

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Purê de Pêra cozida	➤ Abacaxi picado	➤ Melancia picada	➤ Banana amassada	➤ Purê de Manga
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Lombo desfiado ➤ Chuchu cozido ➤ Manga picada	➤ Sopa: arroz, frango, mandioquinha e cenoura ➤ Maça raspadinha	➤ Sopa: macarrão, carne, abóbora e chuchu ➤ Gomos de laranja	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Polenta ➤ Melão picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Ovos mexidos com cenoura e abobrinha ralados ➤ Pêra picada
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Feijão branco, cenoura, mandioquinha e macarrão.	➤ Sopa: Creme de abóbora com carne.	➤ Sopa Canja: Frango com legumes e arroz	➤ Sopa Canja: Carne, legumes e macarrão	➤ Sopa: Fubá, carne moída, legumes.

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%		502,53	17g	14%

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

Consistência das preparações: papa, purê, alimentos amassados, raspados ou picados. Carne e frango desfiado.

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731
Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Gomos de laranja	➤ Banana amassada	➤ Melão picado	➤ Mamão amassado	➤ Purê de manga
10:00	ALMOÇO	➤ Sopa: arroz, carne, cenoura e chuchu ➤ Pêra cozida	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Purê de mandioquinha ➤ Abacaxi picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Ovos mexidos com espinafre ➤ Melancia picada	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Purê de batata com cenoura ➤ Banana amassada	➤ Sopa: madioca cremosa com carne moida. ➤ Melão picado
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Canja Frango, arroz, abóbora e batata	➤ Sopa: Feijão, cenoura, mandioquinha, macarrão.	➤ Sopa: Carne com legumes e arroz	➤ Sopa: Carne, macarrão, legumes.	➤ Sopa: Canja Frango, legumes e arroz.

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%		502,53	17g	14%

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

Consistência das preparações: papa, purê, alimentos amassados, raspados ou picados. Carne e frango desfiado.

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731
Tatiany R. Tasso
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025			
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	FERIADO	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
9:00	COLAÇÃO		➤ Laranja em gomos	➤ Mamão amassado	➤ Purê de Maçã	➤ Manga picada			
10:00	ALMOÇO		➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Purê de mandioca ➤ Melancia picada	➤ Sopa: carne, macarrão, chuchu, mandioquinha. ➤ Maçã raspadinha	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Purê de Beterraba ➤ Abacaxi picado	➤ Sopa: frango, macarrão, abóbora e chuchu. ➤ Purê de Pêra			
13:00	CAFÉ DA TARDE		➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
15:00	JANTAR		➤ Sopa: Feijão, cenoura, mandioquinha e macarrão.	➤ Sopa Canja: Frango com legumes e arroz	➤ Sopa: Carne, legumes e arroz.	➤ Sopa: Fubá, carne moída, legumes.			
% de adequação		103,2	102,7	127,9	88,0	112,4	100,0	180,3	149,0

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%				

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

Consistência das preparações: papa, purê, alimentos amassados, raspados ou picados. Carne e frango desfiado.

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Laranja em gomos	➤ Melancia picadinha	➤ Melão picadinho	➤ Pêra cozida	➤ Abacaxi picado
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete de forno ➤ Chuchu refogado ➤ Melão picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado refogado ➤ Purê de abóbora ➤ Pêra picadinha	➤ Sopa: Creme de mandioca com carne e legumes. ➤ Banana amassada	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne moída com abobrinha e cenoura ralada ➤ Melão picadinho	➤ Sopa Canja: frango, batata, cenoura, arroz. ➤ Melancia picadinha
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Carne com legumes e arroz	➤ Sopa: Feijão, cenoura, batata, macarrão.	➤ Sopa: Canja Frango, batata, abóbora e arroz.	➤ Sopa: Frango, macarrão, legumes.	➤ Sopa: Carne, legumes e macarrão.

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%				

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

Consistência das preparações: papa, purê, alimentos amassados, raspados ou picados. Carne e frango desfiado.

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731
Tatiany R. Tasso Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
9:00	COLAÇÃO	➤ Purê de Manga	➤ Melancia picada			
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Salada de beterraba picada ➤ Abacaxi picado	➤ Sopa: carne, abobrinha, cenoura e macarrão. ➤ Gomos de laranja			
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Carne, legumes e macarrão.	➤ Sopa Canja: Frango, legumes e arroz.			

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%				

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

Consistência das preparações: papa, purê, alimentos amassados, raspados ou picados. Carne e frango desfiado.

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



Tatiany R. Tasso
Nutricionista
CRN 24.731
Nutricionista Responsável Técnica