

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 MAIO – 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

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 1ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA 05/05/2025 | TERÇA-FEIRA 06/05/2025 | QUARTA-FEIRA 07/05/2025 | QUINTA-FEIRA 08/05/2025 | SEXTA-FEIRA 09/05/2025 |
|--|---|---|--|---|--|
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com achocolatado e biscoito água e sal. | Leite com achocolatado e pão de leite com manteiga | Vitamina de banana e aveia | Chá mate e pão de leite com queijo | Vitamina de maçã, mamão e aveia |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, ovo mexido com cenoura, tomate e cheiro verde. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão, carne de panela com chuchu. Salada de repolho. Pera. | Arroz, Polenta com frango desfiado ao molho de tomate com cenoura. Salada de alface. Banana prata. | Arroz, feijão, carne de panela com batata. Salada de alface e tomate. Melão | Arroz, feijão preto, carne suína com tomate e abobrinha. Salada de alface. Mexerica. |

| Média nutricional semanal | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|---------------|-------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|
| Turmas | 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 MAIO – 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

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 2ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|--|---|---|---|--|
| | 12/05/2025 | 13/05/2025 | 14/05/2025 | 15/05/2025 | 16/05/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com cacau e biscoito maisena | Chá mate e pão de leite com queijo | Vitamina de maçã, banana e aveia. | Leite com cacau e pão de leite com requeijão | Vitamina de mamão, maçã e aveia. |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, carne de panela com abobrinha. Salada de repolho com tomate. Laranja. | Macarrão com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão preto, carne suína com abóbora. Salada de alface. Mexerica. | Arroz, feijão, frango em cubos ao molho de tomate e cenoura. Salada de beterraba. Banana prata. | Arroz, feijão, frango (coxa e sobrecoxa desossada) com tomate e abobrinha. Salada de alface. Mexerica. |
| 3ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
| | 19/05/2025 | 20/05/2025 | 21/05/2025 | 22/05/2025 | 23/05/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com cacau e biscoito água e sal. | Chá mate e pão de leite com requeijão. | Vitamina de mamão, maçã e aveia. | Leite com cacau e pão de leite com margarina. | Vitamina de banana, maçã e aveia |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, ovo mexido com cenoura e tomate. Salada de repolho. Pera. | Arroz, feijão, carne de panela com mandioca. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão, carne moída com batata. Salada de alface. Mexerica. | Arroz, polenta com frango desfiado ao molho de tomate com cenoura. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão preto, carne suína com abóbora e tomate. Salada de alface. Mexerica. |

| Média nutricional semanal | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|----------------|------------------|---------------|-------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|
| Turmas | 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 MAIO – 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

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

| 4ª SEMANA | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|---|--|---|--|---|---|
| | 26/05/2025 | 27/05/2025 | 28/05/2025 | 29/05/2025 | 30/05/2025 |
| LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio | Leite com cacau e biscoito maisena | Chá mate e pão de leite com queijo | Vitamina de banana, maçã e aveia. | Leite com cacau. Pão de leite com manteiga. | Vitamina de mamão, maçã e aveia. |
| ALMOÇO | Arroz, feijão, frango em cubos com brócolis e cenoura. Salada de acelga. Maçã. | Arroz, feijão, carne de panela com chuchu. Salada de repolho. Pera. | Arroz, polenta com carne moída e berinjela ao molho de tomate. Salada de alface. Mexerica. | Arroz, Strogonoff de frango. Batata sauté. Salada de alface. Laranja. | Arroz, feijão preto, carne suína com cenoura. Salada de couve com tomate. Pera. |

| Turmas | Média nutricional semanal | | | | | | | | | | |
|---------------------|---------------------------|------------------|---------------|--------------|------------|-----------|--------|---------------|----|----|----|
| | Energia (Kcal) | Carboidratos (g) | Proteínas (g) | Lípidios (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*