SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BERNARDO MORO SOBRINHO

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta**	Risoto de arroz integral Salada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta**	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Batata doce cozida Salada: Alface e vagem cozida	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral Salada ½ fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de talos Salada	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta**	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**	
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**	
	369,43kcal	54g	13g	9g	
		58%	14%	22%	

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BERNARDO MORO SOBRINHO					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	**Aniversário Município de Ouro**	Risoto de moela Salada ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com couve folha Carne suína acebolado Salada ½ fruta**	Sanduiche de pão francês integral com pasta de amendoim Suco de uva integral* ½ fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00		Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro nóbis Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata doce Salada	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com açafrão e carne de frango Salada
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30		Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com couve folha Carne suína acebolado Salada ½ fruta**	Risoto de moela Salada ½ fruta**	Sanduiche de pão francês integral com pasta de amendoim Suco de uva integral* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BERNARDO MORO SOBRINHO

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão à bolonhesa Salada ½ fruta**	Risoto de frango Salada ½ fruta**	Feijão Arroz branco Filé de tilápia assado Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada ½ fruta**	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** **Preparação doce**	**Sexta-feira Santa**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada: Alface e cenoura cozida	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata doce Salada	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada	
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Risoto de frango Salada ½ fruta**	Macarrão à bolonhesa Salada ½ fruta**	Feijão Arroz branco Filé de tilápia assado Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada ½ fruta**	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** **Preparação doce**	
Composição nutricional (Média semanal)	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**	
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**	
	379KCAL	59g	17g	12g	
		61%	18%	27%	

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BERNARDO MORO SOBRINHO					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta**	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada ½ fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00		Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado Aipim cozido Salada	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Abobora refogada Salada	Risoto de frango Salada
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30		Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta**	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BERNARDO MORO SOBRINHO					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quinta Semana	**2ª FEIRA (28/04)**	**3ª FEIRA (29/04)**	**4ª FEIRA (30/04)**	**5ª FEIRA (01/05)**	**6ª FEIRA (02/05)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta**	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Salada ½ fruta**	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	Feijão carioca Arroz Lasanha de frango Salada		Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Salada ½ fruta**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta**		Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		274 KCAL	36g	11g	9g
			56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:46:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta	Risoto de arroz integral Couve folha refogada Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Batata doce cozida Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada		
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral Salada ½ fruta	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43kcal	54g	13g	9g
			58%	14%	22%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I	Aniversário Município de Ouro	Risoto de moela Salada ½ fruta	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com couve folha Carne suína acebolado Salada ½ fruta	Bolo Salgado de legumes Suco de uva integral* ½ fruta
ALMOÇO		Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne de frango Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada		
REFEIÇÃO II		Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com couve folha Carne suína acebolado Salada ½ fruta	Risoto de moela Salada ½ fruta	Bolo Salgado de legumes Suco de uva integral* ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/04)**	**3ª FEIRA (15/04)**	**4ª FEIRA (16/04)**	**5ª FEIRA (17/04)**	**6ª FEIRA (18/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão como molho de carne suína Salada ½ fruta	Risoto de frango Salada ½ fruta	Feijão Arroz branco Filé de tilápia assado Ora-pro-nóbis e Couve folha refogada Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta **Preparação doce**	**Sexta-feira Santa**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Aipim cozido Salada		
REFEIÇÃO II	Risoto de frango Salada ½ fruta	Macarrão como molho de carne suína Ora-pro-nóbis e Couve folha refogada Salada ½ fruta	Feijão Arroz branco Filé de tilápia assado Ora-pro-nóbis e Couve folha refogada Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta Preparação doce	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta
ALMOÇO		Lentilha Arroz Carne bovina em molho Abobora refogada Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada		
REFEIÇÃO II		Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quinta Semana	**2ª FEIRA (28/04)**	**3ª FEIRA (29/04)**	**4ª FEIRA (30/04)**	**5ª FEIRA (01/05)**	**6ª FEIRA (02/05)**
REFEIÇÃO I	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve folha refogada Salada ½ fruta	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada	Feijão carioca Arroz Lasanha de frango Salada		
REFEIÇÃO II	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta	Risoto de arroz integral de frango Couve folha refogada Salada ½ fruta		Canjiquinha com carne suína em cubos Salada ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		274 KCAL	36g	11g	9g
			56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:46:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta	Risoto de arroz integral Couve folha refogada Salada: alface e repolho ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, vagem cozida ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado com batata doce Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral Salada ½ fruta	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Couve folha refogada Salada: ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43kcal	54g	13g	9g
			58%	14%	22%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

ALESSANDRA NELSI WEBER:07717098970 ALESSANDRA NELSI WEBER:07717098970 2025.04.01 13:18:23 -03'00'

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I	**Aniversário Município de Ouro**	Risoto de moela Salada ½ fruta	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com açafrão Carne suína acebolada Salada ½ fruta	Bolo salgado Suco de uva ½ fruta
ALMOÇO		Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata doce Salada	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne de frango Salada
REFEIÇÃO II		Macarrão com molho carne suína moída Salada: ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com açafrão Carne Suína acebolado Salada ½ fruta	Risoto de moela Salada ½ fruta	Bolo salgado Suco de uva ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/04)**	**3ª FEIRA (15/04)**	**4ª FEIRA (16/04)**	**5ª FEIRA (17/04)**	**6ª FEIRA (18/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho de carne suína Salada ½ fruta	Risoto de frango Salada ½ fruta	Feijão Arroz branco Filé de Tilápia assado Couve e ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** **Preparação doce**	**Sexta-feira Santa**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata doce cozida Salada	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango Salada	
REFEIÇÃO II	Risoto de frango Salada ½ fruta	Macarrão à bolonhesa Couve e ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Feijão Arroz branco Filé de Tilápia assado Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi 4 opções de frutas** Preparação doce	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora pro nobis Salada 1 opção de fruta**	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta
ALMOÇO		Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Abobora refogada Salada	Risoto de frango Salada
REFEIÇÃO II		Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora pro nobis Salada 1 opção de fruta**

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
	403,96KCAL	62g	18g	11g
		62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quinta Semana	**2ª FEIRA (28/04)**	**3ª FEIRA (29/04)**	**4ª FEIRA (30/04)**	**5ª FEIRA (01/05)**	**6ª FEIRA (02/05)**
REFEIÇÃO I	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve folha refogada Salada ½ fruta	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	Feijão carioca Arroz Lasanha de frango Salada		Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada
REFEIÇÃO II	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve folha refogada Salada ½ fruta	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta		Risoto de arroz integral de frango Salada: ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		274 KCAL	36g	11g	9g
			56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

ALESSANDRA NELSI WEBER:07717098970 ALESSANDRA NELSI WEBER:07717098970 2025.04.01 13:18:40 -03'00'

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E EM CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (31/03)**	**3ª FEIRA (01/04)**	**4ª FEIRA (02/04)**	**5ª FEIRA (03/04)**	**6ª FEIRA (04/04)**
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta**	Risoto de arroz integral com açafrão Salada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Couve-folha refogada Salada ½ fruta**	Bolo salgado integral Leite com cacau* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I	Aniversário Município de Ouro	Risoto de moela Salada ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com couve-folha Carne suína acebolado Salada ½ fruta**	Bolo Salgado Suco de uva integral* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		270KCAL	41g	10g	7g
			60%	15%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E EM CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/04)**	**3ª FEIRA (15/04)**	**4ª FEIRA (16/04)**	**5ª FEIRA (17/04)**	**6ª FEIRA (18/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho de carne suína moída Salada ½ fruta**	Risoto de frango Salada ½ fruta**	Feijão Arroz com açafrão Filé de tilápia assado Ora-pro-nóbis refogada Salada ½ fruta**	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** Preparação doce	**Sexta-feira Santa**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E EM CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quinta Semana	**2ª FEIRA (28/04)**	**3ª FEIRA (29/04)**	**4ª FEIRA (30/04)**	**5ª FEIRA (01/05)**	**6ª FEIRA (02/05)**
REFEIÇÃO I	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada ½ fruta	**Dia do Trabalho**	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		274 KCAL	36g	11g	9g
			56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:47:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Risoto de arroz integral Salada: alface e repolho ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Bife de frango na chapa Batata inglesa cozida Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Leite com cacau* ½ Fruta**	Bolo de banana com aveia* Chá de gelado frutas/ervas frescas* ½ fruta **Preparação sem açúcar adicionado**	Torta de farofa com maçã e banana sem açúcar Suco de folha de laranja ½ Fruta**	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
	369,43kcal	54g	13g	9g
		58%	14%	22%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/04)	3ª FEIRA (08/04)	4ª FEIRA (09/04)	5ª FEIRA (10/04)	6ª FEIRA (11/04)
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Aniversário Município de Ouro	Risoto de frango Salada ½ fruta	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com couve folha Fígado acebolado Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês integral com pasta de amendoim Suco de uva integral* ½ fruta
ALMOÇO 12:00 às 12:30		Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne moída Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada	
REFEIÇÃO II 15 às 15:15		Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Suco de uva integral* ½ Fruta**	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Suco de laranja* ½ Fruta**	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
	386,08kcal	61g	17g	7g
		64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I 9:00 às 9:15	Macarrão à bolonhesa Salada ½ fruta	Risoto de frango Salada ½ fruta	Feijão Arroz branco Filé de tilápia assado Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta **Preparação doce**	**Sexta-feira Santa**
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada	Feijão Preto Arroz Lasanha a bolonhesa com massa de panqueca Salada	
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Esfira de frango Chá gelado de maçã* ½ Fruta**	Bolo salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**	Muffin de omelete Suco de laranja natural ½ Fruta**	Bolo da maçã om banana sem açúcar Suco de uva* ½ Fruta**	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
	379KCAL	59g	17g	12g
		61%	18%	27%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (21/04)	3ª FEIRA (22/04)	4ª FEIRA (23/04)	5ª FEIRA (24/04)	6ª FEIRA (25/04)
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Vaca atolada com carne bovina em cubos Salada ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta
ALMOÇO 12:00 às 12:30		Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata doce Salada	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Abobora refogada Salada	
REFEIÇÃO II 15 às 15:15		Pão de polvilho Leite com cacau* ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Suco de uva* ½ Fruta**	Bolinho de abóbora com carne moída enriquecido com aveia Suco de uva*	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quinta Semana	**2ª FEIRA (28/04)**	**3ª FEIRA (29/04)**	**4ª FEIRA (30/04)**	**5ª FEIRA (01/05)**	**6ª FEIRA (02/05)**
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada	Feijão carioca Arroz Lasanha de frango Salada		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Mini pizza Suco de casca de manga* ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Leite com cacau* ½ Fruta**	Torradinha de pão com manteiga e oregano Suco de uva* ½ Fruta**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		274 KCAL	36g	11g	9g
			56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:46:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (31/03)	3ª FEIRA (01/04)	4ª FEIRA (02/04)	5ª FEIRA (03/04)	6ª FEIRA (04/04)
REFEIÇÃO I 8:45 às 9:00	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada ½ fruta**	Risoto de arroz integral Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nóbis Salada ½ fruta**	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 13:00	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata doce cozida Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada		
REFEIÇÃO II 14:30 às 14:45	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Suco de folha de laranja	Bolo de banana com aveia* Chá de gelado frutas/ervas frescas* ½ fruta **Preparação sem açúcar adicionado**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43kcal	54g	13g	9g
			58%	14%	22%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (07/04)	3ª FEIRA (08/04)	4ª FEIRA (09/04)	5ª FEIRA (10/04)	6ª FEIRA (11/04)
REFEIÇÃO I 8:45 às 9:00	Aniversário Município de Ouro	Risoto de moela Salada ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com couve folha Carne suína acebolada Salada: ½ fruta**	Sanduiche de pão francês integral com pasta de amendoim Suco de uva integral* ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 13:00		Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada		
REFEIÇÃO II 14:30 às 14:45		Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Suco de uva integral* ½ Fruta**		

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
	386,08kcal	61g	17g	7g
		64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (14/04)**	**3ª FEIRA (15/04)**	**4ª FEIRA (16/04)**	**5ª FEIRA (17/04)**	**6ª FEIRA (18/04)**
REFEIÇÃO I 8:45 às 9:00	Macarrão à bolonhesa Salada ½ fruta**	Risoto de frango Salada ½ fruta**	Feijão Arroz branco Filé de tilapia assado Ora-pro-nóbis refogado Salada ½ fruta**	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** Preparação doce	**Sexta-feira Santa**
ALMOÇO 12:00 às 13:00	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata doce cozida Salada		
REFEIÇÃO II 14:30 às 14:45	Esfira de frango Chá gelado de maçã* ½ Fruta**	Bolo salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**	Muffin de omelete Suco de laranja natural ½ Fruta**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I 8:45 às 9:00	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Salada ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora pro nobis Salada ½ fruta**	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 13:00		Feijão Preto Arroz Frango assado com batata doce Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada		
REFEIÇÃO II 14:30 às 14:45		Pão de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Suco de uva ½ Fruta**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I 8:45 às 9:00	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta**	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta**	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta**	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 13:00	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão carioca Arroz Lasanha de frango Salada	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada		
REFEIÇÃO II 14:30 às 14:45	Mini pizza Suco de casca de manga ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Torradinha de pão com manteiga e orégano Suco de uva*		
Composição nutricional (Média semanal)	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**	
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**	
	274 KCAL	36g	11g	9g	
		56%	15%	28%	

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:46:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM CARLOS JAIME DA ROCHA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (31/03)**	**3ª FEIRA (01/04)**	**4ª FEIRA (02/04)**	**5ª FEIRA (03/04)**	**6ª FEIRA (04/04)**
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Cubos suínos refogados Farofa de ora-pro-nobis Salada ½ fruta	Risoto de arroz integral com açafrão Salada ½ fruta	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Couve folha refogada Salada ½ fruta	Bolo Salgado Integral Leite com cacau* ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%
Segunda Semana	**2ª FEIRA (07/04)**	**3ª FEIRA (08/04)**	**4ª FEIRA (09/04)**	**5ª FEIRA (10/04)**	**6ª FEIRA (11/04)**
REFEIÇÃO I	Aniversário Município de Ouro	Risoto de moela Salada ½ fruta	Macarrão com molho carne suína moída Salada ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com açafrão Carne suína acebolado Salada ½ fruta	Bolo Salgado Suco de uva integral* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		270KCAL	41g	10g	7g
			60%	15%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM CARLOS JAIME DA ROCHA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

ABRIL DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (14/04)	3ª FEIRA (15/04)	4ª FEIRA (16/04)	5ª FEIRA (17/04)	6ª FEIRA (18/04)
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho de carne suína moída Salada ½ fruta	Risoto de frango Salada ½ fruta	Feijão Arroz com açafrão Filé de tilápia assada Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada ½ fruta	Bolo de Fubá Suco de casca de Abacaxi ½ fruta Preparação doce	**Sexta-feira Santa**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (21/04)**	**3ª FEIRA (22/04)**	**4ª FEIRA (23/04)**	**5ª FEIRA (24/04)**	**6ª FEIRA (25/04)**
REFEIÇÃO I	**Tiradentes**	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho Salada ½ fruta	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora pro nobis Salada 1 opção de frutas**	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Leite com cacau ½ fruta	Feijão preto Arroz integral Costelinha suína assada Salada ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM CARLOS JAIME DA ROCHA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

ABRIL DE 2025

Quinta Semana	2ª FEIRA (28/04)	3ª FEIRA (29/04)	4ª FEIRA (30/04)	5ª FEIRA (01/05)	6ª FEIRA (02/05)
REFEIÇÃO I	Risoto de arroz integral de frango Salada ½ fruta	Macarrão integral ao molho de carne moída suína Salada ½ fruta	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve folha refogada ½ fruta	**Dia do Trabalho**	Lentilha Arroz Sobrecoxa assada Salada ½ fruta

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET
	274 KCAL	36g	11g	9g
		56%	15%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

*** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.

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

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

Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 24/03/2025 13:46:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469