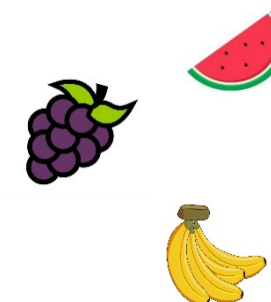




1ª SEMANA	REFEIÇÃO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira 01/05/2024	Quinta-feira 02/05/2024	Sexta-feira 03/05/2024
	8:15			FERIADO	LEITE BATIDO COM MAMÃO E BANANA, BISCOITO DOCE	CHÁ MATTE, PÃO COM OVO
	10:20				BANANA	LARANJA
	11:00 - INFANTIL 12:00 - FUNDAMENTAL			FERIADO	ARROZ, FEIJÃO CARNE BOVINA EM CUBOS COZIDA COM BATATA, SALADA DE ACELGA COM CENOURA CRUA RALADA	ARROZ COM AÇAFRÃO, FEIJÃO ALMÔNDEGA DE CARNE E AVEIA ASSADA, SALADA DE GRÃO DE BICO COM REPOLHO E TOMATE PICADO
	15:10				CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário.
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

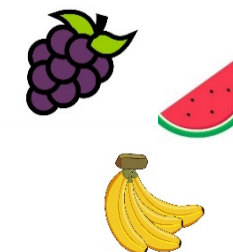


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	995,02	123,12	30,01	25,23
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1028,21	143,15	36,24	21,52



	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> <i>06/05/2024</i>	<i>Terça-feira</i> <i>07/05/2024</i>	<i>Quarta-feira</i> <i>08/05/2024</i>	<i>Quinta-feira</i> <i>09/05/2024</i>	<i>Sexta-feira</i> <i>10/05/2024</i>
2ª SEMANA	8:15	LEITE QUENTE COM CANELA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM BANANA, AVEIA E UVA PASSAS, BISCOITO SALGADO	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM OVO	LEITE BATIDO COM MAÇÃ, AVEIA E UVA PASSA, BOLO DE FUBÁ SIMPLES	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, PÃO COM REQUEIJÃO
	10:20	MAÇÃ	CAQUI	MAÇÃ	BANANA	MELÃO
	11:00 - INFANTIL 12:00 - FUNDAMENTAL	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO COM SARDINHA, OMELETE DE FORNO RECHEADO COM ABOBRINHA E CENOURA, SALADA DE PEPINO COM TOMATE, SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO PEITO DE FRANGO EM TIRAS COZIDO COM CENOURA, SALADA ALFACE	ARROZ COM LOMBO SUÍNO, FEIJÃO LEGUMES SALTEADOS (CENOURA, BATATA E BRÓCOLIS, SALADA DE RÚCULA	ARROZ COM BRÓCOLIS, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM BATATA, SALADA DE ALFACE	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE PEITO DE FRANGO DESFIADO, COM ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA, SALADA DE TOMATE
	15:10	LARANJA	BANANA	MELÃO	CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

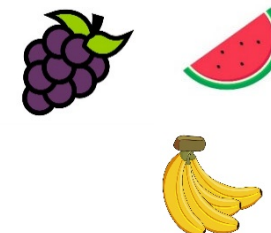


Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	911,02	121,12	30,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1051,21	142,15	32,24	22,52



3ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 13/05/2024	<i>Terça-feira</i> 14/05/2024	<i>Quarta-feira</i> 15/05/2024	<i>Quinta-feira</i> 16/05/2024	<i>Sexta-feira</i> 17/05/2024
	8:15	LEITE QUENTE COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM AVEIA, MAÇÃ E UVA PASSAS, BISCOITO DOCE	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM CENOURA, VIRADO DE OVO	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, PÃO COM REQUEIJÃO
	10:20	MAÇÃ	BANANA	MAMÃO	LARANJA	MAMÃO
	11:00 - INFANTIL 12:00 - FUNDAMENTAL	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO, OMELETE DE FORNO RECHEADO COM ABOBRINHA E CENOURA CRUA RALADA, SALADA DE TOMATE, SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ COM AÇAFRÃO, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM VAGEM, SALADA DE BETERRABA CRUA RALADA	ARROZ, FEIJÃO FAROFA DE PEITO DE FRANGO DESFIADO E CENOURA CRUA RALADA, VAGEM COZIDA, SALADA DE COUVE	ARROZ, FEIJÃO ALMÔNDEGA DE CARNE E AVEIA ASSADA, POLENTA CREMOSA, BETERRABA COZIDA, SALADA DE CENOURA CRUA RALADA	ARROZ, FEIJÃO LOMBO SUÍNO COZIDO COM CANJIQUINHA AMARELA, SALADA DE TOMATE
	15:10	LARANJA	CAQUI	MELANCIA	CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.



Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	913,02	120,12	31,05	27,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1031,21	143,15	31,24	23,52



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAOCA – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

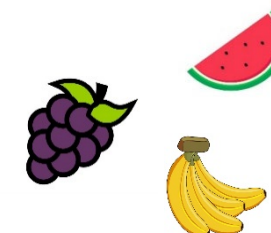
CARDÁPIO – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL
PERÍODO INTEGRAL

MAIO 2024



4ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 20/05/2024	<i>Terça-feira</i> 21/05/2024	<i>Quarta-feira</i> 22/05/2024	<i>Quinta-feira</i> 23/05/2024	<i>Sexta-feira</i> 24/05/2024
	8:15	LEITE QUENTE COM CANELA E BAUNILHA, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM ABACATE E BANANA, BISCOITO DOCE	CHÁ DE CAMOMILA, PÃO COM OVO	LEITE QUENTE COM CACAU E CANELA, PIPOCA SALGADA	CHÁ MATTE, PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
	10:20	MAÇÃ	BANANA	MELÃO	LARANJA	CAQUI
	11:00 - INFANTIL 12:00 - FUNDAMENTAL	ARROZ, FEIJÃO POLENTA CREMOSA, OMELETE DE FORNO COM TOMATE E CENOURA CRUA, ABOBRINHA REFOGADA, SOBREMESA: SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ, VIRADO DE FEIJÃO, CARNE MOÍDA REFOGADA COM INHAME, SALADA DE ACELGA COM TOMATE PICADO	ARROZ, FEIJÃO PURÊ DE BATATA, PEITO DE FRANGO COZIDO AO MOLHO VERMELHO, CENOURA COZIDA, SALADA DE COUVE PICADA	ARROZ, FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE COM INHAME, SALADA DE ALFACE COM TOMATE PICADO	ARROZ, FEIJÃO MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO, FAROFA DE PEITO DE FRANGO DESFIADO COM ABOBRINHA, SALADA DE ACELGA COM CENOURA CRUA RALADA
	15:10	LARANJA	MELÃO	BANANA	CAQUI	MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.



Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	912,02	126,12	32,05	26,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1063,21	133,15	30,24	22,52

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: JAMILE RODRIGUES CRN 39573



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAOCA – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

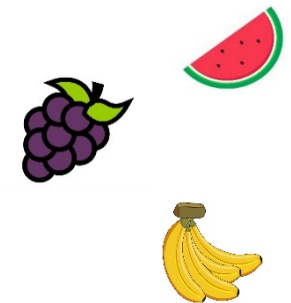
CARDÁPIO – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL
PERÍODO INTEGRAL

MAIO 2024



5ª SEMANA	REFEIÇÃO	<i>Segunda-feira</i> 27/05/2024	<i>Terça-feira</i> 28/05/2024	<i>Quarta-feira</i> 29/05/2024	<i>Quinta-feira</i> 30/05/2024	<i>Sexta-feira</i> 31/05/2024
	8:15	LEITE MORNO COM CACAU, PÃO COM REQUEIJÃO	LEITE BATIDO COM AVEIA, MAÇÃ E UVA PASSAS, PIPOCA SALGADA	CHÁ DE MELISSA, PÃO COM OVO	FERIADO	LEITE BATIDO COM BANANA E CACAU, BISCOITO DOCE
	10:20	MAÇÃ	BANANA	PÊRA		LARANJA
	11:00 - INFANTIL 12:00 - FUNDAMENTAL	ARROZ, VIRADO DE FEIJÃO, OVO COZIDO, CHUCHU REFOGADO, SALADA DE TOMATE, SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ COM AÇAFRÃO, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM CENOURA, SALADA DE ALFACE	ARROZ COM PEITO DE FRANGO, FEIJÃO CHUCHU E CENOURA COZIDOS, SALADA DE PEPINO	FERIADO	ARROZ, FEIJÃO CARNE MOÍDA REFOGADA COM ABOBRINHA, SALADA DE ACELGA COM TOMATE PICADO
	15:10	LARANJA	PÊRA	BANANA		MAÇÃ

1. O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e sazonalidade dos alimentos.
2. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas.
3. A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário
4. Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.



Composição nutricional do cardápio (média da semana)				
Modalidade de ensino / faixa etária	KCAL	CHO	PTN	LIP
Pré escola I e II - 4-5 anos	813,02	109,12	30,05	20,45
Ensino Fundamental – 6 e 10 anos	1021,21	112,15	31,24	21,52

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: JAMILE RODRIGUES CRN 39573