



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
RIO BONITO DO IGUAÇU

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BONITO DO IGUAÇU – PR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – CARDÁPIO CMEI DONA LAURA**  
Faixa Etária: Berçário e Creche (12 meses a 35 meses e 29 dias) / Período: Parcial e Integral  
Maio, Junho e Julho / 2023



1° SEMANA	2° FEIRA	3° FEIRA	4° FEIRA	5° FEIRA	6° FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ -- 08H</b>	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina	Chá com leite* Pão de abóbora com mel	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina
<b>ALMOÇO 10:30H</b>	Arroz e lentilha Batata com legumes Carne de frango Beterraba	Arroz colorido e feijão Macarrão com carne moída Alface	Arroz e feijão Polenta com carne de gado ao molho Cenoura	Arroz e feijão Quirerinha com linguicinha Legumes refogados	Arroz e feijão Purê de batata Carne moída Alface
<b>LANCHE DA TARDE II - 13:30H</b>	Leite batido com maçã Biscoito salgado	Banana Biscoito salgado	logurte	Mamão amassado com aveia	Leite batido com banana e maçã Biscoito salgado
<b>JANTAR – 15:30H</b>	Sopa de feijão carioca com macarrão e legumes	Quirerinha Carne suína Alface Suco natural	Canja	Sopa cremosa de macarrão, carne moída, mandioquinha, chuchu e cenoura	Polenta Frango ao molho Alface

**OBSERVAÇÕES:**

\* sem açúcar

- Oferecer água no decorrer do dia a todas as crianças;
- Não utilizar açúcar, mel e alimentos processados para as preparações;
- Alimentos amassados para os menores;
- Pedacinhos macios para os maiores (conforme aceitação da criança e sempre acompanhada do professor responsável);
- Os ingredientes que compõem as preparações, bem como as informações nutricionais de macro e micronutrientes prioritários constam na ficha técnica das preparações;
- O uso dos HORTIFRUTIS deve ocorrer de acordo com a data de recebimento e perecibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio;
- As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar, não sendo considerado alteração de cardápio por não ter alteração significativa na composição nutricional;
- Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar / FNDE (Resolução CD/FNDE nº6, de 08 de maio de 2020 e nº20, de 02 de dezembro de 2020);

Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrúteis pelo grau de maturação; excepcionais que possam ocorrer na unidade escolar; intercorrências com as entregas.

Kelly Gelinski  
Nutricionista RT - CRN8 1998

*Kelly Gelinski*  
KELLY GELINSKI  
Nutricionista  
CRN 8 1998

Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista QT – CRN8 8069

*Poliana Bortoluzzi*  
Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista  
CRN 8 8069

2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ – 08H</b>	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina	Chá com leite* Pão de abóbora com mel	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina
<b>ALMOÇO 10:40H</b>	Arroz e feijão Escondidinho de mandioca com carne moída Salada	Arroz colorido e feijão Farofa de legumes Ovo mexido Salada	Risoto Feijão Salada	Arroz e feijão Carne desfiada ao molho Legumes refogados Salada	Arroz e feijão Purê de batatas Carne ao molho Salada
<b>LANCHE DA TARDE II - 14H</b>	Batida de leite com banana e mamão	Banana com laranja	Iogurte com aveia e banana	Mamão	Maçã cozida
<b>JANTAR – 16H</b>	Sopa de feijão com macarrão alfabeto e legumes	Polenta com frango ao molho Cenoura com beterraba cozida	Sopa de lentilha com lombo suíno e cenoura	Macarrão com carne moída e legumes	Sopa de legumes com peito de frango

**OBSERVAÇÕES:**

\* sem açúcar

- Oferecer água no decorrer do dia a todas as crianças;
- Não utilizar açúcar, mel e alimentos processados para as preparações;
- Alimentos amassados para os menores;
- Pedacinhos macios para os maiores (conforme aceitação da criança e sempre acompanhada do professor responsável);
- Os ingredientes que compõem as preparações, bem como as informações nutricionais de macro e micronutrientes prioritários constam na ficha técnica das preparações;
- O uso dos HORTIFRUTIS deve ocorrer de acordo com a data de recebimento e perecibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio;
- As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar, não sendo considerado alteração de cardápio por não ter alteração significativa na composição nutricional;
- Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar / FNDE (Resolução CD/FNDE nº6, de 08 de maio de 2020 e nº20, de 02 de dezembro de 2020);

Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrútis pelo grau de maturação; excepcionalidades que possam ocorrer na unidade escolar; intercorrências com as entregas.

Kelly Gelinski  
Nutricionista RT - CRN8 1998

*Kelly Gelinski*  
KELLY GELINSKI  
Nutricionista  
CRN 8 1998

Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista QT – CRN8 8069

*Poliana Bortoluzzi*  
Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista  
CRN 8 8069



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
RIO BONITO DO IGUAÇU

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BONITO DO IGUAÇU – PR  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – CARDÁPIO CMEI DONA LAURA**  
Faixa Etária: Berçário e Creche (12 meses a 35 meses e 29 dias) / Período: Parcial e Integral  
Maio, Junho e Julho / 2023



3º SEMANA	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ – 08H</b>	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina	Chá com leite* Pão de abóbora com mel	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina
<b>ALMOÇO 10:40H</b>	Arroz e feijão Mandioca com carne moída Alface	Arroz e feijão Polenta Frango ao molho Cenoura	Arroz e feijão Farofa Carne de panela Repolho	Arroz e feijão Macarrão Frango ao molho Couve picadinha	Arroz e feijão Quirerinha Lombo suíno Tomate
<b>LANCHE DA TARDE II - 14H</b>	Banana amassada ou raspada	Maçã raspada	logurte	Mamão amassado	Banana amassada ou raspada
<b>JANTAR – 16H</b>	Sopa de feijão preto com legumes e posta bovina	Risoto de carne moída Brócolis	Polenta com molho de frango Cenoura cozida	Sopa de lentilha Carne moída Couve refogada	Macarrão Carne bovina de panela com legumes Tomate

**OBSERVAÇÕES:**

\* sem açúcar

- Oferecer água no decorrer do dia a todas as crianças;
- Não utilizar açúcar, mel e alimentos processados para as preparações;
- Alimentos amassados para os menores;
- Pedacinhos macios para os maiores (conforme aceitação da criança e sempre acompanhada do professor responsável);
- Os ingredientes que compõem as preparações, bem como as informações nutricionais de macro e micronutrientes prioritários constam na ficha técnica das preparações;
- O uso dos HORTIFRUTIS deve ocorrer de acordo com a data de recebimento e perecibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio;
- As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar, não sendo considerado alteração de cardápio por não ter alteração significativa na composição nutricional;
- Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar / FNDE (Resolução CD/FNDE nº6, de 08 de maio de 2020 e nº20, de 02 de dezembro de 2020);

Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrúteis pelo grau de maturação; excepcionalidades que possam ocorrer na unidade escolar; intercorrências com as entregas.

Kelly Gelinski  
Nutricionista RT - CRN8 1998

*Kelly Gelinski*  
KELLY GELINSKI  
Nutricionista  
CRN 8 1998

Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista QT – CRN8 8069

*Poliana Bortoluzzi*  
Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista  
CRN 8 8069

4° SEMANA	2° FEIRA	3° FEIRA	4° FEIRA	5° FEIRA	6° FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ -- 08H</b>	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina	Chá com leite* Pão de abóbora com mel	Café com leite* Pão caseiro com doce de frutas	Chá * Pão caseiro com margarina
<b>ALMOÇO 10:40H</b>	Arroz e feijão Panqueca colorida de carne moída Alface	Arroz e feijão Purê de batata salsa Strogonoff de carne de gado Legumes refogados	Arroz e feijão Quirerinha File de frango Repolho	Arroz e virado de feijão Ovo mexido Cenoura	Arroz colorido e feijão Purê de batata inglesa Carne ao molho Alface
<b>LANCHE DA TARDE II - 14H</b>	Banana amassada com aveia	Salada de frutas	iogurte com aveia e banana	Melancia	Melão
<b>JANTAR – 16H</b>	Canja	Quirerinha, feijão, lombo suíno refogado com cenoura e batata	Sopa de feijão, carne moída, cenoura e brócolis	Macarrão gravata com carne moída Cenoura cozida	Sopa de legumes com frango

**OBSERVAÇÕES:**

\* sem açúcar

- Oferecer água no decorrer do dia a todas as crianças;
- Não utilizar açúcar, mel e alimentos processados para as preparações;
- Alimentos amassados para os menores;
- Pedacinhos macios para os maiores (conforme aceitação da criança e sempre acompanhada do professor responsável);
- Os ingredientes que compõem as preparações, bem como as informações nutricionais de macro e micronutrientes prioritários constam na ficha técnica das preparações;
- O uso dos HORTIFRUTIS deve ocorrer de acordo com a data de recebimento e perecibilidade, não sendo considerado como troca/alteração de cardápio;
- As substituições são permitidas dentro de alimentos do mesmo grupo alimentar, não sendo considerado alteração de cardápio por não ter alteração significativa na composição nutricional;
- Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar / FNDE (Resolução CD/FNDE nº6, de 08 de maio de 2020 e nº20, de 02 de dezembro de 2020);

Cardápio poderá sofrer alterações com relação aos hortifrúteis pelo grau de maturação; excepcionalidades que possam ocorrer na unidade escolar; intercorrências com as entregas.

Kelly Gelinski  
Nutricionista RT - CRN8 1998

*Kelly Gelinski*  
KELLY GELINSKI  
Nutricionista  
CRN 8 1998

Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista QT – CRN8 8069

*Poliana Bortoluzzi*  
Poliana Bortoluzzi  
Nutricionista  
CRN 8 8069