



FEVEREIRO 2025

1ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> <i>03/02/2025</i>	<i>Terça-feira</i> <i>04/02/2025</i>	<i>Quarta-feira</i> <i>05/02/2025</i>	<i>Quinta-feira</i> <i>06/02/2025</i>	<i>Sexta-feira</i> <i>07/02/2025</i>
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, BISCOITO DOCE	LEITE BATIDO COM MAMÃO E BANANA, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	LEITE COM CACAU, PÃO FRANCÊS COM REQUEIJÃO
	Lanche 09:55	MELÃO	MAMÃO	BANANA	MELÃO	MAMÃO
	Almoço 11:45	ARROZ, FEIJÃO FAROFÁ DE OVO COM ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA, SALADA DE ALFACE (TEMPERADA COM LIMÃO)	ARROZ, FEIJÃO CARNE BOVINA EM CUBOS COZIDA COM MANDIOCA, SALADA DE ACELGA COM TOMATE EM CUBINHOS (TEMPERADA COM LIMÃO)	ARROZ, FEIJÃO LASANHA DE CARNE MOÍDA, SALADA DE REPOLHO COM CENOURA CRUA RALADA	ARROZ COLORIDO (MILHO VERDE E CENOURA CRUA RALADA), FEIJÃO, Lombo suíno cozido com chuchu, SALADA DE PEPINO	ARROZ, FEIJÃO COXA E SOBRECOXA ASSADA CO BATATA, SALADA DE REPOLHO COM CENOURA CRUA RALADA (TEMPERADA COM LIMÃO)
Lanche saída 14:45	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	CHÁ DE CAMOMILA, BATATA DOCE COZIDA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM GELÉIA DE FRUTA	TORTA DE FRANGO, LARANJA	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	

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.

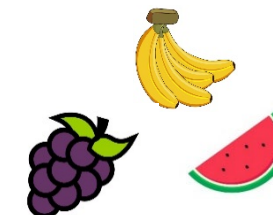


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	926,02	131,12	30,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1151,21	142,15	32,24	22,52



2ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 10/02/2025	<i>Terça-feira</i> 11/02/2025	<i>Quarta-feira</i> 12/02/2025	<i>Quinta-feira</i> 13/02/2025	<i>Sexta-feira</i> 14/02/2025
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE ERVA DOCE, VIRADO DE OVO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	LEITE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO
	Lanche 09:55	LARANJA	BANANA	MELÃO	MANGA	MELÃO
	Almoço 11:45	ARROZ, FEIJÃO OMELETE DE FORNO (ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA) SALADA DE TOMATE (TEMPERADA COM LIMÃO E AZEITE)	ARROZ, FEIJÃO Lombo suíno cozido, POLENTA CREMOSA, SALADA DE COUVE (TEMPERADA COM LIMÃO E AZEITE)	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA COZIDA COM CENOURA, SALADA DE ALFACE (TEMPERADA COM LIMÃO E AZEITE),	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO, SALADA DE REPOLHO COM CENOURA CRUA RALADA (TEMPERADA COM LIMÃO E AZEITE)	ARROZ, FEIJÃO FAROFA COLORIDA (CARNE MOÍDA, CENOURA CRUA RALADA E MILHO VERDE) SALADA DE TOMATE (TEMPERADA COM LIMÃO E AZEITE)
	Lanche saída 14:45	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	LEITE GELADO COM CACAU, BISCOITO DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	BOLO DE CENOURA SIMPLES, BANANA	CHÁ DE CAMOMILA, TORRADA COM GELÉIA DE FRUTA

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.

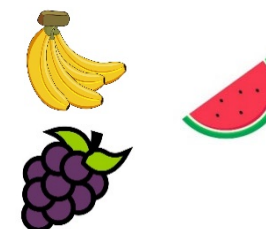


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	983,02	120,12	31,05	27,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1081,21	143,15	31,24	23,52



3ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 17/02/2025	<i>Terça-feira</i> 18/02/2025	<i>Quarta-feira</i> 19/02/2025	<i>Quinta-feira</i> 20/02/2025	<i>Sexta-feira</i> 21/02/2025
	Café da manhã 08:00	LEITE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE ERVA DOCE, VIRADO DE OVO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ DE CAMOMILA, VIRADO DE OVO	LEITE BATIDO COM BANANA E CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO
	Lanche 09:55	LARANJA	BANANA	MAMÃO	BANANA	MANGA
	Almoço 11:45	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E ABOBRINHA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO LOMBO SUÍNO COZIDO, SALADA DE COUVE FLOR COZIDA	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO, SALADA DE ALMEIRÃO	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA COZIDA COM CENOURA, SALADA DE TOMATE	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE PEITO DE FRANGO DESFIADO (CENOURA CRUA RALADA E ERVILHA) SALADA DE PEPINO
	Lanche saída 14:45	CHÁ MATTE, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, BISCOITO DOCE	LEITE GELADO COM CACAU, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORTA SALGADA DE FRANGO	SUCO DE POLPA DE FRUTA, TORRADA COM AZEITE E ORÉGANO

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



4ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 24/02/2025	<i>Terça-feira</i> 25/02/2025	<i>Quarta-feira</i> 26/02/2025	<i>Quinta-feira</i> 27/02/2025	<i>Sexta-feira</i> 28/02/2025
	08:00	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ MATTE, VIRADO DE OVO	CHÁ DE ERVA DOCE, PÃO COM REQUEIJÃO	CHÁ MATTE, VIRADO DE OVO	LEITE BATIDO COM BANANA E CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO
	09:45	MANGA	BANANA	MAMÃO	BANANA	MELÃO
	11:15	ARROZ, FEIJÃO OMELETE DE FORNO (CENOURA CRUA RALADA E ABOBRINHA) SALADA DE TOMATE,	ARROZ, FEIJÃO CARNE EM CUBOS COM MANDIOCA COZIDA, SALADA DE ALFACE	ARROZ, FEIJÃO FAROFÁ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO (ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA), SALADA DE TOMATE	ARROZ COM CENOURA CRUA RALADA, FEIJÃO PURÊ DE BATATA, CARNE MOÍDA AO MOLHO SUGO, SALADA DE ACELGA	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO AO MOLHO, CENOURA E BATATA COZIDA, SALADA DE
14:50	LEITE GELADO COM CACAU, TORRADA COM AZEITE E OREGANO	LEITE BATIDO COM MAMAO, AVEIA E UVA PASSAS, BISCOITO DOCE	LEITE BATIDO COM BANANA E MORANGO CONGELADO, TORRADA COM AZEITE E OREGANO	SUCO DE POLPA DE FRUTA, BOLO DE ABOBRINHA	LEITE GELADO COM CACAU, TORRADA COM AZEITE E OREGANO	

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

