



1º SEMANA		DESJEJUM 7:30h	COLAÇÃO 9:00h	ALMOÇO 10:45h	ENTRADA 12:30h	LANCHE 14:15h	JANTAR 15:30h
SEGUNDA	2	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MELANCIA PICADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABÓBORA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MELÃO	MACARRÃO PERNIL DESFIADO, TOMATE E CENOURA RALADA
TERÇA	3	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MINGAU DE AVEIA COM BANANA AMASSADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM TOMATE E CENOURA PICADOS CHUCHU REFOGADO	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	LARANJA	POLENTA CREMOSA CARNE DESFIADA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA VAGEM REFOGADA
QUARTA	4	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	SALADA DE FRUTA (MANGA, BANANA, MELANCIA)	ARROZ PERNIL DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE BATATA E CENOURA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM TOMATE E CENOURA PICADOS MANDIOQUINHA REFOGADA
QUINTA	5	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABÓBORA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MAÇÃ COM CANELA	MACARRÃO PERNIL DESFIADO, TOMATE E CENOURA RALADA
SEXTA	6	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE PERA	ARROZ, CALDE DE FEIJÃO OVOS MEXIDOS AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MAMÃO AMASSADO	SOPA CANJA COM ARROZ, FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E BATATA

OBSERVAÇÕES : CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES | ELABORADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº06 DE 2020 DO FNDE E GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS ; AS FRUTAS DEVEM SER AMASSADAS COM GARFO E OFERTADAS EM CONSISTÊNCIA DE PURÊ; 07:30h | 09:00h | 10:45h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL MANHÃ (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); 12:30h | 14:15 h | 15:30h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL TARDE (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); PARA ALUNOS DO PERÍODO INTEGRAL SÃO SERVIDAS 6 REFEIÇÕES (70% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS).

Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (30%)		Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (70%)	
Energia (kcal)	339,6	Energia (kcal)	792,4
Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	24,3	Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	56,7
Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	9,1	Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	21,3
Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	40,1	Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	93,6
Cálcio (mg)	216,5	Cálcio (mg)	505,1
Ferro (mg)	2,3	Ferro (mg)	5,3
Vitamina A (mcg)	208,5	Vitamina A (mcg)	486,5
Vitamina C (mg)	22,2	Vitamina C (mg)	51,8

Jaqueline Carboneri Brando
 Jaqueline Carboneri Brando
 Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto
 Orlando Carola Neto
 Nutricionista CRN3 29713

Rebeca Vieira Silva
 Rebeca Vieira Silva
 Nutricionista CRN3 60938



2ª SEMANA		DESJEJUM 7:30h	COLAÇÃO 9:00h	ALMOÇO 10:45h	ENTRADA 12:30h	LANCHE 14:15h	JANTAR 15:30h
SEGUNDA	9	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MELANCIA PICADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM TOMATE E CENOURA PICADOS CHUCHU REFOGADO	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	SALADA DE FRUTA (MANGA, BANANA, MELANCIA)	ARROZ, CALDE DE FEIJÃO OVOS MEXIDOS AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA
TERÇA	10	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MAMÃO AMASSADO	POLENTA CREMOSA CARNE DESFIADA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA VAGEM REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MAÇÃ COM CANELA	ARROZ PERNIL DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE BATATA E CENOURA REFOGADA
QUARTA	11	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	LARANJA	SOPA CANJA COM ARROZ, FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E BATATA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO OVOS MEXIDOS AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA
QUINTA	12	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, LENTILHA PERNIL DESFIADO COM TOMATE E CENOURA VIRADO DE ABOBRINHA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MAMÃO AMASSADO	MACARRAO AO SUGO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA SELETA DE BATATA, ABÓBORA E CHUCHU
SEXTA	13	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MELANCIA PICADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM TOMATE E CENOURA PICADOS MANDIOQUINHA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MINGAU DE AVEIA COM BANANA AMASSADA	ARROZ, FEIJÃO PEIXE ENSOPADO AO MOLHO DE TOMATE CENOURA REFOGADA

OBSERVAÇÕES : CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES | ELABORADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº06 DE 2020 DO FNDE E GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS ; AS FRUTAS DEVEM SER AMASSADAS COM GARFO E OFERTADAS EM CONSISTÊNCIA DE PURÊ; 07:30h | 09:00h | 10:45h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL MANHÃ (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); 12:30h | 14:15 h | 15:30h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL TARDE (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); PARA ALUNOS DO PERÍODO INTEGRAL SÃO SERVIDAS 6 REFEIÇÕES (70% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS).

Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (30%)		Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (70%)	
Energia (kcal)	339,6	Energia (kcal)	792,4
Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	24,3	Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	56,7
Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	9,1	Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	21,3
Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	40,1	Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	93,6
Cálcio (mg)	216,5	Cálcio (mg)	505,1
Ferro (mg)	2,3	Ferro (mg)	5,3
Vitamina A (mcg)	208,5	Vitamina A (mcg)	486,5
Vitamina C (mg)	22,2	Vitamina C (mg)	51,8

Jaqueline Carboneri Brando
Jaqueline Carboneri Brando
Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto
Orlando Carola Neto
Nutricionista CRN3 29713

Rebeca Vieira Silva
Rebeca Vieira Silva
Nutricionista CRN3 60938



3º SEMANA		DESJEJUM 7:30h	COLAÇÃO 9:00h	ALMOÇO 10:45h	ENTRADA 12:30h	LANCHE 14:15h	JANTAR 15:30h
SEGUNDA	16	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MELÃO	ARROZ FRICASSE DE FRANGO COM TOMATE CENOURA E MILHO BATATA ASSADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MELANCIA PICADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO PERNIL DESFIADO COM MOLHO DE TOMATE SELETA DE BATATA, CENOURA E VAGEM
TERÇA	17	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA AMASSADA COM AVEIA	MACARRAO AO SUGO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA SELETA DE BATATA, ABÓBORA E CHUCHU	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	LARANJA	SOPA CANJA COM ARROZ, FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E INHAME
QUARTA	18	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MELÃO	ARROZ, FEIJÃO PEIXE ENSOPADO AO MOLHO DE TOMATE CENOURA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, LENTILHA PERNIL DESFIADO COM TOMATE E CENOURA VIRADO DE ABOBRINHA
QUINTA	19	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO PERNIL DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MAÇÃ COM CANELA	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA COM TOMATE, CENOURA E MILHO MANDIOCA REFOGADA
SEXTA	20	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE PERA	SOPA CANJA COM ARROZ, FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E INHAME	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA AMASSADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO PERNIL DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA

OBSERVAÇÕES : CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES | ELABORADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº06 DE 2020 DO FNDE E GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS ; AS FRUTAS DEVEM SER AMASSADAS COM GARFO E OFERTADAS EM CONSISTÊNCIA DE PURÊ; 07:30h | 09:00h | 10:45h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL MANHÃ (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); 12:30h | 14:15 h | 15:30h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL TARDE (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); PARA ALUNOS DO PERÍODO INTEGRAL SÃO SERVIDAS 6 REFEIÇÕES (70% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS).

Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (30%)		Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (70%)	
Energia (kcal)	339,6	Energia (kcal)	792,4
Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	24,3	Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	56,7
Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	9,1	Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	21,3
Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	40,1	Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	93,6
Cálcio (mg)	216,5	Cálcio (mg)	505,1
Ferro (mg)	2,3	Ferro (mg)	5,3
Vitamina A (mcg)	208,5	Vitamina A (mcg)	486,5
Vitamina C (mg)	22,2	Vitamina C (mg)	51,8

Jaqueline Carboneri Brando
 Jaqueline Carboneri Brando
 Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto
 Orlando Carola Neto
 Nutricionista CRN3 29713

Rebeca Vieira Silva
 Rebeca Vieira Silva
 Nutricionista CRN3 60938



4ª SEMANA		DESJEJUM 7:30h	COLAÇÃO 9:00h	ALMOÇO 10:45h	ENTRADA 12:30h	LANCHE 14:15h	JANTAR 15:30h
SEGUNDA	23	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MAÇÃ COM CANELA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO CARNE MOÍDA COM TOMATE, CENOURA E MILHO MANDIOCA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MANGA AMASSADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO OVOS MEXIDOS COM BRÓCOLIS E TOMATE CENOURA REFOGADA
TERÇA	24	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MELANCIA PICADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO ESTROGONOFE DE PERNIL SELETA DE CHUCHU, CENOURA E TOMATE	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE MELÃO	ARROZ FRICASSE DE FRANGO COM TOMATE CENOURA E MILHO BATATA ASSADA
QUARTA	25	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE ABACAXI COM MAÇÃ	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO OVOS MEXIDOS COM BRÓCOLIS E TOMATE CENOURA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FÍGADO BOVINO EM CUBOS PEQUENOS SELETA DE CENOURA E BATATA
QUINTA	26	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BANANA COM AVEIA (AGRICULTURA FAMILIAR)	MACARRÃO AO SUGO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MAMÃO AMASSADO	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO ESTROGONOFE DE PERNIL SELETA DE CHUCHU, CENOURA E TOMATE
SEXTA	27	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BOLO DE CENOURA COM CALDA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FÍGADO BOVINO EM CUBOS PEQUENOS SELETA DE CENOURA E BATATA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	BOLO DE CENOURA COM CALDA	MACARRÃO AO SUGO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA

OBSERVAÇÕES : CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES | ELABORADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº06 DE 2020 DO FNDE E GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS ; AS FRUTAS DEVEM SER AMASSADAS COM GARFO E OFERTADAS EM CONSISTÊNCIA DE PURÊ; 07:30h | 09:00h | 10:45h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL MANHÃ (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); 12:30h | 14:15 h | 15:30h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL TARDE (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); PARA ALUNOS DO PERÍODO INTEGRAL SÃO SERVIDAS 6 REFEIÇÕES (70% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS).

Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (30%)		Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (70%)	
Energia (kcal)	339,6	Energia (kcal)	792,4
Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	24,3	Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	56,7
Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	9,1	Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	21,3
Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	40,1	Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	93,6
Cálcio (mg)	216,5	Cálcio (mg)	505,1
Ferro (mg)	2,3	Ferro (mg)	5,3
Vitamina A (mcg)	208,5	Vitamina A (mcg)	486,5
Vitamina C (mg)	22,2	Vitamina C (mg)	51,8

Jaqueline Carboneri Brando
 Jaqueline Carboneri Brando
 Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto
 Orlando Carola Neto
 Nutricionista CRN3 29713

Rebeca Vieira Silva
 Rebeca Vieira Silva
 Nutricionista CRN3 60938



5ª SEMANA		DESJEJUM 7:30h	COLAÇÃO 9:00h	ALMOÇO 10:45h	ENTRADA 12:30h	LANCHE 14:15h	JANTAR 15:30h
SEGUNDA	30	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	MINGAU DE AVEIA COM BANANA AMASSADA	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM TOMATE E CENOURA PICADOS BRÓCOLIS COM MANDIOCA	LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO	PAPA DE ABACAXI COM MAÇÃ	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABÓBORA REFOGADA

OBSERVAÇÕES : CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES | ELABORADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº06 DE 2020 DO FNDE E GUIA ALIMENTAR PARA MENORES DE 2 ANOS ; AS FRUTAS DEVEM SER AMASSADAS COM GARFO E OFERTADAS EM CONSISTÊNCIA DE PURÊ; 07:30h | 09:00h | 10:45h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL MANHÃ (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); 12:30h | 14:15 h | 15:30h - REFEIÇÕES PERÍODO PARCIAL TARDE (30% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS); PARA ALUNOS DO PERÍODO INTEGRAL SÃO SERVIDAS 6 REFEIÇÕES (70% DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS).

Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (30%)		Composição Nutricional Média Semanal - PNAE (70%)	
Energia (kcal)	339,6	Energia (kcal)	792,4
Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	24,3	Proteínas (g) - 10 a 15% _{VET}	56,7
Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	9,1	Lipídios (g) - 25 a 35% _{VET}	21,3
Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	40,1	Carboidratos (g) - 55 a 65% _{VET}	93,6
Cálcio (mg)	216,5	Cálcio (mg)	505,1
Ferro (mg)	2,3	Ferro (mg)	5,3
Vitamina A (mcg)	208,5	Vitamina A (mcg)	486,5
Vitamina C (mg)	22,2	Vitamina C (mg)	51,8

Jaqueline Carboneri Brando
 Jaqueline Carboneri Brando
 Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto
 Orlando Carola Neto
 Nutricionista CRN3 29713

Rebeca Vieira Silva
 Rebeca Vieira Silva
 Nutricionista CRN3 60938