


Tipo de Cardápio: Escolar Mês: Fev/Mar/Abril TURNO: MANHÃ/ TARDE	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>	Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Faixa etária: 2 a 3 anos</b> Período: FEV a ABRIL DE 2025
<b>CARDÁPIO SEMANAL</b>		

1ª SEMANA 10/02 a 14/02 Recesso 31/03 a 04/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>LANCHE 1</b> <b>MANHÃ 7:30</b> <b>TARDE 12:30</b>	Maçã descascada e picada  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Laranja  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Mamão picado  <i>Textura: Sólido</i>
<b>REFEIÇÃO 2</b> <b>MANHÃ 9:20</b> <b>TARDE 14:20</b>	Sopa de legumes (cenoura, repolho, pimentão e tomate picado) macarrão picado e carne de boi moída cozida.  <i>Textura: Pastosa</i>	Macarrão Picado com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moído.  <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>	Carne de boi moída com abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada e repolho picado.  <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.

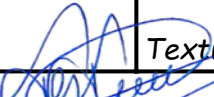
Tipo de Cardápio: Escolar  
Mês: Fev/Mar/Abril  
TURNO: MANHÃ/ TARDE

**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: FEV a ABRIL DE 2025

**CARDÁPIO SEMANAL**

2ª Semana 17/02 a 21/02 10/03 a 14/03 07/04 a 11/04 28/04 a 01/05	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>LANCHE 1</b> MANHÃ 7:30 TARDE 12:30	Maçã descascada e picada  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Laranja  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Mamão picado  <i>Textura: Sólido</i>
<b>REFEIÇÃO 2</b> 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 (leite, maisena) e Arroz com cenoura ralada Salada: Tomate/Alface  <i>Textura: Sólido</i>	Sopa de macarrão ave maria com batata cozida ao molho de tomate / carne de boi moído.  <i>Textura: Sólido</i>	Arroz branco com ovos mexidos (ovos, couve picadinha mais cenoura ralada) feijão inteiro e Salada de beterraba.  <i>Textura: Pastosa</i>

  
**Tiago Teixeira**  
Nutricionista  
CRN 9/6424

Tiago Teixeira CRN9: 6424

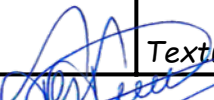
Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

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: Fev/Mar/Abril TURNO: MANHÃ/ TARDE	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>	Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Faixa etária: 2 a 3 anos</b> Período: FEV a ABRIL DE 2025
<b>CARDÁPIO SEMANAL</b>		

3ª SEMANA 24/02 a 28/02 17/03 a 21/03 14/04 a 18/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>LANCHE 1</b> <b>MANHÃ 7:30</b> <b>TARDE 12:30</b>	Maçã descascada e picada  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Laranja  <i>Textura: Sólido</i>	Banana Prata  <i>Textura: Sólido</i>	Laranja  <i>Textura: Sólido</i>
<b>REFEIÇÃO 2</b> <b>MANHÃ 9:20</b> <b>TARDE 14:20</b>	Sopa colorida (beterraba, cenoura, batata, tomate, abóbora, pimentão, cebola e carne de boi moída)  <i>Textura: Pastosa</i>	Arroz colorido (cenoura ralada, batata cozida, tomate e cebola picada) porco Desfiado.  <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 carne de porco desfiado/ Salada de Alface 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: Fev/Mar/Abril TURNO: MANHÃ/ TARDE	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARATINGA</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>	Nível de Ensino: CRECHE (Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias) <b>Faixa etária: 2 a 3 anos</b> Período: FEV a ABRIL DE 2025
<b>CARDÁPIO SEMANAL</b>		

4ª SEMANA Recesso 24/03 a 28/03 21/04 a 25/04	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>LANCHE 1</b> <b>MANHÃ 7:30</b> <b>TARDE 12:30</b>	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>	Laranja  <i>Textura: Sólido</i>
	<b>REFEIÇÃO 2</b> <b>MANHÃ 9:20</b> <b>TARDE 14:20</b>	Sopa de macarrão picado (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 com caldo de abóbora moranga. Arroz com cenoura ralada. Salada de alface com tomate 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>

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

Tiago Teixeira CRN9: 6424

Obs.: Cardápio Sujeito a alterações

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