

Faixa etária

1 a 3 anos

4 e 5 anos

Composição nutricional

(Média semanal)

Período

Manhã/Tarde

Manhã/Tarde

Energia (Kcal)

222

245

CHO (g)

30

31

CARDÁPIO CRECHE/PRÉ 1 A 5 ANOS - DEZEMBRO/2025 UMES ACRE, PARÁ E SANTA CATARINA

		01/12 (Segunda-feira)		02/12 (Terça-feira)		03/12 (Quarta-feira)		04/12 (Quinta-feira)		05/12 (Sexta-feira)	
DESJEJUM (8:00h) LANCHE (13:00h)	Inf. 1 ao 3	tân	au adoçado com nara com manteiga	Suco de abacaxi Bolo de cacau		Vitamina de banana e maçã Banana		Suco de laranja		Leite com cacau adoçado com tâmara Pão caseiro com manteiga	
	Inf. 4 e 5	Leite com café Biscoito maisena		(adoçado com banana, tâmara e uva passa)		Banana		Torta de c. moída com legumes		Leite com cacau Pão hot dog com requeijão	
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (15:00h)	Todos	Macarrão alho e óleo Carne moída ao molho Salada de beterraba ralada Melancia		Arroz, Feijão Frango desfiado ao molho Refogado de abobrinha e cenoura / Maçã		Macarrão ao sugo Carne em cubos com cenoura Salada de repolho roxo Melão		Arroz, Feijão Pernil a vinagrete Farofa de couve Laranja		Arroz, Feijão Estrogonofe de frango Batata e cenoura refogados Banana	
LANCHE DA SAÍDA	Todos	MAÇÃ		Doce de banana (sem açúcar)		AMEIXA		BANANA		NECTARINA	
Composição nutricional (Média semanal)		Faixa etária	Período	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		1 a 3 anos	Manhã/Tarde	338	48	14	10	260	58	45	4
		4 e 5 anos	Manhã/Tarde	404	58	16	12	PREPARAÇÕES DA CRECHE DEVEM SER SEM AÇÚCAR			

DESJEJUM (8:00h) Inf. 1 ao 3 (8:00h) Pão co (13:00h) Inf. 4 e 5 ALMOÇO (10:00h) Todos	eite com cacau adoçado com tâmara	Suco de manga	Vitamina de abacate e banana		Leite com cacau adoçado com	
(13:00h) Inf. 4 e 5 Pão de ALMOÇO (10:00h) JANTAR Todos Salada	Pão caseiro com manteiga	"Mini pizza" (pão caseiro com	Banana	Suco de laranja	Leite com cacau adoçado com tâmara Pão caseiro com manteiga	
(10:00h) JANTAR Todos Salada	Leite com cacau Pão de forma com manteiga	extrato de tomate, queijo, tomate e orégano)	Iogurte de morango Banana	Cuscuz com frango	Leite com cacau Pão de forma integral com manteiga	
(10.00N)	Arroz, Feijão Ovos cozidos Salada de batata e cenoura Laranja	Macarrão ao sugo Frango com abóbora Salada de beterraba ralada Melão	Sopa de feijão com carne (batata, abóbora e chuchu) Maçã	Arroz, Feijão Moqueca de peixe (pimentão, cebola, coentro, tomate) Salada de batata Melancia	Arroz, Feijão, Frango assado, Farofa, Salada de legumes com ovos (batata, cenoura e vagem) Mesa de frutas: abacaxi, uvas, melancia, manga, melão, mamão e maçã	
LANCHE DA Todos SAÍDA	MAÇÃ	Doce de banana (sem açúcar)	PÊSSE <i>GO</i>	BANANA	PER <i>A</i>	

PTN (g)

9

10

LPD (g)

Vit. A (mcg)

180

Vit. C (mg)

42

PREPARAÇÕES DA CRECHE DEVEM SER SEM AÇÚCAR

Ca (mg)

35

Fe (mg)

		15/12 (Seg	junda-feira)	16/12 (Ter	ça-feira)	17/12 (Qua	rta-feira)	18/12 (Qui	nta-feira)	19/12 (Se	xta-feira)
DESJEJUM (8:00h) LANCHE (13:00h)	Inf. 1 ao 3	Vitamina de banana Maçã		Suco de abacaxi Pão caseiro com manteiga Suco de abacaxi Pão de forma integral com manteiga		Vitamina de abacate Banana		Suco de manga Pão caseiro com manteiga		Leite com cacau adoçado com tâmara Pão caseiro com manteiga	
	Inf. 4 e 5							Café com leite Pão de forma com manteiga		Leite com cacau Biscoito cream cracker	
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (15:00h)	Todos	Macarrão ao sugo Carne moída com abobrinha Salada de beterraba cozida Melancia		Arroz, Feijão Carne moída com cenoura Salada de repolho roxo Melão		Macarrão ao sugo Frango com abobrinha Salada de alface Maçã		Arroz, feijão preto Pernil ao vinagrete Farofa de Couve Laranja		Arroz, feijão Carne em cubos com mandioca Salada de beterraba Melancia	
LANCHE DA SAIDA	Todos	MAÇÃ		Doce de banana (sem açúcar)		BANANA		MAÇÃ		PERA	
Composição nutricional (Média semanal)		Faixa etária	Período	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		1 a 3 anos	Manhã/Tarde	328	42	15	11	290	78	55	5
		4 e 5 anos Manhã/Tarde		340	43	15	15 12 PREPARAÇÕES DA C			ECHE DEVEM SER SEM AÇÚCAR	

Suzana Ruth Vieira da Silva CRN-3 21934 Nutricionista RT - SAE