

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 01/07	3ª FEIRA – 02/07	4ª FEIRA – 03/07	5ª FEIRA – 04/07	6ª FEIRA – 05/07
LANCHE MANHÃ E TARDE	Risoto de Frango Beterraba Cozida Laranja Pera	Torta Salgada de Carne Moída Suco Polpa	Sopa de Frango com Legumes (Cenoura, Batata, Abóbora e Brócolis) Banana	Macarrão com Carne Moída Cenoura Ralada com Repolho	Bolo de Cenoura Café com Leite Maçã
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
	270 kcal	42g 62%	7,5g 11,2%	9,8g 31,1%	

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 por 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).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 08/07	3ª FEIRA – 09/07	4ª FEIRA – 10/07	5ª FEIRA – 11/07	6ª FEIRA – 12/07
LANCHE MANHÃ E TARDE	Carreteiro Vagem Refogada com Cenoura Cozida	Pizza de Frango da Escola Abacaxi	Arroz Feijão Carne Moída Refogada Batata Doce Cozida Laranja	Arroz Polenta Cremosa Sobrecoca Ensopada Salada de Alface com Tomate	Pão Fatiado com Geleia e Queijo Café com Leite Mamão
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
		41g	9,8g	8,5g	
		60,5%	14,7%	27%	
	273 kcal				

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 por 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).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 15/07	3ª FEIRA – 16/07	4ª FEIRA – 17/07	5ª FEIRA – 18/07	6ª FEIRA – 19/07
LANCHE MANHÃ E TARDE	Sopa Cremosa de Aipim com Frango e Cenoura Maçã	Carreteiro Feijão Beterraba Ralada Laranja Bergamota	Macarrão Com Carne moída Brócolis Cozido Abóbora Refogada	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
		43,5g	9,4g	7,9g	
		64,2%	14,1%	25,1%	

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 por 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).
- **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 PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 22/07	3ª FEIRA – 23/07	4ª FEIRA – 24/07	5ª FEIRA – 25/07	6ª FEIRA – 26/07
LANCHE MANHÃ E TARDE	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET

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 por 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).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 29/07	3ª FEIRA – 30/07	4ª FEIRA – 31/07	5ª FEIRA – 01/08	6ª FEIRA – 02/08
LANCHE MANHÃ E TARDE	Minestra Sobrecoca Ensopada Repolho Refogado Abacaxi	Macarrão Espaguete com Molho Vermelho Omelete com Cenoura Ralada Laranja	Pizza de Frango da Escola Suco de Uva Integral	Arroz Feijão Carne Moída Refogada Batata Doce Cozida Laranja Bergamota	Pão Fatiado com Manteiga e Queijo Café com Leite
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 35% do VET	
	276 kcal	41,6g 61,4%	9,1g 13,65%	10g 31,8%	

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 por 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 à 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).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA COM TURMA DE FUNDAMENTAL

JULHO 2024

	2ª FEIRA - 05/08	3ª FEIRA – 06/08			
LANCHE MANHÃ E TARDE	Risoto de Frango Beterraba Cozida Laranja Pera	Arroz Integral Feijão Preto Carne de Panela com 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 35% do VET	
	280 kcal	43g 63,5%	9,7g 14,5%	10,1g 32,1%	

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 por 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 à 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).
- **TODOS OS ALIMENTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SÃO PARA CONSUMO EXCLUSIVO DOS ALUNOS, CONFORME PORTARIA N.009/2019.**