



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO CEI PRÓ-INFÂNCIA MÔNICA - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 01.04	Terça-feira 02.04	Quarta-feira 03.04	Quinta-feira 04.04	Sexta-feira 05.04
08:15	Pão com queijo e orégano/Café com leite/Fruta	Batata doce assada/Suco ou chá de fruta/Fruta	Frutas picadas	Pão com requeijão/Leite com cacau/Fruta	Biscoito de polvilho/Suco ou chá de fruta/Fruta
10:05	Arroz branco/Feijão preto/Iscas bovinas ao molho/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Batata palito assada/Strogonoff de frango/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Farofa de cenoura/Carne suína refogada/Salada	Arroz branco/Feijão carioca/Purê de abóbora cabotiá/Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Lentilha com legumes/Coxa e sobrecoxa assada/Salada
13:55	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
15:45	Carreteiro de carne em cubos/Batata doce assada/Salada	Bolo de banana com cacau/Suco ou chá de fruta	Sopa de agnoline com frango e legumes	Polenta cremosa/Carne bovina moída ao molho/Salada	Pão com patê de frango/Suco ou chá de fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas e saladas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO CEI PRÓ-INFÂNCIA MÔNICA - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 08.04	Terça-feira 09.04	Quarta-feira 10.04	Quinta-feira 11.04	Sexta-feira 12.04
08:15	Pão com requeijão/Leite com cacau/Fruta	Biscoito salgado/Vitamina de frutas/Fruta	Frutas picadas	Pão com nata e geleia sem açúcar/Café com leite/Fruta	Bolo de maçã/Suco ou chá de fruta/Fruta
10:05	Arroz branco/Feijão preto/Omelete de legumes e queijo/Salada	Arroz branco/Creme de brócolis com batata/Coxa e sobrecoxa assada/Salada	Macarrão/Carne bovina moída ao molho/Salada	Arroz branco/Feijão carioca/Purê de batata inglesa/Carne de iscas refogada/Salada	Arroz branco/Lasanha de frango com molho branco/Salada
13:55	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
15:45	Risoto de frango/Salada	Torta salgada de legumes/Suco ou chá de fruta	Arroz branco/Feijão preto/Bolinho de carne assado/Salada	Sopa de feijão com massinha e legumes	Pão de queijo com cenoura/Suco ou chá de fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO CEI PRÓ-INFÂNCIA MÔNICA - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 15.04	Terça-feira 16.04	Quarta-feira 17.04	Quinta-feira 18.04	Sexta-feira 19.04
08:15	Pão com queijo e orégano/Café com leite/Fruta	Batata doce assada/Suco ou chá de fruta/Fruta	Frutas picadas	Pão com requeijão/Leite com cacau/Fruta	Biscoito de polvilho/Suco ou chá de fruta/Fruta
10:05	Arroz branco/Feijão carioca/Iscas bovinas ao molho/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Batata palito assada/Strogonoff de iscas/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Farofa de cenoura/Carne suína refogada/Salada	Arroz branco/Feijão carioca/Purê de abóbora cabotiá//Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Lentilha com legumes/Coxa e sobrecoxa assada/Salada
13:55	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
15:45	Carreteiro de carne em cubos/Batata doce assada/Salada	Bolo de banana com cacau/Suco ou chá de fruta	Sopa de agnoline com frango e legumes	Polenta cremosa/Carne de frango ao molho/Salada	Pão com patê de frango/Suco ou chá de fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO CEI PRÓ-INFÂNCIA MÔNICA - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 22.04	Terça-feira 23.04	Quarta-feira 24.04	Quinta-feira 25.04	Sexta-feira 26.04
08:15	Pão com requeijão/Leite com cacau/Fruta	Biscoito salgado/Vitamina de fruta/Fruta	Frutas picadas	Pão com nata e geleia sem açúcar/Café com leite/Fruta	FERIADO
10:05	Arroz branco/Feijão preto/Omelete de legumes e queijo/Salada	Arroz branco/Creme de brócolis com batata/Coxa e sobrecoxa assada/Salada	Arroz branco/Feijão carioca/Purê de batata inglesa/Carne de iscas refogada/Salada	Macarrão/Filé de frango sassami ao molho/Salada	FERIADO
13:55	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	FERIADO
15:45	Risoto de frango/Salada	Torta salgada de legumes/Suco ou chá de fruta	Pão de queijo com cenoura/Suco ou chá de fruta	Arroz branco/Feijão preto/Bolinho de carne assado/Salada	FERIADO

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

LIVRO DE RECEITAS

Pão de queijo com cenoura:

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de cenoura cozida picada;
2 e 1/4 de xícara (chá) de água;
1/2 xícara (chá) de óleo;
500g de polvilho doce;
3 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado;
3 ovos;
1 colher de chá de sal.

Modo de preparo:

Bata a cenoura com a água no liquidificador até ficar homogêneo. Despeje em uma panela com o óleo, o sal e leve ao fogo médio até levantar fervura. Despeje o polvilho em uma tigela e misture com uma colher até ficar homogêneo. Acrescente o queijo e sove bem. Adicione os ovos, um a um, sovando a cada adição. Leve à geladeira por 4 horas. Modele os pães com as mãos úmidas e coloque em uma fôrma. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Sirva em seguida.

Rendimento: aproximadamente 30 und.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Creme de brócolis com batata:

Ingredientes:

700g de batata inglesa;
1 copo da água do cozimento da batata;
Meio pote de requeijão;
2 cabeças de brócolis cortada em pedaços pequenos;
Tempero e sal a gosto;
Queijo ralado a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe bem as batatas até o ponto de amassar facilmente com um garfo. Amasse as batatas, adicione a água do cozimento com o requeijão e misture bem. Adicione o sal e temperos e reserve. Cozinhe bem o brócolis até ficar macio e temperado.

Montagem: em uma assadeira coloque o brócolis. Por cima do brócolis coloque o creme de batata e salpique o queijo ralado.

Rendimento: serve de 10 a 13 crianças.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092