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 PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Purê de batata Salada: Repolho e vagem cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Moela em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	Feijão Carioca Arroz Tortéi Carne moída em molho Salada:Alface, Repolho e beterraba cozida Bergamota	
REFEIÇÃO II	Torradinha de pão com patê de frango com cenoura Suco de casca de manga ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Croquetinhos de brócolis e cenoura Chá de casca de abacaxi* ½ fruta	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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 PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Bife Bovino Batata doce assada com ervas Salada: Chuchu cozido e repolho Laranja	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, Cenoura ralada e pepino fatiado Bergamota	
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Suco de uva integral* ½ Fruta**	Esfira de frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta**	
Fruta da semana	Chá de folha de laranja	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Melão e Melancia
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 PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					

Terceira Semana	2ª FEIRA (16/06)	3ª FEIRA (17/06)	4ª FEIRA (18/06)	5ª FEIRA (19/06)	6ª FEIRA (20/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho Bergamota	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Biscoito de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Muffin de omelete Chá de abacaxi ½ Fruta**	Pão de polvilho Café com leite ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		

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 PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/06)**	**3ª FEIRA (24/06)**	**4ª FEIRA (25/06)**	**5ª FEIRA (26/06)**	**6ª FEIRA (27/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temnperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata doce assada Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Lentilha Arroz Tortei de abóbora com carne moída Salada: Alface, cenoura e beterraba cozidas Bergamota	
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Pão de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Mini pizza com frango Leite com cacau ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta**	Esfira de frango Suco de Uva ½ Fruta**	
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Melão e Tangerina	Laranja e Banana	Mamão e tangerina
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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 14/05/2025 10:37:32-0300
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 ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 10 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Carioca Arroz Tortéi Carne moída em molho Salada:Alface, Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Moela em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota		
REFEIÇÃO II	Torradinha de pão com patê de frango com cenoura Suco de casca de manga ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**		
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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 ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA ZONA RURAL FAIXA ETÁRIA: 10 a 15 anos PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais JUNHO DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Bife Bovino Batata doce assada com ervas Salada: Chuchu cozido e repolho Laranja	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, Cenoura ralada e pepino fatiado Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Biscoito de polvilho Suco de uva integral* ½ Fruta**		
Fruta da semana	Chá de folha de laranja	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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 ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 10 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Laranja	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Biscoito de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Muffin de omelete Chá de abacaxi ½ Fruta**	Pão de polvilho Café com leite ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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 ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 10 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (23/06)	3ª FEIRA (24/06)	4ª FEIRA (25/06)	5ª FEIRA (26/06)	6ª FEIRA (27/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temnperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Repolho e beterraba cozida Laranja	Lentilha Arroz Tortei de abóbora com carne moída Salada: Alface, cenoura e beterraba cozida Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Pão de polvilho Leite com cacau ½ Fruta**	Mini pizza com frango Leite com cacau ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta**		
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Melão e Tangerina	Laranja e Banana	Bergamota e tangerina
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%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 14/05/2025 10:35:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* 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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (02/06)	3ª FEIRA (03/06)	4ª FEIRA (04/06)	5ª FEIRA (05/06)	6ª FEIRA (07/06)
REFEIÇÃO I	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota
REFEIÇÃO II	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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 URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Bife Bovino Batata doce assada com ervas Salada: Chuchu cozido e repolho Laranja	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado Bergamota	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne de frango Salada: Alface, brócolis cozido e rabanete fatiado Bergamota
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (16/06)	3ª FEIRA (17/06)	4ª FEIRA (18/06)	5ª FEIRA (19/06)	6ª FEIRA (20/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		

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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (23/06)	3ª FEIRA (24/06)	4ª FEIRA (25/06)	5ª FEIRA (26/06)	6ª FEIRA (27/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temnperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada Salada: Alface, cenoura e beterraba cozida Bergamota	Feijão carioca Arroz Filé de peito de frango na frigideira Abobora refogada Salada: Alface e vagem cozida Salada: Repolho e beterraba cozida Bergamota
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Quirerinha com costelinha suína Batata doce assada Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Fruta** **Preparação doce**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Tangerina	Laranja e Banana	Bergamota e Manga
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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 27/05/2025 07:40:23-0300
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 DR VILSON PEDRO KLEINUBING

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (02/06)	3ª FEIRA (03/06)	4ª FEIRA (04/06)	5ª FEIRA (05/06)	6ª FEIRA (07/06)
REFEIÇÃO I	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Carioca Arroz com açafrão Frango assado Purê de batata Salada: Repolho e vagem cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota		
REFEIÇÃO II	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia

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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (09/06)	3ª FEIRA (10/06)	4ª FEIRA (11/06)	5ª FEIRA (12/06)	6ª FEIRA (13/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Bife Bovino Batata doce assada com ervas Salada: Chuchu cozido e repolho Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne de frango Salada: brócolis cozido e rabanete fatiado Bergamota	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface e vagem cozida Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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 URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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 URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/06)**	**3ª FEIRA (24/06)**	**4ª FEIRA (25/06)**	**5ª FEIRA (26/06)**	**6ª FEIRA (27/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temnperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Repolho e beterraba cozida Laranja	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada Salada: Alface, cenoura e beterraba cozidas Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Quirerinha com costelinha suína Batata doce assada Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Fruta** **Preparação doce**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Tangerina	Tangerina e Banana	Laranja e Manga
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%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 14/05/2025 10:35:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* 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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (02/06)	3ª FEIRA (03/06)	4ª FEIRA (04/06)	5ª FEIRA (05/06)	6ª FEIRA (07/06)
REFEIÇÃO I	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota
REFEIÇÃO II	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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 VIVER E CONHECER

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (09/06)	3ª FEIRA (10/06)	4ª FEIRA (11/06)	5ª FEIRA (12/06)	6ª FEIRA (13/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Preto Arroz Bife Bovino Batata doce assada com ervas Salada: Chuchu cozido e repolho Laranja	Feijão Preto Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado Bergamota	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca de carne de frango Salada: Alface, brócolis cozido e rabanete fatiado Bergamota
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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 URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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 - WM VIVER E CONHECER

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JUNHO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (23/06)	3ª FEIRA (24/06)	4ª FEIRA (25/06)	5ª FEIRA (26/06)	6ª FEIRA (27/06)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temnperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de talos Salada: Alface, Repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada Salada: Alface, cenoura e beterraba cozida Bergamota	Feijão carioca Arroz Filé de peito de frango na frigideira Abobora refogada Salada: Alface e vagem cozida Salada: Repolho e beterraba cozida Bergamota
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Fruta** **Preparação doce**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce assada Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	½ Fruta** Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Tangerina	Laranja e Banana	Bergamota e Manga

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%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 27/05/2025 07:40:23-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

* 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.

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					
JUNHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompanhamento: Pão torrado ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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	68g	13g	14g
			62%	12%	28%
Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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**
		454,34 KCAL	68g	15g	15g
			60%	14%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.

*** 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

JUNHO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (16/06)	3ª FEIRA (17/06)	4ª FEIRA (18/06)	5ª FEIRA (19/06)	6ª FEIRA (20/06)
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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**
		455,86KCAL	70g	15g	14g
			61%	14%	27%

Quarta Semana	2ª FEIRA (23/06)	3ª FEIRA (24/06)	4ª FEIRA (25/06)	5ª FEIRA (26/06)	6ª FEIRA (27/06)
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assadacom temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Manga	Bergamota e Banana	Bergamota e Laranja
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**
		456,75KCAL	68g	16g	15g
			59%	14%	29%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 14/05/2025 10:35:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.

*** 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

JUNHO DE 2025

Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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	68g	13g	14g
			62%	12%	28%

Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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**
		454,34 KCAL	68g	15g	15g
			60%	14%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.

*** 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					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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**
		455,86KCAL	70g	15g	14g
			61%	14%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/06)**	**3ª FEIRA (24/06)**	**4ª FEIRA (25/06)**	**5ª FEIRA (26/06)**	**6ª FEIRA (27/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Manga	Bergamota e Banana	Bergamota e Laranja
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**
		456,75KCAL	68g	16g	15g
			59%	14%	29%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 14/05/2025 10:35:03-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* Preparação sem açúcar
** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.
*** 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					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Melancia e Manga	Laranja e Bergamota
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	68g	13g	14g
			62%	12%	28%
Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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**
		454,34 KCAL	68g	15g	15g
			60%	14%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.

*** 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					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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**
		455,86KCAL	70g	15g	14g
			61%	14%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/06)**	**3ª FEIRA (24/06)**	**4ª FEIRA (25/06)**	**5ª FEIRA (26/06)**	**6ª FEIRA (27/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Manga	Bergamota e Banana	Bergamota e Laranja
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**
		456,75KCAL	68g	16g	15g
			59%	14%	29%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 27/05/2025 10:47:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* Preparação sem açúcar
** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.
*** 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

JUNHO DE 2025

Primeira semana	**2ª FEIRA (02/06)**	**3ª FEIRA (03/06)**	**4ª FEIRA (04/06)**	**5ª FEIRA (05/06)**	**6ª FEIRA (07/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, ora-pro-nóbis, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês integral com frango, alface e cenoura Leite com café* ½ Fruta**	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Alface, repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado ½ Fruta**	Risoto de moela, arroz integral com açafrão Batata doce em rodelas assada com sal, alecrim e orégano Salada: Alface, pepino fatiado e vagem cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Bergamota e Manga	Laranja e Melancia
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	68g	13g	14g
			62%	12%	28%

Segunda Semana	**2ª FEIRA (09/06)**	**3ª FEIRA (10/06)**	**4ª FEIRA (11/06)**	**5ª FEIRA (12/06)**	**6ª FEIRA (13/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão com molho de carne suína moída (**cozinhar macarrão conforme a demanda)** Salada: Vagem cozida e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduiche de pão francês com frango, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Salada: Alface, beterraba ralada e cenoura ralada ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, repolho ralado e chuchu cozido ½ Fruta**	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Bergamota e Banana	Laranja e Manga	Bergamota e Melancia
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**
		454,34 KCAL	68g	15g	15g
			60%	14%	28%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.

*** 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					
JUNHO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/06)**	**3ª FEIRA (17/06)**	**4ª FEIRA (18/06)**	**5ª FEIRA (19/06)**	**6ª FEIRA (20/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão Integral à bolonhesa Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilapia na panela com legumes Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, beterraba ralada e brócolis cozido ½ Fruta**	**Corpus Christi**	**Feriado Prolongado**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã		
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**
		455,86KCAL	70g	15g	14g
			61%	14%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/06)**	**3ª FEIRA (24/06)**	**4ª FEIRA (25/06)**	**5ª FEIRA (26/06)**	**6ª FEIRA (27/06)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sopa de legumes e verduras (folhas, talos) com frango, cabotia e batata e arroz ½ Fruta**	Festa Junina (montar em forma de mesa) Amendoim torrado Pipoca salgada temperada com açafrão Bolo Salgado Integral **Bolo de fubá** Suco de uva aquecido Frutas** **Preparação doce**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, brócolis cozido, vagem cozida ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, rabanete e pepino ralado ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Todas conforme disponibilidade	Laranja e Manga	Bergamota e Banana	Bergamota e Laranja
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**
		456,75KCAL	68g	16g	15g
			59%	14%	29%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 27/05/2025 10:47:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

* Preparação sem açúcar
** As frutas oferecer conforme grão de maturação. Servir duas variadades por refeição.
*** 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