

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCACAO DO (MUNICIPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACAO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: FEIJÃO, ARROZ	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípidios	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingrédientes						(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Arroz, tipo 1, cru	30,00	30,00	1,00			185,56	776,39	5,00	0,65	38,97	8,65	0,44	0,00	0,00	3,59
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00			12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Cebola, crua	12,00	7,00	1,71			2,76	11,55	0,12	0,01	0,62	0,98	0,01	0,00	0,33	0,04
Sal, dietético	6,00	6,00	1,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1405,92
Coentro	6,00	4,70	1,28			13,11	54,86	1,03	0,22	2,45	58,56	2,00	43,10	26,63	9,92
Coxa e sobrecoxa de frango	50,00	35,90	1,39			68,52	286,67	12,38	1,74	0,00	4,23	0,25	1,15	0,00	32,20
Alho, cru	4,00	3,00	1,33			3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Repolho, branco, cru	25,00	16,20	1,54			2,77	11,60	0,14	0,02	0,63	5,60	0,02	2,15	3,03	0,59
Óleo, de soja	5,00	5,00	1,00			44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	158,00	127,80			R\$ -	332,50	1391,20	19,37	7,69	46,37	84,24	3,17	75,20	33,60	1552,00
Informação nutricional em 100g															
Rendimento total (g)	100,00					260,18	1088,57	15,15	6,01	36,29	65,92	2,48	58,84	26,29	1214,40
Fator de cocção	0,78														

Modo de preparo:

Cozinhar o arroz em água com sal. Higienizar a cebola, o cheiro verde e o tomate. Picar o cheiro verde, a cebola e o para temperar o frango. Frita. o frango, Higienizar o repolho e cortar

 Mariana Lima Barreto
 Nutricionista
 CRM 5.14670

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

000276

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: BANANA DA T	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carbol- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Banana, da terra, crua	80,00	43,01	1,86			55,06	230,38	0,62	0,10	14,48	1,79	0,13	102,79	6,77	0,00
Total	80,00	43,01			R\$ -	55,06	230,38	0,62	0,10	14,48	1,79	0,13	102,79	6,77	0,00
Informação nutricional em 100g						128,02	535,65	1,43	0,24	33,67	4,15	0,29	239,00	15,75	0,00

Rendimento total (g) 100,00

Fator de cocção 2,33

Modo de preparo:

HIGIENIZE A BANANA E COZINHE NO VAPOR, POR 20 MINUTOS - DESCASQUE-A E SIRVA.


Mariana Lima Barreto
 Nutricionista
 CRN-5 14570

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

000277

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: CUSCUZ COM	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípidos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Cereais, milho, flocos, se	20,00	20,00	1,00			109,00	456,06	2,06	0,36	24,13	0,59	0,51	0,00	0,00	9,29
Leite, de vaca, integral, p	20,00	20,00	1,00			99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Total	40,00	40,00			R\$ -	208,33	871,66	7,15	5,74	31,97	178,65	0,61	72,21	0,00	73,89
Informação nutricional em 100g						520,83	2179,15	17,87	14,34	79,93	446,62	1,53	180,53	0,00	184,73
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	2,50														
Modo de preparo															

PREPARE O CUSCUZ COMO DE COSTUME, DILUA O LEITE COM ÁGUA MORNHA E ADICIONE AO CUSCUZ.


Mariana Lima Barreto
 Nutricionista
 CRN-S 24673

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

050278

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: MAÇA Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Maça, Fuji, com casca, c	70,00	55,55	1,26			30,84	129,03	0,16	0,00	8,42	1,07	0,05	2,22	1,34	0,00
Total	70,00	55,55			R\$ -	30,84	129,03	0,16	0,00	8,42	1,07	0,05	2,22	1,34	0,00
Informação nutricional em 100g						55,52	232,28	0,29	0,00	15,15	1,92	0,09	4,00	2,41	0,00

Rendimento total (g): 100,00

Fator de cocção: 1,80

Modo de preparo:

HIGIENIZE A MAÇA E SIRVA.


Mariana Lima Barreto
 Nutricionista
 CRN-S 14670

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

050279

**SECRETARIA MUNICIPAL/ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: MACARRÃO COM	Por capita (bruto)	Por capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípidos	Carboidratos	Calcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru	30,00	30,00	1,00			111,34	465,83	3,00	0,39	23,38	5,19	0,26	0,00	0,00	2,15
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00			98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Alho, cru	3,00	2,70	1,11			3,05	12,78	0,19	0,01	0,65	0,37	0,02	0,00	0,00	0,14
Cebola, crua	4,00	2,31	1,73			0,91	3,81	0,04	0,00	0,20	0,32	0,00	0,00	0,11	0,01
Tomate, extrato	10,00	10,00	1,00			36,30	151,87	0,02	4,12	0,00	0,47	0,01	37,70	0,00	28,93
Frango, coxa, sem pele, cru	60,00	40,00	1,50			40,97	171,41	5,83	1,78	0,00	0,78	0,53	0,70	0,00	14,70
Alho, cru	3,00	2,70	1,11			3,05	12,78	0,19	0,01	0,65	0,37	0,02	0,00	0,00	0,14
Cebola, crua	4,00	2,31	1,73			0,91	3,81	0,04	0,00	0,20	0,32	0,00	0,00	0,11	0,01
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Coentro	4,00	3,10	1,29			8,65	36,19	0,68	0,15	1,62	38,63	1,32	28,43	17,57	6,54
Cebolinha, crua	4,00	3,38	1,18			0,66	2,76	0,06	0,01	0,11	2,70	0,02	9,43	1,07	0,05
Pimentão, vermelho, cru	5,00	3,90	1,28			0,91	3,80	0,04	0,01	0,21	0,25	0,01	2,65	6,17	0,00
Tomate, salada	20,00	16,00	1,25			3,29	13,75	0,13	0,00	0,82	1,11	0,05	0,00	2,05	0,84
Alface, lisa, crua	20,00	15,26	1,31			2,11	8,82	0,26	0,02	0,37	4,20	0,09	33,11	3,26	0,65
Total	199,00	163,66			R\$	310,86	1300,62	16,47	6,87	46,58	91,48	4,74	112,02	30,34	522,82
Informação nutricional em 100g						189,94	794,71	10,06	4,20	28,46	55,89	2,90	68,45	18,54	319,46
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,61														

Modo de preparo:

COZINHE O FEIJÃO COMO DE COSTUME. COZINHE O MACARRÃO NA ÁGUA COM SAL. REFOGUE A COXA, COM SAL E TODOS OS TEMPEIROS E COLOQUE PARA ASSAR NO FORNO.

Marina Lima Burrelo
 Nutricionista
 CRN 5.146/0

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

000280

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ETAPA/ MODALIDADE DE ENSINO (1 - 3 ANOS)

Nome: TORRADA DE	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípídeos	Carbói- dratos	Calcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(KJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru	30,00	30,00	1,00			111,34	465,83	3,00	0,39	23,38	5,19	0,26	0,00	0,00	2,15
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00			98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Alho, cru	3,00	2,70	1,11			3,05	12,78	0,19	0,01	0,65	0,37	0,02	0,00	0,00	0,14
Cebola, crua	4,00	2,31	1,73			0,91	3,81	0,04	0,00	0,20	0,32	0,00	0,00	0,11	0,01
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	1,00			149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Manteiga, com sal	5,00	5,00	1,00			36,30	151,87	0,02	4,12	0,00	0,47	0,01	37,70	0,00	28,93
Manga, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00			24,15	101,06	0,19	0,12	6,26	3,56	0,04	0,00	12,45	3,37
Total	173,00	171,01			R\$ -	424,37	1775,55	13,41	6,56	78,19	54,56	3,24	39,19	12,56	592,77
Informação nutricional em 100g						248,15	1038,27	7,84	3,84	45,72	31,90	1,89	22,92	7,34	346,63
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,58														
Modo de preparo															

PASSE MANTEIGA NO PAO E COLOQUE PARA ASSAR NO FORNO PRE - AQUECIDO A 180°. BATA A POLPA COM AGUA NO LIQUIDIFICADOR.


Mariana Lima Barreto
 Nutricionista
 CRN-5 14670

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

050281

DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína		% VET		Lípidos		Carboidratos		Cálcio		Ferro		Retinol		Vit. C	
	(Kcal)	(g)	(Kcal)	(g)	(%)	(g)	(Kcal)	(g)	(g)	(Kcal)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
Segunda	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Terça	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quarta	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Quinta	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sexta	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Média semanal	0,00	0	0,00	0	0%	0	0,00	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

ADEQUAÇÃO (%)																		
% das necessidades nutricionais/dia																		
Creche (7-11 meses)																		
30% das necessidades nutricionais/dia																		
70% das necessidades nutricionais/dia																		
Creche (13 anos)																		
30% das necessidades nutricionais/dia																		
70% das necessidades nutricionais/dia																		

000282

DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína		Lípidos		Carboidratos		Sódio	
	(kcal)	% VET	(g)	% VET	(g)	% VET	(g)	% VET	(mg)	% VET
Segunda	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%
Terça	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%
Quarta	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%
Quinta	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%
Sexta	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%
Média semanal	0,00	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0,00	0%

000283

CARDÁPIO ETAPAMODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)

MÊS/ANO

[illegible]

[illegible]

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PNAE

...SINO HA XOSUOPIO ETAPAMODALIDADE DE EN...

03710

[illegible]

QC0286

CARTÃO DE ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (ANEXO I)
MÊS/ANO

~~050288~~

[illegible]

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)

METANO

050290

[illegible]

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ANO

050292

DIAS DA SEMANA		Energia (kcal)	Proteína (g)	Proteína (Kcal)	% VET	Lipídeos (g)	Lipídeos (Kcal)	% VET	Carboidratos (g)	Carboidratos (Kcal)	% VET	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)
Segunda		408,63	17	67,10	16%	14	128,25	31%	54	216,00	53%	48,00	2,25	154,30	58,00
Terça		530,86	26	104,76	20%	10	85,55	16%	86	343,88	65%	0,00	6,79	278,18	88,59
Quarta		304,96	15	61,70	20%	5	41,08	13%	52	209,45	69%	106,51	3,32	229,16	52,39
Quinta		424,48	26	103,00	24%	4	32,09	8%	71	283,70	67%	95,97	3,61	264,93	34,91
Sexta		556,16	26	104,79	19%	13	112,80	20%	82	327,79	59%	37,23	1,37	68,49	17,46
Média semanal		445,02	22	88,27	20%	9	79,96	18%	69	276,17	62%	57,54	3,47	199,01	50,27

ADEQUAÇÃO (%)										Nº ref.	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
% das necessidades nutricionais/dia														
Creche (7-11 meses)														
30% das necessidades nutricionais/dia										2 refeições	74%	173%	133%	335%
70% das necessidades nutricionais/dia										3 refeições	32%	69%	57%	144%
Creche (1-3 anos)														
30% das necessidades nutricionais/dia										2 refeições	38%	347%	316%	1257%
70% das necessidades nutricionais/dia										3 refeições	16%	173%	135%	559%

050294

DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína		Lípidos		Carboidratos		Sódio
	(Kcal)	(g)	Kcal	% VET	(g)	Kcal	% VET	(g)	(mg)
Segunda	408,63	17	67,10	16%	14	128,25	31%	54	1350,63
Terça	530,86	26	104,76	20%	10	85,55	16%	86	1748,39
Quarta	304,96	15	61,70	20%	5	41,08	13%	52	1193,78
Quinta	424,48	26	103,00	24%	4	32,09	8%	71	1565,06
Sexta	556,16	26	104,79	19%	13	112,80	20%	82	1130,67
Média semanal	445,02	22	88,27	20%	9	79,96	18%	69	1397,70

000295

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	CUSCUZ COM OVO E SUCO	130	253,66	1061,31	11,19	9,56	31,04	31,86	1,64	103,09	38,85	902,38
10:00	GOIABA	65,57	35,52	148,61	0,71	0,29	8,53	2,92	0,11	51,80	52,85	0,00
TOTAL			289,18	1209,92	11,90	9,84	39,57	34,78	1,75	154,89	91,70	902,38

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

0302296

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	MAMÃO COM AVEIA	68	65,73	275,02	1,87	0,92	13,37	19,22	0,58	45,23	45,67	2,35
10:00	ESCODIDINHO DE BATATA INGLESA	138	133,40	558,13	3,79	1,87	27,14	39,00	1,18	91,79	92,68	4,77
TOTAL			199,13	833,15	5,66	2,79	40,51	58,22	1,76	137,02	138,35	7,12

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

030297

SECRETARIA (MUNICIPAL/ ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	PÃO COM MANTEIGA E SUCO	105	210,36	880,13	4,19	5,79	35,59	11,91	0,55	39,19	12,45	356,14
10:00	MOQUECA DE BANANA	180	338,14	1414,76	13,76	5,80	59,65	65,39	2,54	222,41	45,54	1091,88
TOTAL			548,49	2294,90	17,94	11,58	95,23	77,30	3,09	261,60	57,99	1448,02

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

030268

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ ESTADO)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína	Lípidios	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit C	Sódio
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
08:00	MELANCIA CORTADINHA	63,15	20,59	86,15	0,56	0,00	5,14	4,88	0,14	23,11	3,88	0,00
10:00	MACARRÃO COM FRANGO	180	359,01	1502,87	23,84	3,32	57,67	108,83	3,99	321,00	42,34	1885,93
TOTAL			379,60	1589,02	24,40	3,32	62,81	113,70	4,13	344,11	46,22	1885,93

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

050298

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	VITAMINA DE LEITE	101,4	195,32	817,20	7,07	6,26	29,61	186,46	0,73	86,18	9,47	65,06
10:00	FEIJÃO, ARROZ E CARNE	180	260,91	1115,54	17,19	3,29	42,58	144,05	6,31	238,78	72,65	676,42
	TOTAL		456,23	1932,74	24,26	9,55	72,18	330,51	7,04	324,97	82,12	741,48

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

0000300

DIAS DA SEMANA		Energia (Kcal)	(g)	Proteína (Kcal)	% VET	(g)	Lípidios (Kcal)	% VET	(g)	Carboidratos (Kcal)	% VET	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)
Segunda		289,18	12	47,61	16%	10	88,60	31%	40	158,27	55%	34,78	1,75	154,89	51,70
Terça		199,13	6	22,62	11%	3	25,10	13%	41	162,05	81%	58,22	1,76	137,02	138,35
Quarta		548,48	18	71,78	13%	12	104,26	19%	95	380,94	69%	77,30	3,09	261,60	57,99
Quinta		379,60	24	97,58	26%	3	29,91	8%	63	251,22	66%	113,70	4,13	344,11	46,22
Sexta		456,23	24	97,04	21%	10	85,93	19%	72	286,73	63%	330,51	7,04	324,97	82,12
Média semanal		374,53	17	67,33	18%	7	66,76	18%	62	248,24	67%	122,90	3,55	244,52	83,28

ADEQUAÇÃO (%)														
% das necessidades nutricionais/dia														
Creche (7-11 meses)														
30% das necessidades nutricionais/dia														
70% das necessidades nutricionais/dia														
Creche (1-3 anos)														
30% das necessidades nutricionais/dia														
70% das necessidades nutricionais/dia														
2 refeições														
3 refeições														
82%														
35%														
365%														
178%														
388%														
2082%														

000301

DIAS DA SEMANA		Energia (kcal)		Proteína (g) Kcal		% VET		Lípidos (g) Kcal		% VET		Carboidratos (g) Kcal		% VET		Sódio (mg)	
Segunda		289,18		12	47,61	16%		10	88,60	31%		40	158,27	55%		902,38	
Terça		199,13		6	22,62	11%		3	25,10	13%		41	162,05	81%		7,12	
Quarta		548,49		18	71,78	13%		12	104,26	19%		95	380,94	69%		1448,02	
Quinta		379,60		24	97,58	26%		3	29,91	8%		63	251,22	66%		1885,93	
Sexta		456,23		24	97,04	21%		10	85,93	19%		72	288,73	63%		741,48	
Média semanal		374,53		17	67,33	18%		7	66,76	18%		62	248,24	67%		996,99	

000302

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	CUSCUZ COM OVO E SUCO	129,9	253,46	1060,49	11,18	9,55	31,01	31,83	1,64	103,02	38,82	901,68
09:30	GOIABA	65,57	35,52	148,61	0,71	0,29	8,53	2,92	0,11	51,80	52,85	0,00
12:00	MACARRÃO COM COXA E SOB	106	295,74	1237,38	23,25	5,07	55,23	1320,76	45,01	972,02	600,70	223,66
15:00	SOPA DE LEGUMES	190,46	282,21	1182,70	7,21	5,87	49,30	41,58	1,51	392,79	35,73	480,17
TOTAL		866,93	3629,18	42,35	20,77	144,07	1397,09	48,27	1519,63	728,11	1605,51	

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

050303

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	BEIJU COM MANTEIGA E SUCO	255	275,80	1153,94	1,61	5,07	59,83	16,89	0,34	205,30	129,40	29,93
09:30	MAMAO COM AVEIA	67,9	65,63	274,62	1,86	0,92	13,35	19,19	0,58	45,16	45,60	2,35
12:00	ESCONDIDINHO DE CARNE	198	438,04	1832,78	21,35	11,94	61,99	262,64	4,86	151,12	43,13	584,30
15:00	AIPIM COM OVO	92,97	126,84	530,69	5,75	3,71	17,22	23,84	0,75	33,04	7,57	68,47
TOTAL			906,31	3792,02	30,58	21,64	152,40	322,56	6,53	434,62	225,70	685,06

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

0303004

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DO (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)
MÊS/ ANO

Dia da semana:		Quantidade (g)	Energia		Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Refeição/ Horário	Nome do alimento/ preparação		(kcal)	(kJ)								
08:00	PAO COM MANTEIGA E SUCO	105	210,36	880,13	4,19	5,79	35,59	11,91	0,55	39,19	12,45	356,14
09:30	BANANA CORTADINHA	26,49	26,03	108,89	0,34	0,02	6,88	2,00	0,10	8,48	5,72	0,00
12:00	PURÉ DE ABOBORA COM ARROZ E FR	224,3	440,25	1842,02	21,46	11,96	62,49	267,10	4,88	152,83	45,55	584,77
15:00	SOPA DE FEIJÃO	123,7	262,39	1097,85	11,08	0,94	53,26	86,83	4,26	40,51	43,13	477,77
TOTAL		939,03	3928,89	37,07	18,71	158,22	367,85	9,79	241,01	106,85	1418,68	

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

030305