

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

**PLÍNIO**

**ENSINO MÉDIO ESTADUAL**

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
<b>LANCHE DA MANHÃ</b> Somente alunos do sítio 6:30h	Vitamina de mamão e biscoito água e sal.	Leite com achocolatado. Pão de leite com manteiga.	Vitamina de mamão, maçã e aveia.	Leite com achocolatado. Bolo.	Chá mate. Pão de leite com queijo.
<b>ALMOÇO</b> Parcial Matutino: 10 às 10:20 Parcial Vespertino: 15:45 às 16:05 Parcial Noturno: 18:30 às 18:55	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.
<b>LANCHE DA TARDE</b> TURMA INTEGRAL E JBA		Risoto de frango. Salada de acelga. Laranja.	Suco de melão. Crepioca com queijo e tomate	Suco de abacaxi. Torta de frango com requeijão e legumes.	

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

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURACÃO 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

**PLÍNIO**

**ENSINO MÉDIO ESTADUAL**

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
<b>LANCHE DA MANHÃ</b> Somente alunos do sítio 6:30h	Vitamina de maçã, mamão e aveia.	Chá mate. Pão de leite com queijo.	Leite com cacau. Pão de leite com requeijão.	Vitamina de banana e aveia.	Leite com cacau. Pão de leite com manteiga.
<b>ALMOÇO</b> Parcial Matutino: 10 às 10:20 Parcial Vespertino: 15:45 às 16:05 Parcial Noturno: 18:30 às 18:55	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 com cheiro verde. Banana prata.	Arroz, feijão, frango (coxa e sobrecoxa desossada) com tomate e abobrinha. Salada de alface. Mexerica.
<b>LANCHE DA TARDE</b> TURMA INTEGRAL E JBA		Arroz, polenta com carne moída ao molho de tomate. Salada de repolho. Banana	Suco de maracujá. Pão com patê de frango.	Suco de melão. Torta de frango com abobrinha e tomate.	

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

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

PLÍNIO

ENSINO MÉDIO ESTADUAL

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
<b>LANCHE DA MANHÃ</b> Somente alunos do sítio 6:30h	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
<b>ALMOÇO</b> Parcial Matutino: 10 às 10:20 Parcial Vespertino: 15:45 às 16:05 Parcial Noturno: 18:30 às 18:55	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
<b>LANCHE DA TARDE</b> TURMA INTEGRAL E JBA		Macarrão com frango desfiado, ao molho de tomate e cenoura. Salada de acelga. Laranja.	Suco de limão. Torta de legumes (abobrinha e cenoura) com queijo.	Suco de melão. Crepioca com queijo e tomate.	

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

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURACÃO 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

**PLÍNIO**

**ENSINO MÉDIO ESTADUAL**

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
<b>LANCHE DA MANHÃ</b> Somente alunos do sítio 6:30h	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.
<b>ALMOÇO</b> Parcial Matutino: 10 às 10:20 Parcial Vespertino: 15:45 às 16:05 Parcial Noturno: 18:30 às 18:55	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 cenoura 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.
<b>LANCHE DA TARDE</b> TURMA INTEGRAL E JBA		Risoto de frango. Salada de acelga. Mexerica.	Suco de abacaxi. Pão com carne moída.	Suco de maracujá. Crepioca com queijo e tomate.	

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