

|  <p>Secretaria de Educação DC PREFEITURA DUQUE DE CAXIAS UNIDOS PELO TRABALHO</p> | ESTADO DO RIO DE JANEIRO | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| | PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS | | | | | | | | |
| | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO | | | | | | | | |
| | SUBSECRETARIA PEDAGÓGICA | | | | | | | | |
| COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR | | | | | | | |  Nutricionista: Carollyne L. Moreira CRN: 19100653 Mat.: 382299 | |
| Cardápio CCAIC - 2024 | | | | | | | | | |
| Modalidade de Ensino: Educação Infantil (1 a 3 anos) | | | | | | | | | |
| Dias/Refeição/ Horário | Segunda-Feira | Terça-Feira | Quarta-Feira | Quinta-Feira | Sexta-Feira | | | | |
| Desjejum 7h | Leite enriquecido com aveia Maçã | Smoothie de maracujá | Shake turbinado Melancia | Suco (sabores) Sanduíche de queijo | Creme vitaminado de abacate | | | | |
| Refeição 10h | Torta de peixe com aipim Salada de tomate e cheiro verde Arroz Feijão Banana | Galinhada com legumes (cenoura, batata e chuchu) Feijão Melancia | Churrasquinho de panela Abobrinha ao forno Arroz Feijão Mamão | Chuchu Mimoso (Ovos, chuchu, cebola, tomate e cheiro verde) Arroz com cenoura Feijão Melancia | Caçarola de frango, batata doce e abóbora Arroz Feijão Maçã | | | | |
| Lanche 13h | Sorvete de frutas | Bolo misto de banana e maçã | Suco rosa ao leite | Frutas picadinhas com aveia e leite em pó | Cracker de aveia com requeijão nutritivo | | | | |
| Jantar 16h | Frango Xadrez Abóbora assada Arroz Feijão Pera | Hamburguinho de carne Beterraba palito cozida Arroz Feijão Maçã | Canja com batata, inhame e cenoura Banana | Picadinho Misto Legumes salteados Arroz Feijão Mamão | Ensopadinho de carne com inhame Arroz Feijão Salada de frutas (maçã, mamão, banana) | | | | |
| 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 | 5 a 35% do VET | | | | | |
| | 1062,57kcal | 153g | 47g | 31g | | | | | 1031,23mcg |
| | | 58% | 18% | 26% | | | | | |
| Os cardápios poderão sofrer alterações em razão do abastecimento e sazonalidade, sendo necessária autorização prévia da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação responsável pela unidade. | | | | | | | | | |

|  <p>Secretaria de Educação ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SUBSECRETARIA PEDAGÓGICA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</p> | <table border="1"> <tr> <td>FEVEREIRO 12/02 a 16/02 26/02 a 01/03</td> <td>MARÇO 11/03 a 15/03 25/03 a 29/03</td> <td>ABRIL 08/04 a 12/04 22/04 a 26/04</td> </tr> </table> | | | FEVEREIRO 12/02 a 16/02 26/02 a 01/03 | MARÇO 11/03 a 15/03 25/03 a 29/03 | ABRIL 08/04 a 12/04 22/04 a 26/04 | <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p><i>Carollyne L. Moreira</i> Nutricionista: Carollyne L. Moreira CRN: 19100653 Mat.: 382299</p> </div> | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| | FEVEREIRO 12/02 a 16/02 26/02 a 01/03 | MARÇO 11/03 a 15/03 25/03 a 29/03 | ABRIL 08/04 a 12/04 22/04 a 26/04 | | | | | |
| Cardápio CCAIC - 2024 Modalidade de Ensino: Educação Infantil (1 a 3 anos) | | | | | | | | |
| Dias/Refeição/ Horário | Segunda-Feira | Terça-Feira | Quarta-Feira | Quinta-Feira | Sexta-Feira | | | |
| Desjejum 7h | Frapê gelado Maçã | Leite enriquecido com aveia Mamão | Frozen de abacate e banana | Suco de melancia Pão com requeijão nutritivo | Vitamina de frutas | | | |
| Refeição 10h | Omelete Colorido (tomate e pimentão) Quibebe Arroz Feijão Banana | Isclas de carne ensopada com cenoura Abobrinha ao alho Arroz Feijão Salada de frutas (banana, maçã, pera) | Strogonoff de frango Salada de alface e tomate Arroz Feijão Melancia | Carne de pressão com aipim Arroz com cenoura Feijão Maçã | Macarrão ao molho sugo com frango e cheiro-verde Beterraba com inhame a campanha (tomate, pimentão e cebola) Feijão Pera | | | |
| Lanche 13h | Suco de laranja com cenoura | Bolinho de aipim Suco de melancia | Fruta picadinha com leite em pó e aveia | Danoninho especial de manga | Cookie | | | |
| Jantar 16h | Cozido de carne com legumes (aipim e inhame) Arroz Feijão Melancia | Risoto de frango Salada de beterraba Feijão Maçã | Moqueca de peixe com legumes (cenoura e chuchu) Arroz Feijão Banana | Cubinhos de frango ao molho de tomate Purê de batata doce Arroz Feijão Mamão | Carne desfiada com abóbora Arroz verdinho Feijão Salada de frutas (banana, maçã, 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 | 5 a 35% do VE | | | | |
| | 1100,86kcal | 160g | 48g | 32g | | | | |
| | | 58% | 17% | 26% | | | | |
| Os cardápios poderão sofrer alterações em razão do abastecimento e sazonalidade, sendo necessária autorização prévia da nutricionista da Secretaria Municipal de Educação responsável pela unidade. | | | | | | | | |