SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PRÉ- ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL - EM BELISÁRIO PENA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba 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
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango Assado a milanesa Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano 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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

JULHO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/07)	3ª FEIRA (21/07)	4ª FEIRA (22/07)	5ª FEIRA (23/07)	6ª FEIRA (24/07)
REFEIÇÃO I	Risoto de frango enriquecido com vagem e cenoura Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Feijão Preto Arroz Fígado refogado Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, arroz e frango	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**FORMAÇÃO**	Bolo de laranja 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**
	403,96KCAL	62g	18g	11g
		62%	18%	24%

*Preparação sem açúcar

As frutas oferecer conforme grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 02/07/2026 16:13:01-0300
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 CONSTRUINDO SONHOS

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos

PERÍODO PARCIAL

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba 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
		369,43 KCAL	54g	13g	9g
			58%	14%	22%

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Carne suína refogada Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano 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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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 CONSTRUINDO SONHOS					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 04 a 15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JULHO DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/07)**	**3ª FEIRA (21/07)**	**4ª FEIRA (22/07)**	**5ª FEIRA (23/07)**	**6ª FEIRA (24/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**FORMAÇÃO**	Bolo de laranja 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**
		403,96KCAL	62g	18g	11g
			62%	18%	24%

*Preparação sem açúcar

As frutas oferecer conforme grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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: 02/07/2026 16:13:01-0300

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Panqueca verde de carne moída Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão vermelho Arroz Carne suína moída Nhoque de abóbora Salada: alface e repolho refogado	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado com batata doce com orégano, alecrim, açafrão Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão preto Arroz Nhoque Carne moída em molho Salada: Vagem cozida e Repolho	Feijão carioca Arroz Panqueca de beterraba carne moída Salada: beterraba ralada e pepino fatiado
REFEIÇÃO II	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, macarrão e frango 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

JULHO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango Assado Empanado Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano Frutas.
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada	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 Panqueca de abóbora e carne moída Salada: alface e beteraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Nhoque de batata doce Frango em molho Salada: Alface, cenoura cozida
REFEIÇÃO II	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango Assado Empanado Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano 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					
JULHO DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/07)**	**3ª FEIRA (21/07)**	**4ª FEIRA (22/07)**	**5ª FEIRA (23/07)**	**6ª FEIRA (24/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	FORMAÇÃO	Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
ALMOÇO					Feijão preto Arroz Escondidinho de aipim com carne moída Salada: Vagem cozida e Repolho
REFEIÇÃO II					Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
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: 02/07/2026 16:15:43-0300

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 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Feijoada Arroz Farofa de oespinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Panqueca verde de carne moída Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão vermelho Arroz Carne suína moída Nhoque de abóbora Salada: alface e repolho refogado	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado com batata doce assada com orégano, alecrim, açafrão Salada: cenoura ralada e pepino fatido		
REFEIÇÃO II	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, macarrão e frango Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, 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**
	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 15 anos

PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango assado a milanesa Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, macarrão e frango Pão torrado com manteiga e orégano Frutas.
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Almôndega em molho Batata inglesa cozida Salada: Alface e beterraba ralada	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão carioca Arroz Panqueca de abóbora e carne moída Salada: Alface, chuchu cozido		
REFEIÇÃO II	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango assado a milanesa Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento

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 15 anos					
PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JULHO DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/07)**	**3ª FEIRA (21/07)**	**4ª FEIRA (22/07)**	**5ª FEIRA (23/07)**	**6ª FEIRA (24/07)**
	Recesso	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	FORMAÇÃO	Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
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: 02/07/2026 16:13:01-0300
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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Panqueca verde de carne moída Salada: repolho e chuhu cozido		Feijão vermelho Arroz Carne suína moída Nhoque de abóbora Salada: alface e repolho refogado	Feijão Preto Arroz Frango assado empanado com batata inglesa Salada: Alface, chuchu cozido	
REFEIÇÃO II	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, macarrão e frango Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Feijoada Arroz Farofa de ora-pro-nóbis e espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, 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**
	369,43kcal	54g	13g	9g
		58%	14%	22%

*Preparação sem açúcar

As frutas oferecer conforme grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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 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

JULHO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Carne suína refogada Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano Frutas.
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida		Lentilha Arroz Panqueca de abóbora e carne moída Salada: alface e beteraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Nhoque de batata doce Frango em molho Salada: Alface, cenoura cozida	
REFEIÇÃO II	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Carne suína refogada Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas OBS: servir o macarrão separado do acompanhamento	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano 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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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 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

JULHO DE 2026

Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/07)**	**3ª FEIRA (21/07)**	**4ª FEIRA (22/07)**	**5ª FEIRA (23/07)**	**6ª FEIRA (24/07)**
	Recesso	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	FORMAÇÃO	Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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: 30/06/2026 11:02:28-0300
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 ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 06 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Panqueca verde de carne moída Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão vermelho Arroz Carne suína moída Nhoque de abóbora Salada: alface e repolho refogado		
REFEIÇÃO II	Esfira de frango Suco de uva Frutas	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Chá Frutas	Bolo de banana, pasta de amendoim com cobertura de pasta de amendoim 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**
	369,43kcal	54g	13g	9g
		58%	14%	22%

*Preparação sem açúcar

As frutas oferecer conforme grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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 ERNESTO HACHMANN

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 06 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango assado a milanesa Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano Frutas.
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Nhoque de batata doce Frango em molho Salada: Alface, cenoura cozida	Lentilha Arroz Panqueca de abóbora e carne moída Salada: alface e beteraba cozida		
REFEIÇÃO II	Pastel assado com recheio de carne moída Chá Frutas	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau Frutas	Bolo de banana, frutas secas Batida de abacate com banana 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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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: 06 a 15 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
Necessidades Alimentares Especiais: Usar produtos exclusivos para atendimento das necessidades alimentares especiais					
JULHO DE 2026					
Terceira Semana	**2ª FEIRA (20/07)**	**3ª FEIRA (21/07)**	**4ª FEIRA (22/07)**	**5ª FEIRA (23/07)**	**6ª FEIRA (24/07)**
	Recesso	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	FORMAÇÃO	Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
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 grau 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.

Incrementar os molhos com legumes: vagem, cenoura, abobrinha, brócolis, couve flor. Acrescentar folhas e talos: repolho, couve folha, ora-pro-nóbis.

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: 02/07/2026 16:13:01-0300
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 IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Primeira semana	2ª FEIRA (06/07)	3ª FEIRA (07/07)	4ª FEIRA (08/07)	5ª FEIRA (09/07)	6ª FEIRA (10/07)
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, abóbora, macarrão e frango Frutas	Bolo salgado de carne moída e legumes (cenoura, brócolis, salsa, cebolinha,vagem, milho e ervilha) Leite com cacau* Frutas	Risoto de arroz integral frango enriquecido com vagem e cenoura Batata doce e abóbora assada com temperos naturais Salada: Chuchu cozido e beterraba cozida Frutas	Feijoada Arroz Farofa de espinafre Couve folha refogada Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas	Lentilha Arroz com açafrão Carne bovina na panela com legumes Salada: Alface, rabanete fatiado Frutas
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Panqueca verde de carne moída Salada: repolho e chuhu cozido	Feijão Preto Arroz com açafrão Frango assado Cabotiá refogada Salada: cenoura ralada e pepino fatido	Feijão vermelho Arroz Carne suína moída Nhoque de abóbora Salada: alface e repolho refogado		Feijão preto Arroz Nhoque Carne moída em molho Salada: Vagem cozida e Repolho
REFEIÇÃO II	Esfira de frango Suco de uva Frutas	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Chá Frutas	Bolo de banana, pasta de amendoim com cobertura de pasta de amendoim Leite com cacau Frutas	Mini pizza com carne moida, tomate e orégano Chá 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 IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Segunda Semana	2ª FEIRA (13/07)	3ª FEIRA (14/07)	4ª FEIRA (15/07)	5ª FEIRA (16/07)	6ª FEIRA (17/07)
REFEIÇÃO I	Sanduiche de pão francês com frango, maionese de abacate, alface, cenoura e tomate Chá de ervas frescas Frutas Maionese: abacate maduro, limão, sal	Macarrão a bolonhesa: Macarrão cozido Carne moída em molho enriquecida com legumes Salada: Alface, vagem cozida e beterraba ralada Frutas	Polenta cremosa Frango em molho com legumes Salada: repolho ralado e chuchu cozido Frutas	Feijão Preto Arroz com cenoura ralada Frango assado a milanesa Salada: Alface, beterraba ralada Frutas	Sopa de verduras, legumes e frango, preparada com talos de brócolis e couve-flor, couve folha, folhas de repolho, salsa, espinafre, cenoura, batata, aipim, abóbora, agnoline e frango Pão torrado com manteiga e orégano Frutas.
ALMOÇO	Feijão Preto Arroz Bife de gado acebolado Purê de batata Salada: pepino e beterraba cozida	Feijão Preto Arroz com açafrão Nhoque de batata doce Frango em molho Salada: Alface, cenoura cozida	Lentilha Arroz Panqueca de abóbora e carne moída Salada: alface e beteraba cozida		Feijão Preto Arroz Frango assado com batata inglesa Salada: Alface, chuchu cozido
REFEIÇÃO II	Pastel assado com recheio de carne moída Chá Frutas	Wafler salgado (massa de bolo salgado) Leite com cacau Frutas	Bolo de banana, frutas secas Batida de abacate com banana Frutas	Wafler salgado (massa de bolo salgado) 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
	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 IVO SILVEIRA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos

PERÍODO INTEGRAL

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

JULHO DE 2026

Terceira Semana	2ª FEIRA (20/07)	3ª FEIRA (21/07)	4ª FEIRA (22/07)	5ª FEIRA (23/07)	6ª FEIRA (24/07)
	Recesso	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**
Quarta Semana	**2ª FEIRA (27/07)**	**3ª FEIRA (28/07)**	**4ª FEIRA (29/07)**	**5ª FEIRA (30/07)**	**6ª FEIRA (31/07)**
REFEIÇÃO I	**Recesso**	**Recesso**	**Recesso**	FORMAÇÃO	Bolo de laranja Leite com cacau* Frutas **Preparação doce**
ALMOÇO					Feijão carioca Arroz Lasanha de carne moída Salada: beterraba ralada e pepino fatiado

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: 02/07/2026 16:13:01-0300

Verifique em https://validar.iti.gov.br

Alessandra N. Weber
Nutricionista CRN10 3469
Responsável Técnica