SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL -

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

DEZEMBRO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (01/12)	3ª FEIRA (02/12)	4ª FEIRA (03/12)	5ª FEIRA (04/12)	6ª FEIRA (05/12)
REFEIÇÃO I 09 às 11 14:15 às 15:30	Macarrão integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Bolo de amendoim com açúcar, cobertura de pasta de amendoim caseira Leite com cacau ½ Fruta** Preparação doce do mês	Feijão Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com frango, queijo, alface, cenoura e tomate Suco de uva ½ Fruta**	Vaca atolada (aipim + carne bovina em cubos) Salada: Alface, beterraba ralada, e vagem cozida ½ Fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**11% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		440,40 KCAL	68g	13g	14g
			62%	12%	28%

Segunda Semana	2ª FEIRA (08/12)	3ª FEIRA (09/12)	4ª FEIRA (10/12)	5ª FEIRA (11/12)	6ª FEIRA (12/12)
REFEIÇÃO I 09 às 11 14:15 às 15:30	Macarrão à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída Chá gelado de casca de abacaxi ½ Fruta**	Feijão Arroz com açafrão Carne suína acebolada Salada: Alface, beterraba e repolho ½ Fruta**	Quirerinha com costelinha suína Batata doce assada com ervas Salada: Alface, Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Arroz colorido Frango Assado Farofa de talos e folhas Saladas: Repolho bicolor e alface ½ Fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**11% 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.

Documento assinado digitalmente

gov.br

ALESSANDRA NELSI WEBER

Data: 17/11/2025 15:54:45-0300

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 - CARLOS JAIME DA ROCHA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 12 anos

PERÍODO PARCIAL

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

DEZEMBRO DE 2025

Primeira semana	2ª FEIRA (01/12)	3ª FEIRA (02/12)	4ª FEIRA (03/12)	5ª FEIRA (04/12)	6ª FEIRA (05/12)
REFEIÇÃO I 09 às 11 14:15 às 15:30	Macarrão integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Bolo de amendoim, cobertura de pasta de amendoim caseira Leite com cacau ½ Fruta** Preparação doce do mês	Sanduíche de pão francês com frango, queijo, alface, cenoura e tomate Suco de uva ½ Fruta**	Feijão Arroz com espinafre ou ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**	Vaca atolada (aipim + carne bovina em cubos) Salada: Alface, beterraba ralada, e vagem cozida ½ Fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**11% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		440,40 KCAL	68g	13g	14g
			62%	12%	28%

Segunda Semana	2ª FEIRA (08/12)	3ª FEIRA (09/12)	4ª FEIRA (10/12)	5ª FEIRA (11/12)	6ª FEIRA (12/12)
REFEIÇÃO I 09 às 11 14:15 às 15:30	Macarrão à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Feijão Arroz com açafrão Carne suína acebolada Salada: Alface, beterraba e repolho ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída Chá gelado de casca de abacaxi ½ Fruta**	Lasanha a bolonhesa Alface, Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Arroz colorido Frango Assado Farofa de talos e folhas Saladas: Repolho bicolor e alface ½ Fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**11% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		454,34 KCAL	68g	15g	15g
			60%	14%	28%

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/11/2025 15:51:12-0300
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 ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 06 a 11 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
NOVEMBRO DE 2025					

Primeira semana	2ª FEIRA (01/12)	3ª FEIRA (02/12)	4ª FEIRA (03/12)	5ª FEIRA (04/12)	6ª FEIRA (05/12)
REFEIÇÃO I	Macarrão integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Bolo de amendoim, cobertura de pasta de amendoim caseira Leite com cacau ½ Fruta** Preparação doce do mês	Sanduíche de pão francês com frango, queijo, alface, cenoura e tomate Suco de uva ½ Fruta**	Vaca atolada (aipim + carne bovina em cubos) Salada: Alface, beterraba ralada, e vagem cozida ½ Fruta**	Feijão Arroz com espinafre ou ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada	Feijão Preto Arroz Tortéi com carne moída em molho Salada: Alface e beterraba ralada	Feijão Carioca Arroz Batata cozida Carne moída em molho Salada: Alface, repolho e beterraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida	
REFEIÇÃO II	Esfira de carne moída Café com Leite ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Bolo de tomate com frango Chá com ervas ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Waffle com massa de bolo salgado Suco ou Chá de casca de abacaxi Preparação sem açúcar adicionado	Bruschetta de pão francês (pão, tomate, frango desfiado, queijo, orégano) Suco de uva* ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	

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

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN ZONA RURAL FAIXA ETÁRIA: 06 a 11 anos PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais NOVEMBRO DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (08/12)**	**3ª FEIRA (09/12)**	**4ª FEIRA (10/12)**	**5ª FEIRA (11/12)**	**6ª FEIRA (12/12)**
REFEIÇÃO I	Macarrão à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Lasanha de carne moída Alface, Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída Chá gelado de casca de abacaxi ½ Fruta**	Arroz colorido Frango Assado Farofa de talos e folhas Saladas: Repolho bicolor e alface ½ Fruta**	Feijão Arroz com açafrão Carne suína acebolada Salada: Alface, beterraba e repolho ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Bife Bovino acebolado Salada: Chuchu cozido e repolho	Feijão Preto Arroz Almôndegas em molho Aipim cozido Salada: Alface, repolho e beterraba cozida	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Batata doce assada com ervas Salada: Alface e vagem cozida	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado	
REFEIÇÃO II	Mini Pizza Chá de ervas (quente ou gelado) ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Esfira de carne moída Suco de abacaxi Preparação sem açúcar adicionado	Pão de polvilho Suco de uva (se frio, aquecer) ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Bolo de banana integral e frutas secas Suco de laranja ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	
Composição nutricional (Média semanal)	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**	
		55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**	
	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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/11/2025 15:51:12-0300
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: 06 a 11 anos PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais NOVEMBRO DE 2025					
Primeira semana	**2ª FEIRA (01/12)**	**3ª FEIRA (02/12)**	**4ª FEIRA (03/12)**	**5ª FEIRA (04/12)**	**6ª FEIRA (05/12)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Bolo de amendoim, cobertura de pasta de amendoim caseira Leite com cacau ½ Fruta** Preparação doce do mês	Sanduíche de pão francês com frango, queijo, alface, cenoura e tomate Suco de uva ½ Fruta**	Vaca atolada (aipim + carne bovina em cubos) Salada: Alface, beterraba ralada, e vagem cozida ½ Fruta**	Feijão Arroz com espinafre ou ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho Salada: Alface, repolho e beterraba ralada ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: brócolis e beterraba ralada	Feijão Preto Arroz Tortéi com carne moída em molho Salada: Alface e beterraba ralada	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado empanado Purê de batata Salada: Alface e vagem cozida		
REFEIÇÃO II	Esfira de carne moída Café com Leite ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Bolo de tomate com frango Chá com ervas ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Waffle com massa de bolo salgado Suco ou Chá de casca de abacaxi Preparação sem açúcar adicionado		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)** **55% a 65% do VET**	**PTN (g)** **10% a 15% do VET**	**LPD (g)** **25% a 35% do VET**
		369,43kcal	54g 58%	13g 14%	9g 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: 06 a 11 anos PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais NOVEMBRO DE 2025					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (08/12)**	**3ª FEIRA (09/12)**	**4ª FEIRA (10/12)**	**5ª FEIRA (11/12)**	**6ª FEIRA (12/12)**
REFEIÇÃO I	Macarrão à bolonhesa (cozinhar macarrão conforme a demanda) Salada: Repolho, vagem cozida e cenoura ralada ½ Fruta**	Lasanha de carne moída Alface, Repolho e cenoura cozida ½ Fruta**	Sanduíche de pão francês com carne moída Chá gelado de casca de abacaxi ½ Fruta**	Feijão Arroz com açafrão Carne suína acebolada Salada: Alface, beterraba e repolho ½ Fruta**	Arroz colorido Frango Assado Farofa de talos e folhas Saladas: Repolho bicolor e alface ½ Fruta**
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Bife Bovino acebolado Salada: Chuchu cozido e repolho	Feijão Preto Arroz Almôndegas em molho Aipim cozido Salada: Alface, repolho e beterraba cozida	Feijão Preto Arroz Frango assado com batata Couve folha refogada Salada: Alface, cenoura ralada e pepino fatiado		
REFEIÇÃO II	Mini Pizza Chá de ervas (quente ou gelado) ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado	Esfira de carne moída Suco de abacaxi Preparação sem açúcar adicionado	Pão de polvilho Suco de uva (se frio, aquecer) ½ Fruta** Preparação sem açúcar adicionado		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/11/2025 15:51:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469