

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

4ª FEIRA – 01/05

5ª FEIRA – 02/05

6ª FEIRA – 03/05

LANCHE
MANHÃ E
TARDE

FERIADO

Macarrão Espaguete
Carne Moída
Abóbora Refogada
Salada de RepolhoPão Francês c/ Ovo Mexido e
Tomate Picado
Suco de Uva Integral
Banana

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD
		(g)	(g)	(g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	334 kcal	51g	10g	11g
		62,5%	12,5%	29,6%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

2ª FEIRA - 06/05

3ª FEIRA – 07/05

4ª FEIRA – 08/05

5ª FEIRA – 09/05

6ª FEIRA – 10/05

**LANCHE
MANHÃ E
TARDE**

Risoto de Frango
Repolho Refogado
Laranja Pera

Arroz Integral
Feijão Preto
Carne de Panela c/ Abóbora
Maçã

logurte c/ Granola, Banana e
Mamão Picado
Biscoito Cream Cracker

Macarrão Espaguete
Carne Moída c/ Abóbora
Salada de Alface com
Tomate

Torta Salgada de Frango
Suco Polpa
Laranja Bergamota

**Composição nutricional
(Média semanal)**

**Energia
(Kcal)**

**CHO
(g)**

**PTN
(g)**

**LPD
(g)**

55% a 65% do VET

10% a 15% do VET

15% a 30% do VET

338 kcal

50g

11g

11g

61,3%

13,7%

26,6%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 13/05	3ª FEIRA – 14/05	4ª FEIRA – 15/05	5ª FEIRA – 16/05	6ª FEIRA – 17/05
LANCHE MANHÃ E TARDE	Minestra Omelete Abobrinha Italiana com Tomate Abacaxi	Macarrão Parafuso Sobrecoca Ensopada Abóbora Refogada Laranja Bergamota	Arroz Bobó de Frango Brócolis Cozido Mamão	Carreteiro com Cenoura Suco de Uva Integral	Pão Fatiado com Queijo Café com Leite Banana
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	335 kcal	49g	12g	10g	
		60%	15%	26,9%	

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

	2ª FEIRA - 20/05	3ª FEIRA – 21/05	4ª FEIRA – 22/05	5ª FEIRA – 23/05	6ª FEIRA – 24/05
LANCHE	Risoto de Frango	Macarrão Parafuso Carne	Torta Salgada de Frango	Minestra	Bolo de Chocolate 50% Cacau
MANHÃ E	Repolho Refogado	moída	Suco de Laranja	Omelete	
TARDE	Goiaba	Abóbora Cabotiá Refogada	Banana	Rúcula	Café com Leite
				Laranja Bergamota	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	338 kcal	51g	11g	11g	
		62,5%	13,7%	26,6%	

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

2ª FEIRA - 27/05

3ª FEIRA – 28/05

4ª FEIRA – 29/05

5ª FEIRA – 30/05

6ª FEIRA – 31/05

LANCHE	Macarrão Espaguete	Arroz Bobó de Frango	Minestra Omelete		
MANHÃ E TARDE	Carne de Panela Farofa Goiaba	Salada de Repolho Suco Polpa	Salada de Alface com Tomate Banana	FERIADO	PONTO FACULTATIVO

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	328 kcal	51g	10g	11g
		62,5%	12,5%	29,6%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES DE LAGUNA - SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL

MAIO 2024

2ª FEIRA - 03/06

3ª FEIRA – 04/06

**LANCHE
MANHÃ E
TARDE**

Risoto de Frango
Beterraba Cozida
Laranja Pera

Arroz Integral
Feijão Preto
Carne de Panela c/ Abóbora
Suco Polpa

**Composição nutricional
(Média semanal)**

**Energia
(Kcal)**

**CHO
(g)**

**PTN
(g)**

**LPD
(g)**

55% a 65% do VET

10% a 15% do VET

15% a 30% do VET

334 kcal

51g

10g

11g

62,5%

12,5%

29,6%

Nutricionistas: Ana Paula Farrias Antunes CRN10 7694

Bruna da Silva Ramos CRN10 4289

Karolainny Rocha CRN10 11025





- Para os alunos intolerantes à lactose, retirar o leite e seus derivados das preparações e substituir por leite sem lactose. No caso do queijo, substituir por omelete.
- Para os alunos celíacos (não podem comer trigo/cevada/aveia) substituir o macarrão por arroz, bolos e pães pela rosquinha de polvilho.
- Para os alunos que possuem diabetes tipo 1 ou 2 deverão: substituir o arroz parboilizado e macarrão pela opção do macarrão e arroz integral. Já os sucos, servir sem adição de açúcar.
- Os hortifrutis poderão sofrer alterações na entrega devido a sazonalidade.
- Sempre respeitar o cardápio proposto, caso necessite de alterações sempre comunicar o setor de alimentação escolar.
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 1 litro de água (vide embalagem).
- Diluição do suco de uva: para cada 1 litro de suco de uva, adicionar 2 litros de água (vide embalagem).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**