SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E CONSTRUINDO SONHOS

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

AGOSTO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (04/08)	3ª FEIRA (05/08)	4ª FEIRA (06/08)	5ª FEIRA (07/08)	6ª FEIRA (08/08)
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, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Café com Leite ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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 (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida 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	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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 CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
AGOSTO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (18/08)**	**3ª FEIRA (19/08)**	**4ª FEIRA (20/08)**	**5ª FEIRA (21/08)**	**6ª FEIRA (22/08)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana e Maçã
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
		55% a 65% do VET	**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 (25/08)**	**3ª FEIRA (26/08)**	**4ª FEIRA (27/08)**	**5ª FEIRA (28/08)**	**6ª FEIRA (29/08)**
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, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Alface, Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Repolho bicolor e alface	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão e Manga
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
		55% a 65% do VET	**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: 09/07/2025 14:37:14-0300
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

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas
2 colheres de cacau
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico

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

AGOSTO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (04/08)	3ª FEIRA (05/08)	4ª FEIRA (06/08)	5ª FEIRA (07/08)	6ª FEIRA (08/08)
REFEIÇÃO I	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 ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Suco de uva ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida Bergamota		
REFEIÇÃO II	Bolo Salgado Integral Suco de uva 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 ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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
	369,43kcal	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

AGOSTO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida 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 Almondegas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Laranja	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	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	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 talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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

AGOSTO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (18/08)	3ª FEIRA (19/08)	4ª FEIRA (20/08)	5ª FEIRA (21/08)	6ª FEIRA (22/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão carioca Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Bife de frango acebolado Refogado de legumes Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana 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

AGOSTO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (25/08)	3ª FEIRA (26/08)	4ª FEIRA (27/08)	5ª FEIRA (28/08)	6ª FEIRA (29/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	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**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos 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		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida 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**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão 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: 09/07/2025 14:44:40-0300
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

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas maduras
2 colheres de cacau em pó
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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

AGOSTO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (04/08)	3ª FEIRA (05/08)	4ª FEIRA (06/08)	5ª FEIRA (07/08)	6ª FEIRA (08/08)
REFEIÇÃO I	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 ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Suco de uva ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida 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	Bolo Salgado Integral Suco de uva 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 ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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
	369,43kcal	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 e 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

AGOSTO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida 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 Almondegas em molho 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 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	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	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 talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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 e 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

AGOSTO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (18/08)	3ª FEIRA (19/08)	4ª FEIRA (20/08)	5ª FEIRA (21/08)	6ª FEIRA (22/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão carioca Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Farofa de talos Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão vermelho Arroz com açafrão Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e repolho Bergamota	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão Preto Arroz Bife de frango acebolado Refogado de legumes Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana 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 VIVER E CONHECER e 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

AGOSTO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (25/08)	3ª FEIRA (26/08)	4ª FEIRA (27/08)	5ª FEIRA (28/08)	6ª FEIRA (29/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	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**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos 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	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida 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**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão 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: 09/07/2025 14:44:40-0300
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

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas maduras
2 colheres de cacau em pó
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico

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: 05 a 10 anos

PERÍODO PARCIAL

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

AGOSTO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (04/08)	3ª FEIRA (05/08)	4ª FEIRA (06/08)	5ª FEIRA (07/08)	6ª FEIRA (08/08)
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, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Café com Leite ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Alface, beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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 (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho e cenoura ralada ½ Fruta**	Macarrão com molho de carne suína moída (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, vagem cozida e beterraba cozida 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	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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					
AGOSTO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (18/08)**	**3ª FEIRA (19/08)**	**4ª FEIRA (20/08)**	**5ª FEIRA (21/08)**	**6ª FEIRA (22/08)**
REFEIÇÃO I 09 às 10 14:15 às 15:30	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, alface, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana 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 (25/08)**	**3ª FEIRA (26/08)**	**4ª FEIRA (27/08)**	**5ª FEIRA (28/08)**	**6ª FEIRA (29/08)**
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, cenoura, batata, aipim, cabotiá, macarrão e frango Acompamnhamento: pão torrado ½ Fruta**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, Repolho bicolor e alface	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão 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**
		456,75KCAL	68g	16g	15g
			59%	14%	29%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 09/07/2025 14:37:14-0300
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

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas maduras
2 colheres de cacau em pó
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (04/08)	3ª FEIRA (05/08)	4ª FEIRA (06/08)	5ª FEIRA (07/08)	6ª FEIRA (08/08)
REFEIÇÃO I	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 ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Suco de uva ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: Alface e beterraba ralada Laranja	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida Bergamota	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota	
REFEIÇÃO II	Mini pizza de carne moida e tomate Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Wafler de polvilho Café com leite* ½ Fruta**	Bolo de banana e frutas secas Suco de uva ½ Fruta** **Sem açúcar adicionado***	Esfira de frango Chá de casca de abacaxi* ½ fruta	
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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
	369,43kcal	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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	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 cozida ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho 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 Almondegas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Laranja	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface e vagem cozida 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	Muffin de legumes Suco de uva ½ Fruta**	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta***	Esfira de frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta**	
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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 URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
AGOSTO DE 2025					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (18/08)**	**3ª FEIRA (19/08)**	**4ª FEIRA (20/08)**	**5ª FEIRA (21/08)**	**6ª FEIRA (22/08)**
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão carioca Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Farofa de talos Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão Preto Arroz Bife de frango acebolado Refogado de legumes Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Mini pizza com frango, tomate e orégano Leite com cacau ½ Fruta**	Torradinhas de Pão com manteiga e orégano Salada de frutas Chá de abacaxi ½ Fruta**	Pão de polvilho Café com leite ½ Fruta**	Sanduiche natural: Pão integral, tomate, cenoura, alface e frango desfiado. Suco de uva* ½ Fruta**	
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana 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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (25/08)	3ª FEIRA (26/08)	4ª FEIRA (27/08)	5ª FEIRA (28/08)	6ª FEIRA (29/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	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**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada 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	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	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Leite com cacau* ½ Fruta**	Wafler salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**	Bolo salgado Chá de maçã ½ Fruta**	
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão 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: 09/07/2025 14:44:40-0300
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

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas maduras
2 colheres de cacau em pó
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
AGOSTO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (04/08)**	**3ª FEIRA (05/08)**	**4ª FEIRA (06/08)**	**5ª FEIRA (07/08)**	**6ª FEIRA (08/08)**
REFEIÇÃO I	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 ½ Fruta**	Polenta cremosa Frango em molho Salada: Beterraba cozida e cenoura cozida ½ Fruta**	Bolo Salgado Integral Suco de uva ½ Fruta**	Risoto de moela com arroz integral Salada: Alface, chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína e carne bovina) Arroz com açafrão Farofa de talos e folhas Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete e repolho ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada Laranja	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida Bergamota		
REFEIÇÃO II	Mini pizza de carne moida e tomate Chá de ervas frescas ½ Fruta**	Wafler de polvilho Café com leite* ½ Fruta**	Bolo de banana e frutas secas Suco de uva ½ Fruta** **Sem açúcar adicionado***		
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Abacaxi e Mamão	Melancia e Manga	Bergamota e Banana	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**
		369,43kcal	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 URBANA

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Segunda Semana	2ª FEIRA (11/08)	3ª FEIRA (12/08)	4ª FEIRA (13/08)	5ª FEIRA (14/08)	6ª FEIRA (15/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduiche de pão francês com carne moída, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Bolo de banana com farinha integral* Cobertura de pasta de amendoim sem açúcar Café com Leite ½ Fruta** **Preparação doce do mês**	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 cozida ½ Fruta**	Feijão vermelho Arroz com açafrão Fígado acebolado Farofa de talos e folhas Salada: Alface, repolho 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 Almondegas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida Laranja	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	Muffin de legumes Suco de uva ½ Fruta**	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**	Bolinho de beterraba e frango Chá de casca de abacaxi ½ Fruta***		
Fruta da semana	Laranja e Maçã	Todas as frutas disponíveis conforme entrega	Bergamota e Banana	Mamão e Manga	Abacaxi 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 IVO SILVEIRA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Terceira Semana	2ª FEIRA (18/08)	3ª FEIRA (19/08)	4ª FEIRA (20/08)	5ª FEIRA (21/08)	6ª FEIRA (22/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	Sanduíche de pão francês com carne moída suína, cenoura e tomate Leite com café* ½ Fruta**	Macarrão Integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Alface, repolho, cenoura ralada e chuchu cozido ½ Fruta**	Polenta com frango em molho Salada: Alface, brócolis e chuchu cozido ½ Fruta**	Risoto de arroz integral de frango Salada: Alface, vagem e beterraba cozida ½ Fruta**	Feijão Vermelho Arroz com açafrão Tilápia assada Abobora cabotiá refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão carioca Arroz com açafrão Escondidinho de carne moída Couve e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Laranja	Feijão Preto Arroz Costelinha assada Farofa de talos Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão Preto Arroz Lasanha de frango com massa de panqueca Salada: Alface, beterraba e repolho ralados Bergamota	Feijão Preto Arroz Bife de frango acebolado Refogado de legumes Salada: Alface e beterraba ralada Bergamota	
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Mini pizza com frango, tomate e orégano Leite com cacau ½ Fruta**	Sanduiche natural: Pão integral, tomate, cenoura, alface e frango desfiado. Suco de uva* ½ Fruta**	Pão de polvilho Café com leite ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Laranja	Tangerina e Melancia	Bergamota e Maçã	Manga e Mamão	Banana 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 IVO SILVEIRA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

AGOSTO DE 2025

Quarta Semana	2ª FEIRA (25/08)	3ª FEIRA (26/08)	4ª FEIRA (27/08)	5ª FEIRA (28/08)	6ª FEIRA (29/08)
REFEIÇÃO I 9:20 às 10:05	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**	Vaca atolada com carne bovina em cubos Abobrinha refogada Salada: Chuchu e vagem cozida ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce salgada assada com temperos naturais Salada: Alface, repolho cenoura cozida ½ Fruta**	Arroz Frango Assado Purê de Batata Saladas: Alface, repolho bicolor e alface	Lentilha Arroz Integral Moela em molho Farofa de talos Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**
ALMOÇO 11:40 às 12:00	Feijão preto Arroz Panqueca de carne moída Salada: cenoura cozida, vagem cozida Laranja	Feijão carioca Arroz Filé de peito de frango na frigideira Abobora refogada Salada: Alface e vagem cozida Salada: Repolho e beterraba cozida Bergamota	Feijão Preto Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada: Alface e vagem cozida Bergamota		
REFEIÇÃO II 14:20 às 15:30	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Bolo salgado Chá de maçã ½ Fruta**	Wafler salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**		
Fruta da semana	Melão e Maçã	Melancia e Laranja	Bergamota e Laranja	Bergamota e Banana	Mamão 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: 09/07/2025 14:44:40-0300
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.

Bolo de banana com farinha integral
3 ovos
1x de açúcar
2 bananas maduras
2 colheres de cacau em pó
1 1/2 xícara de farinha de trigo integral
½ xícara de amido de milho
4 colheres de manteiga derretida ou 1/2 xc de óleo
1 xícara de água
2 colheres de fermento químico