

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATUREZAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO SETEMBRO – 2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h – CASA DE MARIA.

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA 01/09/2025 | TERÇA-FEIRA 02/09/2025 | QUARTA-FEIRA 03/09/2025 | QUINTA-FEIRA 04/09/2025 | SEXTA-FEIRA 05/09/2025 |
|---|--|---|---|--|--|
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com achocolatado. Pão de leite com requeijão. | Vitamina de mamão e aveia | Leite com achocolatado. Pão de leite com manteiga. | Vitamina de banana e aveia | Chá mate. Pão de leite com requeijão. |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, ovo mexido com abobrinha. Salada de acelga. Maçã. | Macarrão com almôndegas ao molho de tomate com cenoura. Salada de chuchu. | Arroz, feijão, carne de panela com mandioca. Salada de beterraba. Banana. | Arroz, Polenta com frango desfiado ao molho de tomate com cenoura. Salada de alface. | Arroz, feijão preto, carne suína com abóbora. Salada de couve. |

*Cardápio sujeito a alterações.

| Turmas | Média nutricional semanal | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|---------------|--------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|
| | Energia (Kcal) | Carboidratos (g) | Proteínas (g) | Lipídeos (g) | Fibras (g) | Vitaminas | | Minerais (mg) | | | |
| | | | | | | A (µg) | C (mg) | Ca | Fe | Mg | Zn |
| Fundamental / Médio | 740 | 120 | 25 | 18 | 10 | 230 | 60 | 360 | 5 | 97 | 3 |

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- *Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, duas vezes por mês;*
- *Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês*

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO SETEMBRO – 2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h – CASA DE MARIA.

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|---|---|--|---|---|
| | 08/09/2025 | 09/09/2025 | 10/09/2025 | 11/09/2025 | 12/09/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com achocolatado. Pão de leite com manteiga. | Vitamina de mamão e aveia. | Leite com achocolatado. Bolo. | Vitamina de banana e aveia. | Suco de melancia. Pão de leite com requeijão. |
| ALMOÇO | Macarrão com frango desfiado, cenoura e vagem. Salada de repolho. | Arroz, polenta com carne moída e chuchu ao molho de tomate. Maçã. | Arroz, feijão, iscas de carne com brócolis. Salada de beterraba. | Macarrão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Melancia. | Arroz, feijão preto, carne suína com abobrinha. Salada de alface. |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| | 15/09/2025 | 16/09/2025 | 17/09/2025 | 18/09/2025 | 19/09/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com achocolatado. Biscoito água e sal. | Vitamina de mamão e aveia. | Chá mate. Pão de leite com requeijão. | Vitamina de banana e aveia | Vitamina de abacate. Pão de leite com manteiga. |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, ovo mexido com abobrinha. Salada de acelga. | Arroz, polenta com frango desfiado ao molho de tomate com cenoura. Salada de repolho. | Arroz, feijão, carne de panela com chuchu. Salada de alface. Banana. | Macarrão com carne moída e berinjela ao molho de tomate. Salada de couve. | Risoto de frango com cenoura. Laranja. |

* Cardápio sujeito a alterações

| Turmas | Média nutricional semanal | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|---------------|-------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|
| | Energia (Kcal) | Carboidratos (g) | Proteínas (g) | Lípidos (g) | Fibras (g) | Vitaminas | | Minerais (mg) | | | |
| | | | | | | A (µg) | C (mg) | Ca | Fe | Mg | Zn |
| Fundamental / Médio | 740 | 120 | 25 | 18 | 10 | 230 | 60 | 360 | 5 | 97 | 3 |

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, **duas vezes por mês**;
- Alimentos em conserva a, no máximo, **uma vez por mês**

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO SETEMBRO – 2025

Thalita Brecht Battistucci
Nutricionista – Responsável técnica
CRN3:54109

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h – CASA DE MARIA.

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|---|--|---|---|---|
| | 22/09/2025 | 23/09/2025 | 24/09/2025 | 25/09/2025 | 26/09/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com composto lácteo de morango. Pão de leite com requeijão. | Vitamina de mamão e aveia | Leite com achocolatado. Bolo. | Vitamina de banana e aveia | Chá mate. Pão de leite com requeijão. |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, carne de panela com brócolis. Salada de repolho. | Macarrão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Salada de chuchu. | Arroz, feijão preto, carne suína com abobrinha. Salada de couve. Laranja. | Risoto de frango com vagem e cenoura. Salada de acelga. | Arroz, polenta com carne moída e berinjela ao molho de tomate. Salada de alface. Melancia |
| 5ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| | 29/09/2025 | 30/09/2025 | 01/10/2025 | 02/10/2025 | 03/10/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com achocolatado. Biscoito água e sal. | Vitamina de mamão e aveia. | Chá mate. Pão de leite com requeijão. | Suco de melancia. Pão de leite com manteiga. | CONSELHO DE CLASSE |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, ovo mexido com brócolis e cenoura. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão, iscas de carne com espinafre. Salada de repolho. | Risoto de frango com cenoura e ervilha. Melancia. | Arroz, polenta com carne moída e chuchu ao molho de tomate. Salada de alface. | |

* Cardápio sujeito a alterações.

| Turmas | Média nutricional semanal | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|---------------|--------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|--|
| | Energia (Kcal) | Carboidratos (g) | Proteínas (g) | Lipídeos (g) | Fibras (g) | Vitaminas | | Minerais (mg) | | | | |
| | | | | | | A (µg) | C (mg) | Ca | Fe | Mg | Zn | |
| Fundamental / Médio | 740 | 120 | 25 | 18 | 10 | 230 | 60 | 360 | 5 | 97 | 3 | |

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- *Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, duas vezes por mês;*
- *Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês.*