

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL  
ZONA URBANA E RURAL  
FAIXA ETÁRIA: 06 a 15 anos  
PERÍODO PARCIAL

**Necessidades Alimentares Especiais:** Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais

FEVEREIRO DE 2024

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	<b>06/02</b> Pão francês com carne moída Leite com cacau* ½ Fruta**	<b>07/02</b> Bolo doce com farinha integral e açúcar mascavo Polpa de fruta ½ Fruta**  <b><u>Preparação doce*</u></b>	<b>08/02</b> Macarrão à bolonhesa (cozinhar o macarrão conforme a demanda) <u>Salada:</u> Repolho, cenoura ralada ½ Fruta**	<b>09/02</b> Feijão Arroz Carne bovina na panela <u>Salada:</u> Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**
		<b>14/02</b> Risoto de frango <u>Salada:</u> Chuchu cozido e beterraba ralada ½ Fruta**	<b>15/02</b> Bolo salgado integral com frango e legumes Leite com cacau ½ Fruta**	<b>16/02</b> Feijão Arroz integral Carne Suína na panela Farofa de talos <u>Salada:</u> Repolho e beterraba ralada ½ Fruta**
<b>19/02</b> Polenta Carne moída em molho <u>Salada:</u> Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	<b>20/02</b> Feijão carioca Arroz Carne bovina na panela <u>Salada:</u> Cenoura e chuchu cozido ½ Fruta**	<b>22/02</b> Pão integral com carne suína moída Suco de casca de manga ou abacaxi* ½ Fruta**	<b>21/02</b> Canjiquinha com costelinha de porco <u>Salada:</u> Cenoura cozida e repolho ½ Fruta**	<b>23/02</b> Lentilha Arroz Carne bovina na panela <u>Salada:</u> Chuchu cozido, Repolho ½ Fruta**
<b>25/02</b> Risoto de arroz integral frango <u>Salada:</u> repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	<b>26/02</b> Feijão preto Arroz integral Carne suína refogada <u>Salada:</u> Brócolis e beterraba cozida ½ Fruta**	<b>27/02</b> Batata refogada Ragu de carne bovina (carne bovina desfiada + molho) <u>Salada:</u> Repolho e beterraba cozida ½ Fruta**	<b>28/02</b> Macarrão com molho de frango (cozinhar o macarrão conforme a demanda) <u>Salada:</u> Beterraba cozida e chuchu cozido ½ Fruta**	<b>29/02</b> Polenta Frango em molho <u>Salada:</u> Brócolis e Beterraba cozida ½ Fruta**

\*PREPARAÇÃO SEM AÇÚCAR.

\*\*Servir a fruta conforme o grau de amadurecimento e disponibilidade. Respeitar a porção, porém oferecer livre demanda.

\*\*\*\*Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais.

Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.

Cardápio livre de gordura *trans* industrializada e alimentos ultraprocessados.

*Alessandra N. Weber*  
**Alessandra Nelsi Weber**  
Nutricionista CRN10 3469

