



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAOCA – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL
 PERÍODO INTEGRAL (4X REFEIÇÕES/DIA)

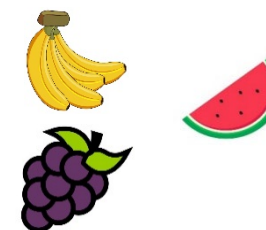


MAIO 2025



2ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 05/05/2025	<i>Terça-feira</i> 06/05/2025	<i>Quarta-feira</i> 07/05/2025	<i>Quinta-feira</i> 08/05/2025	<i>Sexta-feira</i> 09/05/2025
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)	VITAMINA (leite integral, banana, aveia e uva passas), BISCOITO DOCE	CHÁ DE ERVA DOCE, PÃO COM REQUEIJÃO (industrializado)	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	LEITE COM CAFÉ, PÃO COM MUSSARELA
	Lanche 09:55	LARANJA	BANANA	MAMÃO	MELÃO	CAQUI
	Almoço 11:25	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO MOLHO SUGO COM CARNE MOÍDA E ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO CARNE DE PANELA DESMIADA, QUIRERINHA, CENOURA COZIDA, SALADA DE ALFACE	ARROZ, FEIJÃO COXA E SOBRECOXA ASSADA, BATATA ASSADA, SALADA DE TOMATE	ARROZ COM AÇAFRÃO, VIRADO DE FEIJÃO, CARNE MOÍDA COZIDA, CHUCHU COZIDO, SALADA DE REPOLHO	ARROZ, FEIJÃO OMELETE NUTRITIVO DE FORNO (ovo, carne moída, cenoura crua ralada, tempero verde e farinha de trigo), FAROFA DE ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE
	Lanche saída 15:05	SUCO DE POLPA DE FRUTA, PÃO COM OVO MEXIDO	LEITE COM CACAU, FATIAS DE BATATA DOCE COZIDA	LEITE BATIDO COM POLPA DE FRUTA, PÃO TORRADO COM AZEITE E ORÉGANO	SUCO DE POLPA DE FRUTA, BOLO DE BANANA, AVEIA E UVA PASSAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM DOCE DE LEITE (industrializado)

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	912,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1073,21	133,15	30,24	22,52

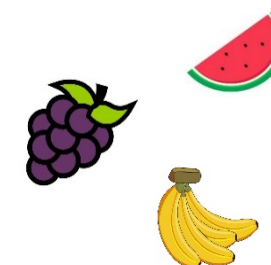
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: JAMILE RODRIGUES CRN 39573



3ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 12/05/2025	<i>Terça-feira</i> 13/05/2025	<i>Quarta-feira</i> 14/05/2025	<i>Quinta-feira</i> 15/05/2025	<i>Sexta-feira</i> 16/05/2025
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA (leite integral, mamão, aveia e uva passas), BISCOITO DOCE	VITAMINA (leite integral, banana, aveia e uva passas) PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE ERVA DOCE, VIRADO DE OVO	CHÁ MATTE, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO
	Lanche 09:55	CAQUI	BANANA	LARANJA	MAMÃO	MAÇÃ
	Almoço 11:25	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA COM ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO PERNIL SUÍNO DESMIADO, ABÓBORA COZIDA, SALADA DE ACELGA	ARROZ COM CENOURA CRUA RALADA, FEIJÃO FILÉ DE FRANGO SASSAMI ASSADO COM AVEIA, BETERRABA COZIDA	ARROZ, FEIJÃO COM CALDO DE ABÓBORA, CARNE MOÍDA REFOGADA, CENOURA COZIDA, SALADA DE ACELGA	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO MOLHO SUGO, PEITO DE FRANGO DESMIADO E MILHO VERDE, SALADA DE TOMATE
	Lanche saída 15:05	SUCO DE POLPA DE FRUTA, PÃO TORRADO COM AZEITE O RÉGANO	LEITE COM CACAU, BATATA DOCE COZIDA	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO TORRADO COM DOCE DE LEITE	CANJICA DOCE (leite integral e açúcar), BANANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA

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.

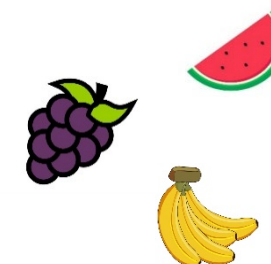
Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	912,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1163,21	133,15	30,24	22,52





4ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 19/05/2025	<i>Terça-feira</i> 20/05/2025	<i>Quarta-feira</i> 21/05/2025	<i>Quinta-feira</i> 22/05/2025	<i>Sexta-feira</i> 23/05/2025
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)	VITAMINA (leite integral, banana, aveia e uva passas) BISCOITO DOCE	CHÁ DE ERVA DOCE, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	CAFÉ COM LEITE, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)
	Lanche 09:55	MAÇÃ	BANANA	LARANJA	MAMÃO	CAQUI
	Almoço 11:25	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO COM SARDINHA E ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO OMELETE NUTRITIVO (ovo, carne moída, tomate picado, cenoura crua ralada, tempero verde e farinha de trigo), SALADA DE COUVE	ARROZ CAIPIRA COM AÇAFRÃO (lombo suíno desfiado, tomate picado, salsinha e cebolinha), FEIJÃO SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA, CENOURA COZIDA EM CUBINHOS, SALADA DE PEPINO	ARROZ, FEIJÃO SOBRECOXA ASSADA COM BATATA, CENOURA COZIDA, SALADA DE TOMATE
	Lanche saída 15:05	LEITE CARMELIZADO (leite e açúcar), TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	LEITE COM CACAU, BATATA DOCE COZIDA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM DOCE DE LEITE (industrializado)	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORTA DE SARDINHA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA

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	912,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1163,21	133,15	30,24	22,52



5ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira 26/05/2025</i>	<i>Terça-feira 27/05/2025</i>	<i>Quarta-feira 28/05/2025</i>	<i>Quinta-feira 29/05/2025</i>	<i>Sexta-feira 30/05/2025</i>
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)	VITAMINA (leite integral, banana e uva passas), BISCOITO DOCE	CHÁ DE ERVA DOCE, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO (industrializado)
	Lanche 09:55	CAQUI	BANANA	MAMÃO	BANANA	LARANJA
	Almoço 11:25	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM BATATA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO OMELETE NUTRITIVO (ovo, carne moída, abobrinha, cenoura crua ralada, tempero verde e farinha de trigo), SALADA DE ALFACE	ARROZ, FEIJÃO CARNE EM CUBOS, MANDIOQUINHA SALSA COZIDA, SALADA DE ACELGA	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONFE DE FRANGO, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO MOLHO SUGO COM CARNE MOÍDA, SALADA DE ACELGA
Lanche saída 15:05	LEITE CAMELIZADO (leite e açúcar), PÃO TORRADO COM AZEITE E ORÉGANO	LEITE COM CACAU, BATATA DOCE COZIDA	VITAMINA (leite integral, banana, aveia e uva passas), TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	SUCO DE POLPA DE FRUTA, BOLO DE ABOBRINHA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM DOCE DE LEITE	

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	912,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1163,21	133,15	30,24	22,52

