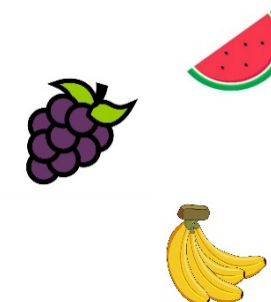




1ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira 01/04/2024</i>	<i>Terça-feira 02/04/2024</i>	<i>Quarta-feira 03/04/2024</i>	<i>Quinta-feira 04/04/2024</i>	<i>Sexta-feira 05/04/2024</i>
	8:15	LEITE BATIDO COM MAÇÃ, AVEIA E UVA PASSAS, PÃO COM REQUEIJÃO	SUCO DE MAÇÃ COM CENOURA, PIPOCA SALGADA	LEITE BATIDO COM ABACAXI, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, PÃO COM REQUEIJÃO
	10:20	MAÇÃ	BANANA	MAÇÃ	CAQUI	MELÃO
	12:00	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE OVO COM ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA	ARROZ COM AÇAFRÃO E PEITO DE FRANGO DESFIADO, FEIJÃO SALADA DE RÚCULA COM TOMATE PICADO	ARROZ, FEIJÃO COZIDO COM BETERRABA, CARNE MOÍDA COZIDA COM MANDIOQUINHA SALSA, SALADA DE ACELGA, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM BACON CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA DOCE, SALADA DE REPOLHO ROXO	ARROZ COM LOMBO SUÍNO, FEIJÃO SALADA DE GRÃO DE BICO COM TOMATE, REPOLHO ROXO E CENOURA CRUA RALADA
	15:10	MELÃO	MAÇÃ	MELÃO	BANANA	CAQUI

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário.
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

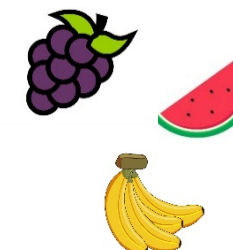


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	905,02	123,12	30,01	25,23
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1018,21	143,15	36,24	21,52



2ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 08/04/2024	<i>Terça-feira</i> 09/04/2024	<i>Quarta-feira</i> 10/04/2024	<i>Quinta-feira</i> 11/04/2024	<i>Sexta-feira</i> 12/04/2024
	8:15	LEITE QUENTE COM CANELA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, BISCOIO DOCE	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM OVO	LEITE BATIDO COM MAMÃO, TORTA DE BANANA	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, PÃO COM REQUEIJÃO
	10:20	MELÃO	LARANJA	MAÇÃ	BANANA	LARANJA
	12:00	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE ABOBRINHA, CARNE MOÍDA REFOGADA COM CENOURA E MILHO VERDE	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE OVO COM ESPINAFRE, SALADA DE ACELGA COM TOMATE PICADO	ARROZ, FEIJÃO MANDIOCA COZIDA COM LOMBO SUÍNO, SALADA DE REPOLHO COM CENOURA CRUA RALADA, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONOFE DE ABÓBORA CABOTIÁ COM FRANGO, SALADA DE RÚCULA COM TOMATE	ARROZ, FEIJÃO COZIDO COM ABÓBORA, MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO, CARNE BOVINA EM CUBOS COZIDA COM ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE
	15:10	MAÇÃ	MELANCIA	BANANA	LARANJA	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

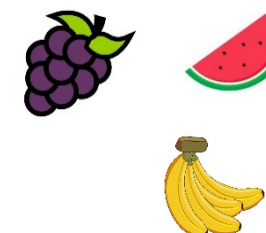


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	911,02	121,12	30,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1051,21	142,15	32,24	22,52

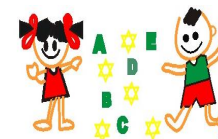


3ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 15/04/2024	<i>Terça-feira</i> 16/04/2024	<i>Quarta-feira</i> 17/04/2024	<i>Quinta-feira</i> 18/04/2024	<i>Sexta-feira</i> 19/04/2024
	8:15	LEITE QUENTE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM AVEIA, MAÇÃ E UVA PASSAS, BISCOITO DOCE	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM CENOURA, VIRADO DE OVO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, PÃO COM REQUEIJÃO
	10:20	MAÇÃ	BANANA	MAMÃO	LARANJA	MAMÃO
	12:00	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE OVO COM ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM VAGEM, SALADA ALFACE COM TOMATE	ARROZ COM VAGEM, MILHO VERDE E ERVILHA, FEIJÃO, PEITO DE FRANGO COZIDO COM CENOURA, SALADA DE BETERRABA COZIDA	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO ÓLEO E ALHO, CARNE MOÍDA COZIDA COM VAGEM, SALADA DE TOMATE	ARROZ COM AÇAFRÃO, FEIJÃO, ALMÔNDEGAS DE CARNE AO MOLHO, POLENTE CREMOSA, SALADA DE ALFACE COM TOMATE
	15:10	LARANJA	CAQUI	BANANA	CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.



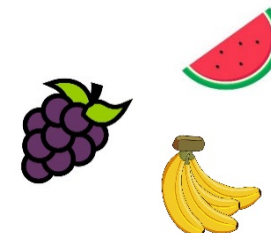
Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	913,02	120,12	31,05	27,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1031,21	143,15	31,24	23,52



4ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 22/04/2024	<i>Terça-feira</i> 23/04/2024	<i>Quarta-feira</i> 24/04/2024	<i>Quinta-feira</i> 25/04/2024	<i>Sexta-feira</i> 26/04/2024
	8:15	LEITE QUENTE COM CANELA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM ABACATE E BANANA, BISCOITO DOCE	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ MATTE, VIRADO DE OVO	LEITE MORNO COM CACAU E CANELA, PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
	10:20	MAÇÃ	BANANA	MELÃO	LARANJA	MELÃO
	12:00	ARROZ, FEIJÃO OMELETE DE FORNO COM TOMATE E CENOURA CRUA, ABOBRINHA REFOGADA, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, VIRADO DE FEIJÃO, CARNE MOÍDA REFOGADA COM BATATA, SALADA DE ALFACE	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONOFE DE ABÓBORA COM PEITO DE FRANGO, SALADA DE ACELGA COM TOMATE, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO PURÊ DE BATATA, LOMBO SUÍNO COZIDO COM CENOURA CRUA RALADA	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO ÓLEO E ALHO, ALMÔNDEGA DE FRANGO ASSADA, BATATA E CENOURA SALTEADAS
	15:10	LARANJA	CAQUI	BANANA	CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

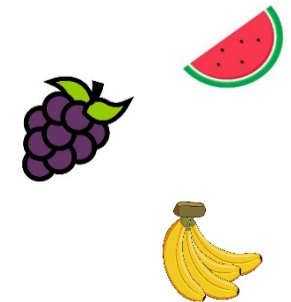
Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	922,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1027,21	133,15	30,24	22,52





5ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 29/04/2024	<i>Terça-feira</i> 30/04/2024	<i>Quarta-feira</i>	<i>Quinta-feira</i>	<i>Sexta-feira</i>
	8:15	LEITE MORNO COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM AVEIA, MAÇÃ E UVA PASSAS, PIPOCA SALGADA			
	10:20	MAÇÃ	BANANA			
	12:00	ARROZ, VIRADO DE FEIJÃO, OVO COZIDO, ABOBRINHA REFOGADA, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA, CHUCHU COZIDO, SALADA DE ALFACE E CENOURA CRUA RALADA			
	15:10	LARANJA	MAMÃO			

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.



Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	917,02	121,12	31,05	21,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1041,21	123,15	33,24	22,52