

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 MARÇO – 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN 3 - 76017

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 03/03/2025	TERÇA-FEIRA 04/03/2025	QUARTA-FEIRA 05/03/2025	QUINTA-FEIRA 06/03/2025	SEXTA-FEIRA 07/03/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	CARNAVAL	CARNAVAL	RECESSO	Suco de laranja e pão de leite com requeijão	Chá mate. Bolo
ALMOÇO				Arroz, lentilha com calabresa e carne suína desfiada. Vinagrete. Banana	Arroz, Polenta com frango (sobrecoca desossada). Salada de alface. Laranja.

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 MARÇO – 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável  
Técnica  
CRN 3 - 76017

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
	10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Leite com achocolatado. Biscoito maisena	Vitamina de maçã com composto lácteo de morango	Chá mate. Biscoito água e sal	Leite com achocolatado. Pão com queijo	Vitamina de banana com aveia e cacau
ALMOÇO	Arroz, feijão, ovo mexido com cenoura, cheiro verde e queijo. Salada de tomate com pepino. Melancia	Arroz, feijão, carne moída ao molho de tomate com batata. Salada de acelga. Maçã.	Arroz, feijão, frango (sobrecoxa desossada) com batata e cenoura. Salada de alface. Banana	Arroz, feijão, carne de panela com cenoura e vagem. Salada de pepino. Melancia	Risoto de frango com legumes. Salada repolho com tomate. Goiaba.
3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Chá mate. Biscoito água e sal	Vitamina de mamão com aveia	Chá mate. Pão de leite com requeijão	Vitamina de maçã com banana	Leite com achocolatado. Bolo
ALMOÇO	Arroz, feijão preto com carne suína e calabresa. Salada de couve com tomate. Laranja	Arroz, feijão, carne com abóbora. Salada de repolho com tomate. Maçã	Arroz, feijão, carne de panela com batata, cenoura e cheiro verde. Salada de acelga. Goiaba.	Arroz, Polenta com almôndega mista moída ao molho de tomate. Salada de alface. Melancia	Arroz, feijão, carne com legumes (tomate, cebola e cheiro verde) Salada de repolho. Banana

Média nutricional semanal											
Turmas	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 MARÇO – 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN 3 - 76017

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
	24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Chá mate. Biscoito água e sal com requeijão	Vitamina de banana com achocolatado	Suco de laranja. Bolacha maisena	Chá mate. Pão com queijo	Vitamina de maçã com composto lácteo de morango
ALMOÇO	Arroz, feijão, carne moída com brócolis. Salada de repolho com tomate. Laranja.	Arroz, feijão, frango em cubos com batata e cenoura. Salada de acelga. Maçã	Macarrão à bolonhesa. Salada de Alface. Melancia	Arroz, feijão, carne de panela com mandioca. Salada de tomate com acelga. Banana.	Macarrão de arroz (penne) com frango desfiado com milho verde e ervilha ao molho branco. Salada de alface. Goiaba.

Média nutricional semanal											
Turmas	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*