SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DOS QUATRO MARCOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTES – SJQM/MT

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO – CRECHE (CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL)
MODALIDADE DE ENSINO – BÁSICO
ZONA (*Urbana)*
FAIXA ETÁRIA (01 – 05 *anos*)
PERÍODO (*Integral)*

Necessidades Alimentares Especiais (*Se for o caso*)

Fevereiro/Março/Abril 2026 1° e 3° Semana

	SEGUNDA – FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA – FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ 07:30 min.	- PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO - LEITE MORNO COM CACAU	- BOLO DE CENOURA - CHÁ MATE	- PÃO DE QUEIJO ASSADO - LEITE MORNO COM CACAU	- BOLO DE AVEIA COM CACAU - CHÁ MATE	- PÃO PARA DE CACHORRO QUENTE COM REQUEIJÃO - LEITE MORNO COM CACAU
DESCRIÇÃO	Pão francês, requeijão cremoso, leite UHT integral, cacau em pó solúvel.	Açúcar cristal, ovos, óleo de soja, cenoura crua, farinha de trigo, fermento químico, erva mate.	Pão de queijo pronto, leite UHT integral, cacau em pó solúvel, açúcar cristal.	Açúcar, ovos, óleo de soja, aveia em flocos, cacau em pó solúvel, fermento químico, erva doce.	Pão para cachorro quente, requeijão cremoso, leite UHT integral, cacau em pó solúvel, açúcar cristal.
ALMOÇO 10:30 min.	- SALADA DE REPOLHO COM CENOURA - MACARRÃO COM CARNE MOÍDA PURÊ DE BATATAS -FEIJÃO CARIODA - FRUTA (QUE ESTIVER NA DISPENSA)	- SALADA DE ALFACE E TOMATE - CARNE COM MANDIOCA -ARROZ BRANCO - GRÃO DE BICO - MAMÃO	- SALADA DE COUVE E REPOLHO - CARNE SUÍNA LOMBO - ARROZ BRANCO - FEIJÃO PRETO - LARANJA	- SALADA DE ABOBRINHA E CENOURA - FILÉ DE PEIXE ASSADO - ARROZ BRANCO - FEIJÃO CARIOCA BANANA	- SALADA DE ALFACE E TOMATE - GALINHADA - BANANA DA TERRA ASSADA - FEIJÃO PRETO - MELANCIA

Elisabete N. M. Fernandes – Nutricionista RT/CRN 1.8170/1ª Região

DESCRIÇÃO	Repolho cru, cenoura crua, macarrão parafuso, carne bovina moída patinho, alho, cebola, cebolinha, sal, colorau, batata inglesa, leite UHT, creme de leite, manteiga, molho de tomate, feijão carioca, limão, fruta.	Alface, tomate cru, carne bovina coxão duro, mandioca, alho, cebola, sal, colorau cheiro verde, arroz, grão de bico, limão, mamão.	Couve manteiga, repolho cru, carne suína lombo, alho, cebola, sal, arroz, feijão preto, limão, laranja.	Abobrinha crua, cenoura crua, filé de peixe, arroz, feijão carioca, sal, alho, cebola, limão, banana.	Alface, tomate cru, sobrecoxa de frango, cenoura, milho, sal, alho, cebola, cheiro verde, arroz, banana da terra, feijão preto, limão, melancia.	

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	PRÉ I 708,6	g 96	g 32	g 23	198,4	57	225	3,6
	PRÉ II 946,5	g 127,7	g 42,6	g 30,5	265	76	300	4,4
		% 54	% 18	% 29				

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela Agricultura Familiar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOSÉ DOS QUATRO MARCOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA E ESPORTES – SJQM/MT

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO – CRECHE (CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL)
MODALIDADE DE ENSINO – BÁSICO
ZONA (*Urbana)*
FAIXA ETÁRIA (01 – 03 *anos), (3 – 4 anos*)
PERÍODO (*Integral)*

Necessidades Alimentares Especiais (*Se for o caso*)

Fevereiro/Março/Abril 2026 1° e 3° Semana

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA – FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ 13:30 min.	- PÃO DE QUEIJO - SUCO DE MARACUJÁ	- PÃO BISNAGUINHA COM REQUEIJÃO - LEITE GELADO COM CACAU	- BOLO DE FUBÁ CHÁ MATE	- PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO - SUCO DE ABACAXI	- BOLO DE AVEIA E CACAU - CHÁ MATE
	Pão de queijo pronto, polpa de maracujá congelada, açúcar.	Pão tipo bisnaguinha, requeijão cremoso, leite UHT, cacau em pó solúvel e açúcar.	Ovos, açúcar, óleo de soja, fubá de milho, farinha de trigo, fermento químico, leite UHT, erva doce.	Pão francês, requeijão cremoso, polpa de abacaxi congelada, açúcar.	Açúcar, ovos, óleo de soja, aveia em flocos, cacau em pó solúvel, fermento químico, erva mate.
ALMOÇO 16:00 min.	- VINAGRETE - CREME DE FRANGO - ARROZ BRANCO - MAÇÃ	- SALADA DE COUVE TOMATE - GALINHADA - BANANA DA TERRA ASSADA - FEIJÃO PRETO	- SALADA REPOLHO E ALFACE - ISCAS DE CARNE - ARROZ BRANCO - GRÃO DE BICO - MAMÃO	- MACARRÃO COM ALMONDEGAS - LENTILHA - BANANA	- SALADA DE ALFACE E TOMATE - CARNE SUÍNA ARROZ BRANCO - PURÊ DE BATATA COM ABOBORA

Elisabete N. M. Fernandes – Nutricionista RT/CRN 1.8170/1ª Região

		- MELÃO			MELÃO
DESCRIÇÃO	Tomate, cebola, alho, creme de leite, filé de peito de frango, cheiro verde, sal, colorau, açafrão, arroz, óleo de soja, maçã, vinagre.	Couve manteiga, tomate cru, sobrecoxa de frango, cenoura, milho, sal, alho, cebola, cheiro verde, arroz, banana da terra, feijão preto, limão, melão.	Repolho, alface, carne bovina coxão mole, alho, cebola, sal, óleo de soja, arroz, grão de bico, limão, mamão.	Macarrão conchinha, carne bovina patinho, cebola, alho, sal, açafrão, colorau, cheiro verde, molho de tomate, lentilha, banana.	Alface, tomate cru, carne suína lombo, sal, alho, cebola, óleo de soja, arroz, batata inglesa, manteiga, creme de leite, leite UHT, abóbora, melão.

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
	708,62	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	PRÉ I 708,6	g 96	g 32	g 23	198,4	57	225	3,6
	PRÉ II 946,5	g 127,7	g 42,6	g 30,5	265	76	300	4,4
		% 54	% 18	% 29				

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela Agricultura Familiar.