



Cardápio: Pré-Escola (4 a 5 anos) Período Parcial

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Semana	03/05 Arroz Carreteiro, Feijão	04/05 Frango Cozido, Polenta, Arroz, Feijão	05/05 Carne ao Molho, Macarrão, Arroz, Feijão	06/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	07/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão
2ª Semana	10/05 Filé de Tilápia Cozido, Arroz, Feijão	11/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	12/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	13/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	14/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão
3ª Semana	17/05 Filé de Tilápia Assado, Arroz, Feijão	18/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	19/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	20/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	21/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão
4ª Semana	24/05 Filé de Tilápia Cozido, Arroz, Feijão	25/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	26/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	27/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	28/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão

Composição Nutricional Média	Energia	Proteína	Gordura	Carboidrato
1ª Semanas	415 kcal	15g 14 % do VET	12g 26% do VET	61g 59% do VET
2ª, 3ª e 4ª Semanas	428 kcal	14g 13% do VET	14g 28% do VET	61g 57% do VET
Valor de Referência Pré-Escola/ Parcial (2 refeições)	405 kcal	10g a 15g 10 % a 15% do VET	11g a 16g 15 % a 30% do VET	55g a 66g 55 % a 65% do VET

Observação: Cardápio sujeito à alteração.

Nota: Os hortifrutis serão entregues conforme a disponibilidade de colheita da Agricultura Familiar e deverão ser preparados e servidos conforme as Fichas Técnicas de Preparo, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).