastosa	Mingau de aveia com banana e maçã (Aveia, leite, maisena e maçã ralada) Textura: Pastosa	Torta colorida (farinha de trigo, ovos, pimentão, tomate, couve e talos picados, chuchu, repolho, batata, cenoura ralada, abóbora moranga) com frango desfiado/ Suco de Fruta Textura: Sólido	Feijão em caldo com arroz cenoura ralada e cozida no arroz na última água e porco desfiado/ Salada de couve e beterraba cozida. Textura: Sólido	Sopinha de frango desfiado (mandioca e carne de frango) com cenoura, batata, repolho cozidos e arroz Textura: Pastosa


Tiago Teixeira
Nutricionista
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações, sem aviso prévio.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
49	10	9	306,61

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.

Tipo de Cardápio: Escolar
Mês: FEVEREIRO/MARÇO/ABRIL
TURNO: MANHÃ/ TARDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ensino: CRECHE
(Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias)
Faixa etária: 1 a 2 anos
Período: FEVEREIRO A ABRIL DE 2023

CARDÁPIO SEMANAL

4ª SEMANA 27/03 a 31/03 24/04 a 28/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE 1 MANHÃ 7:15 TARDE 12:15	Maçã descascada e picada Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Mamão Textura: Sólido	Banana Prata Textura: Sólido	Melancia em fatia Textura: Sólido
REFEIÇÃO 2 MANHÃ 9:00 TARDE 14:00	Sopa de espaguete (cenoura ralada e cozida, repolho picado, pimentão e tomate picado) com carne de boi moída cozida. Textura: Pastosa	Arroz colorido (arroz, cenoura, repolho picado, carne de porco desfiada e cozida). Salada de beterraba cozida. Textura: Sólido	Carne de porco desfiada e cozida com abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada e alface picado. Textura: Sólido	Sopa de mandioca com legumas (mandioca, cenoura, repolho, pimentão e tomate picado e cozida) com isca de porco. Textura: Pastosa1	Arroz com ovos e cenoura ralada e couve com caldo de Feijão. Salada de beterraba cozida. Textura: Sólido


Tiago Teixeira
Nutricionista
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações, sem aviso prévio.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
Energia (Kcal):			
CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Kcal TOTAL
50	10	9	315,88

Servir a couve, alface e repolho muito picadinhos. A beterraba e cenoura precisa ser cozida e amassada. Sempre servir comida mais molha.