SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA, EM CONSTRUINDO SONHOS, EM VIVER E CONHECER, EM BERNARDO MORO SOBRINHO, EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING e EM CARLOS JAIME DA ROCHA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

FEVEREIRO DE 2026

Segunda semana	**2ª FEIRA (09/02)**	**3ª FEIRA (10/02)**	**4ª FEIRA (11/02)**	**5ª FEIRA (12/02)**	**6ª FEIRA (13/02)**
REFEIÇÃO I	Sanduíche de pão francês com carne moída, cenoura, tomate Suco de uva* ½ fruta	Empadão de frango e legumes Leite com cacau* ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Salada: chuchu cozido e repolho ralado ½ fruta**	Feijão Preto Arroz com acafrão Cubos suínos refogados Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada: Alface, chuchu cozido.
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%
Terceira Semana	**2ª FEIRA (16/02)**	**3ª FEIRA (17/02)**	**4ª FEIRA (18/02)**	**5ª FEIRA (19/02)**	**6ª FEIRA (20/02)**
REFEIÇÃO I	Carnaval	Carnaval	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e Beterraba cozida ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Couve folha refogada Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta	Bolo salgado integral Leite com cacau* ½ fruta**
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		270KCAL	41g	10g	7g
			60%	15%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA, EM CONSTRUINDO SONHOS, EM VIVER E CONHECER, EM BERNARDO MORO SOBRINHO, EM DR VILSON PEDRO KLEINUBING e EM CARLOS JAIME DA ROCHA					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
FEVEREIRO DE 2026					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (23/02)**	**3ª FEIRA (24/02)**	**4ª FEIRA (25/02)**	**5ª FEIRA (26/02)**	**6ª FEIRA (27/02)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral com molho de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e beterraba ralada ½ fruta**	Risoto de arroz integral de frango Batata doce assada com alecrim, açafrão, paprica, curry e orégano Salada: Alface, repolho e vagem cozida ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata e alecrim Salada: Alface, rabanete ralado ½ fruta**	Bolo de ora-pro-nóbis Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** Preparação doce	Sanduiche de pão francês intregral com peito de frango desfiado, alface, tomate e cenoura Leite com cacau ½ fruta
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		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

gov.br
Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 29/01/2026 13:36:56-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (09/02)	3ª FEIRA (10/02)	4ª FEIRA (11/02)	5ª FEIRA (12/02)	6ª FEIRA (13/02)
REFEIÇÃO I	Sanduíche de pão francês com carne moída, cenoura, tomate Suco de uva* ½ fruta	Empadão de frango e legumes Leite com cacau* ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Salada: chuchu cozido e repolho ralado ½ fruta**	Feijão Preto Arroz com acafrão Cubos suínos refogados Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada: Alface, chuchu cozido.
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Bife de frango na chapa Batata inglesa cozida Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Leite com cacau* ½ Fruta**	Bolo de banana com aveia* Chá de gelado frutas/ervas frescas* ½ fruta **Preparação sem açúcar adicionado**		

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

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
FEVEREIRO DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (16/02)**	**3ª FEIRA (17/02)**	**4ª FEIRA (18/02)**	**5ª FEIRA (19/02)**	**6ª FEIRA (20/02)**
REFEIÇÃO I	Carnaval	Carnaval	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e Beterraba cozida ½ fruta**	Bolo salgado integral Leite com cacau* ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Couve folha refogada Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta
ALMOÇO 12:00 às 12:30			Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15			Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (23/02)	3ª FEIRA (24/02)	4ª FEIRA (25/02)	5ª FEIRA (26/02)	6ª FEIRA (27/02)
REFEIÇÃO I	Macarrão integral com molho de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e beterraba ralada ½ fruta**	Bolo de ora-pro-nóbis Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** Preparação doce	Sanduiche de pão francês intregral com peito de frango desfiado, alface, tomate e cenoura Leite com cacau ½ fruta	Risoto de arroz integral de frango Batata doce assada com alecrim, açafrão, paprica, curry e orégano Salada: Alface, repolho e vagem cozida ½ fruta**	Feijão Carioca Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata e alecrim Salada: Alface, rabanete ralado ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Lasanha a bolonhesa com massa de panqueca Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Esfira de frango Chá gelado de maçã* ½ Fruta**	Bolo salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**	Muffin de omelete Suco de laranja natural ½ Fruta**		
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.

gov.br Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 05/02/2026 15:40:43-0300
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 IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (09/02)	3ª FEIRA (10/02)	4ª FEIRA (11/02)	5ª FEIRA (12/02)	6ª FEIRA (13/02)
REFEIÇÃO I	Sanduíche de pão francês com carne moída, cenoura, tomate Suco de uva* ½ fruta	Empadão de frango e legumes Leite com cacau* ½ fruta**	Macarrão com molho carne suína moída Salada: chuchu cozido e repolho ralado ½ fruta**	Feijão Preto Arroz com acafrão Cubos suínos refogados Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta**	Vaca atolada (aipim com carne bovina) Salada: Alface, chuchu cozido.
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada	Feijão Preto Arroz Bife de frango na chapa Batata inglesa cozida Salada	Feijão Preto Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão. Salada		Feijão vermelho Arroz Frango assado Farofa de talos Salada
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Wafler de polvilho Suco de uva ½ Fruta**	Bolinhos de brócolis Leite com cacau* ½ Fruta**	Bolo de banana com aveia* Chá de gelado frutas/ervas frescas* ½ fruta **Preparação sem açúcar adicionado**		

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

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
FEVEREIRO DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (16/02)**	**3ª FEIRA (17/02)**	**4ª FEIRA (18/02)**	**5ª FEIRA (19/02)**	**6ª FEIRA (20/02)**
REFEIÇÃO I	Carnaval	Carnaval	Bolo salgado integral Leite com cacau* ½ fruta**	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis Couve folha refogada Salada: Alface, cenoura ralada ½ fruta	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho Salada: Repolho e Beterraba cozida ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 12:30			Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada		Feijão vermelho Arroz Almondegas Batata inglesa cozida Salada
REFEIÇÃO II 15 às 15:15			Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau ½ Fruta**		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

FEVEREIRO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (23/02)	3ª FEIRA (24/02)	4ª FEIRA (25/02)	5ª FEIRA (26/02)	6ª FEIRA (27/02)
REFEIÇÃO I	Macarrão integral com molho de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e beterraba ralada ½ fruta**	Bolo de ora-pro-nóbis Suco de casca de Abacaxi ½ fruta** Preparação doce	Sanduiche de pão francês intregral com peito de frango desfiado, alface, tomate e cenoura Leite com cacau ½ fruta	Feijão Carioca Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata e alecrim Salada: Alface, rabanete ralado ½ fruta**	Risoto de arroz integral de frango Batata doce assada com alecrim, açafrão, paprica, curry e orégano Salada: Alface, repolho e vagem cozida ½ fruta**
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Lasanha a bolonhesa Salada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada	Feijão vermelho Arroz Frango assado Batata inglesa cozida Salada		Feijão carioca Arroz Carne suína na panela Farofa de talos Salada
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Esfira de frango Chá gelado de maçã* ½ Fruta**	Bolo salgado Suco de casca de abacaxi ½ Fruta**	Muffin de omelete Suco de laranja natural ½ Fruta**		

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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 05/02/2026 15:37:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469