**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE** **FAIXA ETÁRIA** (*7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Primeira semana | 2ª FEIRA (02/11) | 3ª FEIRA (03/11) | 4ª FEIRA (04/11) | 5ª FEIRA (05/11) | 6ª FEIRA (06/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | | Fruta*<br>Wafler de polvilho<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Pão integral<br>Pasta de amendoim e cacau<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Wafler de polvilho<br>Leite materno ou fórmula infantil |
| **REFEIÇÃO II** |  | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Aipim cozido<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Panqueca de espinafre, abóbora e beterraba recheada com carne moída<br>Salada: Alface picadinha e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Iscas de carne bovina em molho vitaminado<br>Salada: Alface picadinha, cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Tilápia assada<br>Salada: Alface picadinha e beterraba cozida |
| **REFEIÇÃO III** | | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + beterraba cozida | Fruta* + brócolis cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete ralado e repolho cozido | Sopa de feijão preto com carne de gado, batata, legumes e arroz | Macarrão<br>Carne moída suína em molho vitaminado<br>Salada: Alface picadinha, pepino ralado repolho cozido | Carreteiro de carne de gado<br>Batata doce assada com alecrim, colorau, orégano<br>Salada: Alface picadinha, repolho com tomate picado |
| **REFEIÇÃO V** | | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 479kcal | 69g | 23g | 16g | 242,07mcg | 26,07mg | 185,46mg | 2,14mg |
| | | 57% | 19% | 31% | | | | |

| Segunda Semana | 2ª FEIRA (09/11) | 3ª FEIRA (10/11) | 4ª FEIRA (11/11) | 5ª FEIRA (12/11) | 6ª FEIRA (13/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler com massa de bolo integral de banana<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Wafler doce de abóbora<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Bolo de maçã integral<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Pão de milho<br>Ovo cozido<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Nega maluca de feijão<br>Leite materno ou fórmula infantil |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz com cenoura<br>Feijão carioca<br>Estrogonofe de carne bovina com cabutiá<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado | Arroz<br>Grão de bico<br>Frango molho vitaminado<br>Salada: Beterraba ralada e brócolis cozido | Arroz com açafrão<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Salada: alface picadinha e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Fígado acebolado<br>Aipim cozido<br>Salada: Alface picadinha e cenoura cozida | Arroz com cenoura<br>Feijão preto<br>Omelete de forno com legumes<br>Salada: Alface picadinha e brócolis cozido |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta* + chuchu cozido | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Frutas* + brócolis cozido | Fruta* + chuchu cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete picadinho e repolho cozido | Batata doce cozida<br>Carne moída em molho vitaminado<br>Salada: Chuchu cozido e repolho cozido | Escondinho de batata com carne moída em molho vitaminado<br>Salada: Abobrinha cozida, repolho fatiado | Risoto com arroz integral de carne suína picadinha<br>Salada: Alface picadinha, repolho e tomate fatiado | Sopa de Legumes, talos e folhas, batata, macarrão de letrinhas e carne bovina |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 475,51 | 66g | 23g | 15g | 190,20mcg | 30,10mg | 179,35mg | 2,31mg |
| | | 65% | 19% | 28% | | | | |

*Considerar 2 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

**Crianças de 0 a 6 meses:** Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil EM LIVRE DEMANDA. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno, EM LIVRE DEMANDA.

**Crianças de 6 a 8 meses:** Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também cozidas a ponte de seren desfiadas ou cortada em pedaços bem pequenos.

**Crianças de 8 a 12 meses:** Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade. O corte deve ser preferencialmente em palitos que possibilitem as crianças pegarem com as mãos. Disponilbilizar as saladas em pires separados

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

Todas as preparações são livre de açúcar adicionado, gordura t*rans* e alimentos ultraprocessados. Utilizado são em pequena quantidade conform orientação Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos

Caso necessário for servir frutas no final de cada dia para os alunos que permanecem

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE** **FAIXA ETÁRIA** (*7 - 12 meses)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Terceira Semana | 2ª FEIRA (16/11) | 3ª FEIRA (17/11) | 4ª FEIRA (18/11) | 5ª FEIRA (19/11) | 6ª FEIRA (20/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler de polvilho<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Bolo de beterraba<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Wafler de massa de torta verde<br>Leite materno ou fórmula infantil | Fruta*<br>Pão integral<br>Homus de grão de bico<br>Patê de frango<br>Alface, tomate e cenoura<br>Leite materno ou fórmula infantil |  |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz colorido<br>Lentilha<br>Carne bovina molho vitaminado<br>Salada: Rabanete picadinho e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Moela em molho vitaminado<br>Batata cozida<br>Salada: Alface picadinha e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Carne Suína picadinha<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Fígado Acebolado<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + couve flor cozido | Fruta* + chuchu cozido | |
| **REFEIÇÃO IV** | Sopa de Legumes com frango e macarrão | Risoto integral de frango com cabotiá<br>Batata doce assada com ervas<br>Salada: Pepino picadinho e chuchu cozido | Polenta<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Pepino picadinho e repolho cozido | Macarrão<br>Iscas em molho vitaminado<br>Salada: Repolho cozido e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 475,15kcal | 69g | 23g | 14g | 191,92mcg | 23,92mg | 185,47mg | 2,37mg |
| | | 59% | 19% | 27% | | | | |

| Quarta Semana | 2ª FEIRA (23/11) | 3ª FEIRA (24/11) | 4ª FEIRA (25/11) | 5ª FEIRA (26/11) | 6ª FEIRA (27/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler de massa de bolo de flaranja<br>Leite Materno ou fórmula Infantil | Fruta*<br>Bolo salgado Integral<br>Leite Materno ou fórmula Infantil | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Leite Materno ou fórmula Infantil | Fruta*<br>Pão caseiro<br>Omelete com vegetais<br>Leite Materno ou fórmula Infantil | Fruta*<br>Wafler de batata doce<br>Leite Materno ou fórmula Infantil |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz<br>Lentilha<br>Batata cozida com molho de carne moída<br>Salada: alface picadinha e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Carne Suína refogada<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Salpicão de frango, batata, cenoura e frango<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Filé de tilápia assado<br>Salada: Pepino e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Costelinha assada<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + couve flor cozido | Fruta* + Chuchu cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Macarrão<br>Carne moída com abóbora e molho vitaminado<br>Salada: rabanete e chuchu cozido | Risoto integral de frango com abóbora cabotiá<br>Salada: Alface picadinha e brócolis cozido | Polenta<br>Frango em molho molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido | Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne moída<br>Salada: Alface e cenoura cozida | Sopa de feijão com batata e macarrão cabelo de anjo<br>Laranja |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 478,56kcal | 66g | 22g | 14g | 195,31mcg | 25,87mg | 182,21mg | 2,09mg |
| | | 56% | 19% | 26% | | | | |

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

**Crianças de 0 a 6 meses:** Servir somente Leite Materno ou fórmula infantil EM LIVRE DEMANDA. Se a criança for amamentada, deverá receber somente o leite materno, EM LIVRE DEMANDA.

Crianças de 6 a 8 meses: Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com o garfo. É proibido liquidificar os alimentos. As carnes deverão também cozidas a ponte de seren desfiadas ou cortada em pedaços bem pequenos.

**Crianças de 8 a 12 meses:** Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pedaços maiores e sólidos.

** As saladas poderão ser alteradas conforme a disponibilidade e perecibilidade. O corte deve ser preferencialmente em palitos que possibilitem as crianças pegarem com as mãos. Disponilbilizar as saladas em pires separados

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

Todas as preparações são livre de açúcar adicionado, gordura trans e alimentos ultraprocessados. Utilizado são em pequena quantidade conform orientação Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos

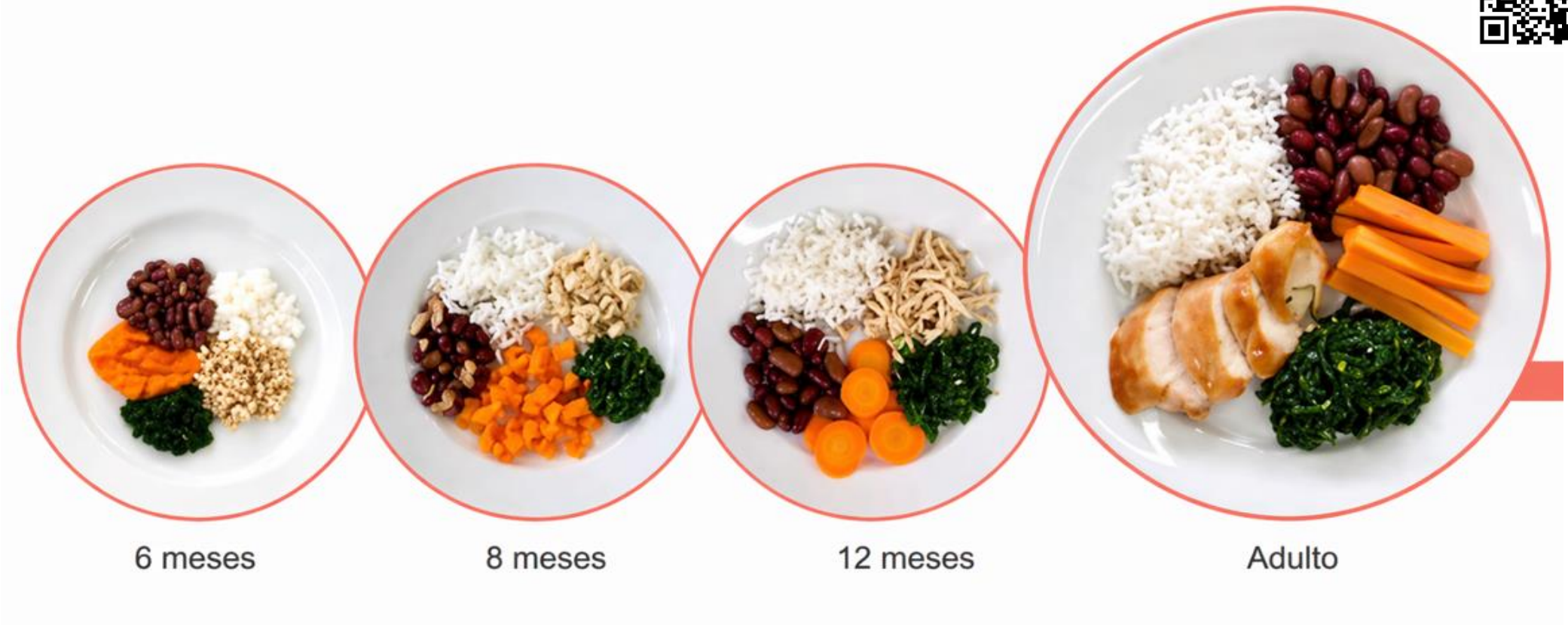
Caso necessário for servir frutas no final de cada período.

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

Documento assinado digitalmente
gov.br
**ALESSANDRA NELSI WEBER**
Data: 16/10/2026 15:03:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, disponível em:

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE** **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| **Primeira semana** | **2ª FEIRA (02/11)** | **3ª FEIRA (03/11)** | **4ª FEIRA (04/11)** | **5ª FEIRA (05/11)** | **6ª FEIRA (06/11)** |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | | Fruta*<br>Wafler de polvilho<br>Leite | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Batida de leite com banana com mamão | Fruta*<br>Pão integral<br>Pasta de amendoim e cacau<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Creme de aveia com banana<br>Wafler de polvilho |
| **REFEIÇÃO II** |  | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Aipim cozido<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Panqueca de espinafre, abóbora e beterraba recheada com carne moída<br>Salada: Alface e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Iscas de carne bovina em molho vitaminado<br>Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Tilápia assada<br>Salada: Alface e beterraba cozida |
| **REFEIÇÃO III** | | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + beterraba cozida | Fruta* + brócolis cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido | Sopa de feijão preto com carne de gado, batata, legumes e arroz | Macarrão<br>Carne moída suína em molho vitaminado<br>Salada: Alface, pepino e repolho cozido | Carreteiro de carne de gado<br>Batata doce assada com alecrim, colorau, orégano<br>Salada: Alface, repolho com tomate picado |
| **REFEIÇÃO V** | | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| **Composição nutricional (Média semanal)** | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTN (g)** | **LPD (g)** | **Vit. A (mcg)** | **Vit. C (mg)** | **Ca (mg)** | **Fe (mg)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **55% a 65% do VET** | **10% a 15% do VET** | **25% a 35% do VET** | | | | |
| | 708,55 | 166g | 31g | 21g | 504,07mcg | 57,55mg | 230,88mg | 3,63mg |
| | | 60% | 17% | 27% | | | | |

| **Segunda Semana** | **2ª FEIRA (09/11)** | **3ª FEIRA (10/11)** | **4ª FEIRA (11/11)** | **5ª FEIRA (12/11)** | **6ª FEIRA (13/11)** |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler com massa de bolo integral de banana<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Wafler doce de abóbora<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Bolo de maçã integral<br>Batida leite com banana e mamão | Fruta*<br>Pão de milho<br>Nata<br>Ovo cozido<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Nega maluca de feijão<br>Batida de leite com mamão e banana |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz com cenoura<br>Feijão carioca<br>Estrogonofe de carne bovina com cabutiá<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado | Arroz<br>Grão de bico<br>Frango molho vitaminado<br>Farofa de casca de abóbora<br>Salada: Beterraba ralada e brócolis cozido | Arroz com açafrão<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Salada: alface e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Fígado acebolado<br>Aipim cozido<br>Salada: Alface e cenoura cozida | Arroz com cenoura<br>Feijão preto<br>Omelete de forno com legumes<br>Salada: Alface e brócolis cozido |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta* + chuchu cozido | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Frutas* + brócolis cozido | Fruta* + chuchu cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido | Lasanha a bolonhesa<br>Arroz colorido<br>Salada: Chuchu cozido e repolho cozido | Escondinho de batata com carne moída em molho vitaminado<br>Salada: Abobrinha cozida, repolho fatiado | Risoto com arroz integral de carne suína picadinha<br>Salada: Alface, repolho e tomate fatiado | Sopa de Legumes, talos e folhas, batata, macarrão de letrinhas e carne bovina |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| **Composição nutricional (Média semanal)** | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTN (g)** | **LPD (g)** | **Vit. A (mcg)** | **Vit. C (mg)** | **Ca (mg)** | **Fe (mg)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **55% a 65% do VET** | **10% a 15% do VET** | **25% a 35% do VET** | | | | |
| | 708,55 | 114g | 32g | 21g | 334,81mcg | 48,18mg | 266,91mg | 3,42mg |
| | | 64% | 18% | 27% | | | | |

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

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

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

Caso necessário, servir Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - CRECHE** **FAIXA ETÁRIA** *(1 - 3 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Terceira Semana | 2ª FEIRA (16/11) | 3ª FEIRA (17/11) | 4ª FEIRA (18/11) | 5ª FEIRA (19/11) | 6ª FEIRA (20/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Creme de aveia com banana<br>Wafler de polvilho | Fruta*<br>Bolo de beterraba<br>Leite | Fruta*<br>Wafler de massa de torta verde<br>Leite batido com mamão | Fruta*<br>Pão integral<br>Homus de grão de bico<br>Patê de frango<br>Alface, tomate e cenoura<br>Leite com cacau |  |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz colorido<br>Lentilha<br>Carne bovina molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Moela em molho vitaminado<br>Batata cozida<br>Salada: Alface e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Carne Suína picadinha<br>Farofa de Casca de abóbora<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Fígado Acebolado<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Frutas* + brócolis cozido | |
| **REFEIÇÃO IV** | Sopa de Legumes com frango e macarrão | Risoto integral de frango com cabotiá<br>Batata doce assada com ervas<br>Salada: Pepino e chuchu cozido | Polenta<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido | Macarrão<br>Iscas em molho vitaminado<br>Salada: Repolho cozido e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 710kcal | 110g | 31g | 20g | 643,68mcg | 57,60mg | 237,46mg | 3,71mg |
| | | 63% | 17% | 26% | | | | |

| Quarta Semana | 2ª FEIRA (23/11) | 3ª FEIRA (24/11) | 4ª FEIRA (25/11) | 5ª FEIRA (26/11) | 6ª FEIRA (27/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler de massa de bolo de flaranja<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Bolo salgado Integral<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Pão caseiro<br>Nata<br>Omelete com vegetais<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Wafler de batata doce<br>Batida de banana e abacate |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz<br>Lentilha<br>Batata cozida com molho de carne moída<br>Salada: alface e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Carne Suína refogada<br>Farofa de casca de cabotiá<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Salpicão de frango, batata, cenoura e frango<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Filé de tilápia assado<br>Salada: Pepino e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Costelinha assada<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Fruta* + Chuchu cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Macarrão<br>Carne moída com abóbora e molho vitaminado<br>Salada: rabanete e chuchu cozido | Risoto integral de frango com abóbora cabotiá<br>Salada: Alface e brócolis cozido | Polenta<br>Frango em molho molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido | Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne moída<br>Salada: Alface e cenoura cozida | Sopa de feijão com batata e macarrão cabelo de anjo<br>Laranja |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g) | PTN (g) | LPD (g) | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 25% a 35% do VET | | | | |
| | 707,14kcal | 103g | 30g | 20g | 503,25mcg | 52,59mg | 253,83mg | 3,31mg |
| | | 58% | 17% | 25% | | | | |

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.
** As saladas poderão ser alteradas, porém obrigatório servir ao menos 2 variedades conforme a disponibilidade e perecibilidade.
**Cardápio sujeito a alterações conforme disponibilidade de alimentos e autorização da nutricionista.**
Todas as preparações são livre de açúcar, gordura *trans* e alimentos ultraprocessados.
Caso necessário, servir Fruta para alunos que permanecem após as 17h*

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 16/10/2026 15:03:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA** **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| **Primeira semana** | **2ª FEIRA (02/11)** | **3ª FEIRA (03/11)** | **4ª FEIRA (04/11)** | **5ª FEIRA (05/11)** | **6ª FEIRA (06/11)** |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | | Fruta*<br>Wafler de polvilho<br>Leite | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Batida de leite com banana com mamão | Fruta*<br>Pão integral<br>Pasta de amendoim e cacau<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Creme de aveia com banana<br>Wafler de polvilho |
| **REFEIÇÃO II** |  | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Aipim cozido<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Panqueca de espinafre, abóbora e beterraba recheada com carne moída<br>Salada: Alface e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Iscas de carne bovina em molho vitaminado<br>Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Tilápia assada<br>Salada: Alface e beterraba cozida |
| **REFEIÇÃO III** | | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + beterraba cozida | Fruta* + brócolis cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido | Sopa de feijão preto com carne de gado, batata, legumes e arroz | Macarrão<br>Carne moída suína em molho vitaminado<br>Salada: Alface, pepino e repolho cozido | Carreteiro de carne de gado<br>Batata doce assada com alecrim, colorau, orégano<br>Salada: Alface, repolho com tomate picado |
| **REFEIÇÃO V** | | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| **Composição nutricional (Média semanal)** | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTN (g)** | **LPD (g)** | **Vit. A (mcg)** | **Vit. C (mg)** | **Ca (mg)** | **Fe (mg)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **55% a 65% do VET** | **10% a 15% do VET** | **25% a 35% do VET** | | | | |
| | 708,55 | 166g | 31g | 21g | 504,07mcg | 57,55mg | 230,88mg | 3,63mg |
| | | 60% | 17% | 27% | | | | |

| **Segunda Semana** | **2ª FEIRA (09/11)** | **3ª FEIRA (10/11)** | **4ª FEIRA (11/11)** | **5ª FEIRA (12/11)** | **6ª FEIRA (13/11)** |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler com massa de bolo integral de banana<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Wafler doce de abóbora<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Bolo de maçã integral<br>Batida leite com banana e mamão | Fruta*<br>Pão de milho<br>Nata<br>Ovo cozido<br>Leite com cacau | Fruta*<br>Nega maluca de feijão<br>Batida de leite com mamão e banana |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz com cenoura<br>Feijão carioca<br>Estrogonofe de carne bovina com cabutiá<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado | Arroz<br>Grão de bico<br>Frango molho vitaminado<br>Farofa de casca de abóbora<br>Salada: Beterraba ralada e brócolis cozido | Arroz com açafrão<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Salada: alface e couve flor cozida | Arroz<br>Lentilha<br>Fígado acebolado<br>Aipim cozido<br>Salada: Alface e cenoura cozida | Arroz com cenoura<br>Feijão preto<br>Omelete de forno com legumes<br>Salada: Alface e brócolis cozido |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta* + chuchu cozido | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Frutas* + brócolis cozido | Fruta* + chuchu cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido | Lasanha a bolonhesa<br>Arroz colorido<br>Salada: Chuchu cozido e repolho cozido | Escondinho de batata com carne moída em molho vitaminado<br>Salada: Abobrinha cozida, repolho fatiado | Risoto com arroz integral de carne suína picadinha<br>Salada: Alface, repolho e tomate fatiado | Sopa de Legumes, talos e folhas, batata, macarrão de letrinhas e carne bovina |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| **Composição nutricional (Média semanal)** | **Energia (Kcal)** | **CHO (g)** | **PTN (g)** | **LPD (g)** | **Vit. A (mcg)** | **Vit. C (mg)** | **Ca (mg)** | **Fe (mg)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **55% a 65% do VET** | **10% a 15% do VET** | **25% a 35% do VET** | | | | |
| | 708,55 | 114g | 32g | 21g | 334,81mcg | 48,18mg | 266,91mg | 3,42mg |
| | | 64% | 18% | 27% | | | | |

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

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

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

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

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA** **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Terceira Semana | 2ª FEIRA (16/11) | 3ª FEIRA (17/11) | 4ª FEIRA (18/11) | 5ª FEIRA (19/11) | 6ª FEIRA (20/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Arroz<br>Feijão carioca<br>Tilápia assada<br>Salada: Alface e beterraba cozida | Fruta*<br>Bolo de beterraba<br>Leite | Fruta*<br>Wafler de massa de torta verde<br>Leite batido com mamão | Fruta<br>Pão integral<br>Homus de grão de bico<br>Patê de frango<br>Alface, tomate e cenoura |  |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz colorido<br>Lentilha<br>Carne bovina molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Moela em molho vitaminado<br>Batata cozida<br>Salada: Alface e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Carne Suína picadinha<br>Farofa de Casca de abóbora<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Fígado Acebolado<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Frutas* + brócolis cozido | |
| **REFEIÇÃO IV** | Sopa de Legumes com frango e macarrão | Risoto integral de frango com cabotiá<br>Batata doce assada com ervas<br>Salada: Pepino e chuchu cozido | Polenta<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido | Macarrão<br>Iscas em molho vitaminado<br>Salada: Repolho cozido e cenoura cozida | |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g)<br>55% a 65% do VET | PTN (g)<br>10% a 15% do VET | LPD (g)<br>25% a 35% do VET | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 710kcal | 110g<br>63% | 31g<br>17% | 20g<br>26% | 643,68mcg | 57,60mg | 237,46mg | 3,71mg |

| Quarta Semana | 2ª FEIRA (23/11) | 3ª FEIRA (24/11) | 4ª FEIRA (25/11) | 5ª FEIRA (26/11) | 6ª FEIRA (27/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Fruta*<br>Wafler de massa de bolo de flaranja<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Bolo salgado Integral<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Torta Salgada de quirera e legumes<br>Leite puro ou com cacau | Fruta*<br>Pão caseiro<br>Nata<br>Omelete com vegetais | Fruta*<br>Wafler de batata doce<br>Batida de banana e abacate |
| **REFEIÇÃO II** | Arroz<br>Lentilha<br>Batata cozida com molho de carne moída<br>Salada: alface e couve flor cozida | Arroz<br>Feijão preto<br>Carne Suína refogada<br>Farofa de casca de cabotiá<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Salpicão de frango, batata, cenoura e frango<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida | Arroz<br>Feijão carioca<br>Filé de tilápia assado<br>Salada: Pepino e chuchu cozido | Arroz<br>Grão de bico<br>Costelinha assada<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado |
| **REFEIÇÃO III** | Fruta*+ beterraba cozida | Fruta* + cenoura cozida | Fruta* + Beterraba cozida | Fruta* + Chuchu cozido | Fruta* + couve flor cozido |
| **REFEIÇÃO IV** | Macarrão<br>Carne moída com abóbora e molho vitaminado<br>Salada: rabanete e chuchu cozido | Risoto integral de frango com abóbora cabotiá<br>Salada: Alface e brócolis cozido | Polenta<br>Frango em molho molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido | Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne moída<br>Salada: Alface e cenoura cozida | Sopa de feijão com batata e macarrão cabelo de anjo<br>Laranja |
| **REFEIÇÃO V** | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas | Frutas |

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | CHO (g)<br>55% a 65% do VET | PTN (g)<br>10% a 15% do VET | LPD (g)<br>25% a 35% do VET | Vit. A (mcg) | Vit. C (mg) | Ca (mg) | Fe (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 707,14kcal | 103g<br>58% | 30g<br>17% | 20g<br>25% | 503,25mcg | 52,59mg | 253,83mg | 3,31mg |

*Considerar 3 variedades diferentes de frutas e servir conforme o amadurecimento.

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

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

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

Caso necessário, servir frutas no final do período da tarde para alunos que permanecem na unidade até mais tarde.

**Alessandra N. Weber**
**Nutricionista CRN10 3469**
**Responsável Técnica**

Documento assinado digitalmente
gov.br
**ALESSANDRA NELSI WEBER**
Data: 16/10/2026 15:03:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPINZAL**
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO - PRÉ- ESCOLA** **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Primeira semana | 2ª FEIRA (02/11) | 3ª FEIRA (03/11) | 4ª FEIRA (04/11) | 5ª FEIRA (05/11) | 6ª FEIRA (06/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** |  | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Aipim cozido<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão preto<br>Panqueca de espinafre, abóbora e beterraba recheada com carne moída<br>Salada: Alface e couve flor cozida<br>Frutas | Arroz<br>Lentilha<br>Iscas de carne bovina em molho vitaminado<br>Salada: Alface, cenoura ralada e beterraba cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão carioca<br>Tilápia assada<br>Salada: Alface e beterraba cozida<br>Frutas |
| **REFEIÇÃO II** | | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido<br>Frutas | Sopa de feijão preto com carne de gado, batata, legumes e arroz<br>Frutas | Macarrão<br>Carne moída suína em molho vitaminado<br>Salada: Alface, pepino e repolho cozido<br>Frutas | Carreteiro de carne de gado<br>Batata doce assada com alecrim, colorau, orégano<br>Salada: Alface, repolho com tomate picado<br>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** |
| | | 273KCAL | 42g | 12g | 7g |
| | | | 61% | 18% | 25% |

| Segunda Semana | 2ª FEIRA (09/11) | 3ª FEIRA (10/11) | 4ª FEIRA (11/11) | 5ª FEIRA (12/11) | 6ª FEIRA (13/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Arroz com cenoura<br>Feijão carioca<br>Estrogonofe de carne bovina com cabutiá<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado<br>Frutas | Arroz<br>Grão de bico<br>Frango molho vitaminado<br>Farofa de casca de abóbora<br>Salada: Beterraba ralada e brócolis cozido<br>Frutas | Arroz com açafrão<br>Feijão vermelho<br>Carne suína moída em molho vitaminado<br>Salada: alface e couve flor cozida<br>Frutas | Arroz<br>Lentilha<br>Fígado acebolado<br>Aipim cozido<br>Salada: Alface e cenoura cozida<br>Frutas | Arroz com cenoura<br>Feijão preto<br>Omelete de forno com legumes<br>Salada: Alface e brócolis cozido<br>Frutas |
| **REFEIÇÃO II** | Polenta mole<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e repolho cozido<br>Frutas | Lasanha a bolonhesa<br>Arroz colorido<br>Salada: Chuchu cozido e repolho cozido<br>Frutas | Escondinho de batata com carne moída em molho vitaminado<br>Salada: Abobrinha cozida, repolho fatiado<br>Frutas | Risoto com arroz integral de carne suína picadinha<br>Salada: Alface, repolho e tomate fatiado<br>Frutas | Sopa de Legumes, talos e folhas, batata, macarrão de letrinhas e carne bovina<br>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% |

*Considerar 2 variedades Diferentes

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

**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** **FAIXA ETÁRIA** (4 - *5 anos)* **PERÍODO INTEGRAL**

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

**NOVEMBRO DE 2026**

| Terceira Semana | 2ª FEIRA (16/11) | 3ª FEIRA (17/11) | 4ª FEIRA (18/11) | 5ª FEIRA (19/11) | 6ª FEIRA (20/11) |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO I** | Arroz colorido<br>Lentilha<br>Carne bovina molho vitaminado<br>Salada: Rabanete e chuchu cozido<br>Frutas | Arroz<br>Grão de bico<br>Moela em molho vitaminado<br>Batata cozida<br>Salada: Alface e couve flor cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão carioca<br>Carne Suína picadinha<br>Farofa de Casca de abóbora<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão carioca<br>Fígado Acebolado<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida<br>Frutas |  |
| **REFEIÇÃO II** | Sopa de Legumes com frango e macarrão<br>Frutas | Risoto integral de frango com cabotiá<br>Batata doce assada com ervas<br>Salada: Pepino e chuchu cozido<br>Frutas | Polenta<br>Frango em molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido<br>Frutas | Macarrão<br>Iscas em molho vitaminado<br>Salada: Repolho cozido e cenoura cozida<br>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** |
| | | 271,50KCAL | 38g | 12g | 10g |
| | | | 57% | 18% | 32% |
| **Quarta Semana** | **2ª FEIRA (23/11)** | **3ª FEIRA (24/11)** | **4ª FEIRA (25/11)** | **5ª FEIRA (26/11)** | **6ª FEIRA (27/11)** |
| **REFEIÇÃO I** | Arroz<br>Lentilha<br>Batata cozida com molho de carne moída<br>Salada: alface e couve flor cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão preto<br>Carne Suína refogada<br>Farofa de casca de cabotiá<br>Salada: Beterraba ralada e cenoura cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão vermelho<br>Salpicão de frango, batata, cenoura e frango<br>Salada: Cenoura ralada e beterraba cozida<br>Frutas | Arroz<br>Feijão carioca<br>Filé de tilápia assado<br>Salada: Pepino e chuchu cozido<br>Frutas | Arroz<br>Grão de bico<br>Costelinha assada<br>Salada: Vagem cozida, repolho ralado<br>Frutas |
| **REFEIÇÃO II** | Macarrão<br>Carne moída com abóbora e molho vitaminado<br>Salada: rabanete e chuchu cozido<br>Frutas | Risoto integral de frango com abóbora cabotiá<br>Salada: Alface e brócolis cozido<br>Frutas | Polenta<br>Frango em molho molho vitaminado<br>Salada: Pepino e repolho cozido<br>Frutas | Torta de aipim ou aipim cozido com molho de carne moída<br>Salada: Alface e cenoura cozida<br>Frutas | Sopa de feijão com batata e macarrão cabelo de anjo<br>Laranja |
| **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** |
| | | 273,33KCAL | 37g | 12g | 9g |
| | | | 55% | 17% | 29% |

*Considerar 2 variedades Diferentes

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

**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**

Documento assinado digitalmente
gov.br
ALESSANDRA NELSI WEBER
Data: 16/10/2026 15:03:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br