SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E EM CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Primeira semana	**2ª FEIRA (06/04)**	**3ª FEIRA (07/04)**	**4ª FEIRA (08/04)**	**5ª FEIRA (09/04)**	**6ª FEIRA (10/04)**
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%
Segunda Semana	**2ª FEIRA (13/04)**	**3ª FEIRA (14/04)**	**4ª FEIRA (15/04)**	**5ª FEIRA (16/04)**	**6ª FEIRA (17/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu Cozido e vagem cozida Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA E EM CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Tiradentes	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/04)**	**3ª FEIRA (28/04)**	**4ª FEIRA (29/04)**	**5ª FEIRA (30/04)**	**6ª FEIRA (01/05**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Dia do Trabalho
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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:10:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão vermelho Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: alface e repolho refogado	Feijão Carioca Arroz Carne moída em molho Batata cozida Salada: Alface, vagem cozida	Lentilha Arroz com ora-pro-nóbis Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada; Alface, rabanete fatiado
REFEIÇÃO II	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: Alface, chuchu cozido e repolho Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER e 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					
ABRIL DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (13/04)**	**3ª FEIRA (14/04)**	**4ª FEIRA (15/04)**	**5ª FEIRA (16/04)**	**6ª FEIRA (17/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu cozido e vagem cozida Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas
ALMOÇO	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada: beterraba ralada, repolho	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface, chuchu cozido	Lentilha Arroz Frango assado com batata doce Salada: alface e beteraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com farinha integral de ora-pro-nóbis e carne de frango Salada: Alface, cenoura cozida
REFEIÇÃO II	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho e cenoura ralada Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Alface, beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Alface, chuchu cozido e vagem cozida Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER e 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 ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Tiradentes	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão vermelho Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: beterraba ralada e chuchu cozido		Lentilha Arroz Filé de frango na frigideira Abobora cabotiá refogada Salada: chuchu cozido e cenoiura ralada	Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: pepino e vagem cozida
REFEIÇÃO II	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas		Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM VIVER E CONHECER e 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					
ABRIL DE 2026					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/04)**	**3ª FEIRA (28/04)**	**4ª FEIRA (29/04)**	**5ª FEIRA (30/04)**	**6ª FEIRA (01/05**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Dia do Trabalho
ALMOÇO	Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada: beterraba ralada e pepino fatiado	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão alecrim Salada: Alface e brócolis cozido	Feijão Preto Arroz Frango assado empanado com batata inglesa Salada: Alface, chuchu cozido	
REFEIÇÃO II	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	
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: 17/03/2026 10:12:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

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 11 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão Carioca Arroz Carne moída em molho Batata cozida Salada: Alface, vagem cozida		
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: Alface, chuchu cozido e repolho Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Cenoura cozida, pepino fatiado Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

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 11 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (13/04)**	**3ª FEIRA (14/04)**	**4ª FEIRA (15/04)**	**5ª FEIRA (16/04)**	**6ª FEIRA (17/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu cozido e vagem cozida Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas
ALMOÇO	Lentilha Arroz Frango assado com batata doce Salada: alface e beteraba cozida	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com farinha integral de ora-pro-nóbis e carne de frango Salada: Alface, cenoura cozida		
REFEIÇÃO II	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Alface, beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho e cenoura ralada Frutas	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Alface, chuchu cozido e vagem cozida Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

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 11 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Tiradentes	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Lentilha Arroz Filé de frango na frigideira Abobora cabotiá refogada Salada: chuchu cozido e cenoiura ralada		Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada		
REFEIÇÃO II	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas		Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas
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 CRN10 3469
Responsável Técnica

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 11 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Quarta Semana	2ª FEIRA (27/04)	3ª FEIRA (28/04)	4ª FEIRA (29/04)	5ª FEIRA (30/04)	6ª FEIRA (01/05
REFEIÇÃO I	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Dia do trabalho
ALMOÇO	Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho	Feijão Preto Arroz Frango assado empanado com batata inglesa Salada: Alface, chuchu cozido	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão alecrim Salada: Alface e brócolis cozido		
REFEIÇÃO II	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	

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: 17/03/2026 10:10:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica

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: 06 a 10 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: repolho e chuhu cozido		Feijão Carioca Arroz Carne moída em molho Batata cozida Salada: Alface, vagem cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	
REFEIÇÃO II	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Beterraba cozida, Rabanete Frutas	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e vagem cozida Frutas
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 CARLOS jAIME DA ROCHA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/04)	3ª FEIRA (14/04)	4ª FEIRA (15/04)	5ª FEIRA (16/04)	6ª FEIRA (17/04)
REFEIÇÃO I	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Alface, chuchu cozido e vagem cozida Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com farinha integral de ora-pro-nóbis e carne de frango Salada: Alface, cenoura cozida		Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface, chuchu cozido	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	
REFEIÇÃO II	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu cozido e vagem cozida Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Rabanete fatiado e cenoura ralada Frutas	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e Alface Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas
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 CARLOS jAIME DA ROCHA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Pão Francês integral com frango, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Tiradentes	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Lentilha Arroz Filé de frango na frigideira Abobora cabotiá refogada Salada: chuchu cozido e cenoiura ralada		Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: pepino e vagem cozida	
REFEIÇÃO II	Pão Francês integral com frango, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas		Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Alface, repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
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 CARLOS jAIME DA ROCHA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Quarta Semana	2ª FEIRA (27/04)	3ª FEIRA (28/04)	4ª FEIRA (29/04)	5ª FEIRA (30/04)	6ª FEIRA (01/05
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês com carne moída Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: rabanete ralado, beterraba ralada Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e alface Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Dia do trabalho
ALMOÇO	Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho		Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão alecrim Salada: Alface e brócolis cozido	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada: beterraba ralada e pepino fatiado	
REFEIÇÃO II	Sanduiche de pão francês com carne moída Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As Frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 23/03/2026 08:52:37-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão Carioca Arroz Carne moída em molho Batata cozida Salada: Alface, vagem cozida		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Esfira de frango Suco de uva Frutas	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Suco de folha de laranja Frutas	Bolo de banana com farinha de trigo integral Chá de gelado Frutas/ervas frescas* Frutas		

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

CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Segunda Semana	**2ª FEIRA (13/04)**	**3ª FEIRA (14/04)**	**4ª FEIRA (15/04)**	**5ª FEIRA (16/04)**	**6ª FEIRA (17/04)**
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu cozido e vagem cozida Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com farinha integral de ora-pro-nóbis e carne de frango Salada: Alface, cenoura cozida	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface, chuchu cozido		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Pastel assado com recheio de carne moída Chá gelado ou quente Frutas	Wafler salgado integral (massa de bolo salgado) Leite com cacau Frutas	Sanduiche natural: Frango como creme de grão de bico, alface, tomate e cenoura ralada Frutas		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		386,08kcal	61g	17g	7g
			64%	18%	25%

* Preparação sem açúcar

** As Frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/04)	3ª FEIRA (21/04)	4ª FEIRA (22/04)	5ª FEIRA (23/04)	6ª FEIRA (24/04)
REFEIÇÃO I 9:00 às 9:15	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Tiradentes	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Lentilha Arroz Filé de frango na frigideira Abobora cabotiá refogada Salada: chuchu cozido e cenoiura ralada		Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Esfira de frango Chá gelado de maçã* Frutas		Bolo de beterraba com recheio de frango Suco de uva integral Frutas		

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

* Preparação sem açúcar

** As Frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM ERNESTO HACHMANN					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/04)**	**3ª FEIRA (28/04)**	**4ª FEIRA (29/04)**	**5ª FEIRA (30/04)**	**6ª FEIRA (01/05**
REFEIÇÃO I 9:00 ás 9:15	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Dia do trabalho
ALMOÇO 12:00 às 12:30	Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada: beterraba ralada e pepino fatiado	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão alecrim Salada: Alface e brócolis cozido		
REFEIÇÃO II 15 às 15:15	Mini pizza com farinha integral com carne moída e tomate Suco de casca de manga Frutas	Pão de polvilho Leite com cacau Frutas	Wafler de massa de bolo de banana com Frutas secas com farinha integral Suco de uva Frutas		
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: 17/03/2026 10:10:48-0300
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: 11 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/04)	3ª FEIRA (07/04)	4ª FEIRA (08/04)	5ª FEIRA (09/04)	6ª FEIRA (10/04)
REFEIÇÃO I	Bolo salgado integral com frango e legumes (cenoura, brócolis, vagem, folhas verdes, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral com açafrão Batata doce e abóbora em cubos assada com acafrão, alecrim, óregano, páprica curry e azeite de oliva Salada: chuchu cozido e repolho Frutas	Polenta cremosa Carne moída bovina em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: beterraba e vagem cozida Frutas	Feijão preto Arroz Cubos suínos refogados com cebola Farofa de ora-pro-nóbis Salada: Alface, Rabanete Frutas	Vaca atolada (aipim com carne bovina em molho vermelho) Couve-folha e ora-pro-nóbis refogada refogada Salada: Alface, cenoura cozida, pepino fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Frango em molho Aipim cozido Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão Carioca Arroz Carne moída em molho Batata cozida Salada: Alface, vagem cozida		Lentilha Arroz com ora-pro-nóbis Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada; Alface, rabanete fatiado
REFEIÇÃO II	Esfira de frango Suco de uva Frutas	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Suco de folha de laranja	Bolo de banana com farinha de trigo integral Chá de gelado Frutas/ervas frescas* Frutas		
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: 11 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

ABRIL DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/04)	3ª FEIRA (14/04)	4ª FEIRA (15/04)	5ª FEIRA (16/04)	6ª FEIRA (17/04)
REFEIÇÃO I	Bolo de Abóbora com açúcar mascavo e farinha integral Preparação doce do mês Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Canjiquinha com carne suína em cubos Couve-folha refogada Salada: Beterraba cozida e rabanete fatiado Frutas	Risoto de moela Refogado de Legumes Salada: Alface e repolho Frutas	Feijão Carioca Arroz com ora-pro-nóbis Iscas bovinas em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Alface e cenoura ralada Frutas	Macarrão integral ao molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne moída suína Salada: Chuchu cozido e vagem cozida Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz com açafrão Panqueca com farinha integral de ora-pro-nóbis e carne de frango Salada: Alface, cenoura cozida	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: Alface, chuchu cozido		Lentilha Arroz Frango assado com batata doce Salada: alface e beteraba cozida
REFEIÇÃO II	Pastel assado com recheio de carne moída Chá gelado ou quente Frutas	Wafler salgado integral (massa de bolo salgado) Leite com cacau Frutas	Sanduiche natural: Frango como creme de grão de bico, alface, tomate e cenoura ralada Frutas		
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: 11 a 15 anos PERÍODO INTEGRAL Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais ABRIL DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/04)**	**3ª FEIRA (21/04)**	**4ª FEIRA (22/04)**	**5ª FEIRA (23/04)**	**6ª FEIRA (24/04)**
REFEIÇÃO I	Pão Francês integral com frango, alface, tomate e cenoura Suco de uva integral (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Tiradentes	Macarrão com molho vemelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Repolho cozido, beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Sobrecoxa em molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) Salada: Repolho cozido e cenoura cozida Frutas	Feijão vermelho Arroz com açafrão Filé de tilápia assado com batata Couve folha, repolho e ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface e rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Lentilha Arroz Filé de frango na frigideira Abobora cabotiá refogada Salada: chuchu cozido e cenoiura ralada		Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada		Feijão carioca Arroz Costelinha assada Aipim cozido Salada: pepino e vagem cozida
REFEIÇÃO II	Esfira de frango Chá gelado de maçã* Frutas		Bolo de beterraba com recheio de frango Suco de uva integral Frutas		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		379KCAL	59g	17g	12g
			61%	18%	27%

* Preparação sem açúcar

** As Frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM IVO SILVEIRA					
ZONA RURAL					
FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
ABRIL DE 2026					
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/04)**	**3ª FEIRA (28/04)**	**4ª FEIRA (29/04)**	**5ª FEIRA (30/04)**	**6ª FEIRA (01/05**
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês com carne moída e alface Suco de uva (se o clima estiver frio, aquecer) Frutas	Macarrão com molho vermelho (polpa de tomate, colorau, açafrão) de carne suína moída Salada: Chuchu cozido e rabanete ralado Frutas	Feijoada (feijão preto, carne suína, carne bovina) Arroz Farofa de ora-pro-nóbis refogada Salada: Alface, pepino fatiado Frutas	Lentilha Arroz integral Figado bovinho acebolado Salada: Alface e beterraba ralada Frutas	Dia do trabalho
ALMOÇO	Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho	Feijão vermelho Arroz Carne suína em cubos Farofa de ora-pro-nóbis Salada: beterraba ralada e pepino fatiado	Lentilha Arroz Carne bovina em molho Batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão alecrim Salada: Alface e brócolis cozido		
REFEIÇÃO II	Mini pizza com farinha integral com carne moída e tomate Suco de casca de manga Frutas	Pão de polvilho Leite com cacau Frutas	Wafler de massa de bolo de banana com Frutas secas com farinha integral Suco de uva Frutas		
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**25% a 35% do VET**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

* Preparação sem açúcar

** As Frutas oferecer conforme grão de maturação

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

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

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

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

Alessandra N. Weber
Nutricionista Responsável Técnica
CRN10 3469

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 17/03/2026 10:10:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br