



	TERÇA 1	QUARTA 2	QUINTA 3	SEXTA 4
	MACARRÃO PARISIENSE PERNIL EM CUBOS, CENOURA EM CUBOS, ERVILHA E MOLHO BRANCO	POLENTA CREMOSA CARNE DESFIADA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA E VAGEM	ARROZ, FEIJÃO FRANGO EM ISCAS COM TOMATE E CENOURA PICADOS MANDIOCA	ARROZ, FEIJÃO CARNE EM CUBOS AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABÓBORA REFOGADA
	MELÃO	LARANJA	MAÇÃ	MELANCIA
SEGUNDA 7	TERÇA 8	QUARTA 9	QUINTA 10	SEXTA 11
ARROZ TEMPERADO COM FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E BRÓCOLIS BATATA COZIDA	ARROZ, FEIJÃO OVOS MEXIDOS AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ, FEIJÃO PRETO PERNIL EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE REPOLHETE	ARROZ, FEIJÃO FRANGO EM ISCAS COM TOMATE E CENOURA PICADOS SALADA DE ALFACE COM TOMATE	PÃO COM PERNIL SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ
ABACAXI	SALADA DE FRUTA (ABACAXI, BANANA, MELANCIA)	BANANA	MAÇÃ	DOCE DE GOIABA
SEGUNDA 14	TERÇA 15	QUARTA 16	QUINTA 17	SEXTA 18
ARROZ PEIXE ENSOPADO AO MOLHO DE TOMATE CENOURA REFOGADA	ARROZ PERNIL EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE PURÊ DE ABÓBORA	SOPA CANJA COM ARROZ, FRANGO DESFIADO, TOMATE, CENOURA E INHAME	ARROZ, LENTILHA PERNIL EM CUBOS COM TOMATE E CENOURA VIRADO DE ABOBRINHA	ARROZ, FEIJÃO CARNE EM CUBOS COM TOMATE E CENOURA MANDIOCA REFOGADA
MELÃO	BANANA	LARANJA	MELANCIA	MAÇÃ
SEGUNDA 21	TERÇA 22	QUARTA 23	QUINTA 24	SEXTA 25
ARROZ, FEIJÃO PERNIL DESFIADO AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA VIRADINHO DE COUVE	ARROZ, FEIJÃO OVOS MEXIDOS COM BRÓCOLIS E TOMATE BETERRABA COZIDA	ARROZ FRICASSE DE FRANGO COM TOMATE CENOURA BATATA ASSADA	ARROZ, FEIJÃO FÍGADO BOVINO EM CUBOS PEQUENOS SELETA DE CENOURA E BATATA	ARROZ ESTROGONOFE DE PERNIL SELETA DE CHUCHU, CENOURA E TOMATE
MELANCIA	BANANA	MELÃO	BANANA	MAMÃO
SEGUNDA 28	TERÇA 29	QUARTA 30	QUINTA 31	
	MACARRÃO AO SUGO CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COM CENOURA ABOBRINHA REFOGADA	ARROZ ESTROGONOFE DE PERNIL BATATA DE FORNO	ARROZ CARNE EM CUBOS COM TOMATE E CENOURA MANDIOCA REFOGADA	
	ABACAXI	LARANJA	BOLO DE CENOURA COM CALDA	

Cardápio sujeito a alterações | Elaborado de acordo com as recomendações da Resolução nº 06/2020 do FNDE e Guia Alimentar para a População Brasileira

Média Semanal da Composição Nutricional considerando 30% das Necessidades Diárias Referência Infantil 4 - 5 anos

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
	572	94,5	25,0	10,9

Qualidade do cardápio - Classificação IQCosan

88% (Adequado)

Jaqueline Carboneri Brandão  
Nutricionista CRN3 60178

Orlando Carola Neto  
Nutricionista CRN3 29713