

UNIDADE ESCOLAR: \_\_\_\_\_

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 02/02/2026	Terça-Feira 03/02/2026	Quarta-Feira 04/02/2026	Quinta-Feira 05/02/2026	Sexta-Feira 06/02/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ					➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO					➤ Laranja em gomos
10:00	ALMOÇO					➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango ensopado com batatas ➤ Melancia picada
13:00	CAFÉ DA TARDE					➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR					➤ Sopa: Creme de mandioca com carne

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	375	24g	16%	17g	29%	70g	56%	425mcg	26mg	418mg	3mg

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

**\*\*Cardápio sujeito a alterações\*\***

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

**FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.**



Tatianny R. Tasso Kvint  
Nutricionista  
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731  
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: \_\_\_\_\_

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 09/02/2026	Terça-Feira 10/02/2026	Quarta-Feira 11/02/2026	Quinta-Feira 12/02/2026	Sexta-Feira 13/02/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Abacaxi picado	➤ Banana amassada	➤ Melão picado	➤ Mamão picado	➤ Suco de laranja
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Lombo refogado desfiado com cenoura ➤ Melancia picada	➤ Canja Frango, batata, cenoura e arroz. ➤ Gomos de laranja	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne moída com cenoura e chuchu ➤ Mamão picado	➤ Sopa: macarrão, carne e legumes. ➤ Purê de maçã	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango ensopado ➤ Beterraba cozida ➤ Melão picado
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Feijão, legumes e macarrão.	➤ Sopa: Carne, legumes e arroz.	➤ Sopa: Creme de abóbora com frango desfiado.	➤ Sopa: Frango, legumes e arroz.	➤ Sopa: Creme de legumes com 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	562,53	26g	19%	17g	28%	78	56%	500mcg	31mg	419mcg	3mg

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

**\*\*Cardápio sujeito a alterações\*\***

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

**FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.**



Tatianny R. Tasso Kvint  
Nutricionista  
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731  
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: \_\_\_\_\_

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 16/02/2026	Terça-Feira 17/02/2026	Quarta-Feira 18/02/2026	Quinta-Feira 19/02/2026	Sexta-Feira 20/02/2026			
07:15	CAFÉ DA MANHÃ				➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
9:00	COLAÇÃO				➤ Purê de maçã	➤ Pêra picada			
10:00	ALMOÇO				➤ Sopa: feijão, macarrão, frango e cenoura. ➤ Melão picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango cozido com cenoura ➤ Melancia picada			
13:00	CAFÉ DA TARDE				➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
15:00	JANTAR				➤ Sopa: Creme de mandioca com carne	➤ Sopa: Frango, legumes, macarrão.			
% 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 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	389	27g	19%	16g	25%	84	58%	559mcg	41mg	410mg	2mg

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

**\*\*Cardápio sujeito a alterações\*\***

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

**FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.**



Tatianny R. Tasso Kvint  
Nutricionista  
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731  
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: \_\_\_\_\_

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 23/02/2026	Terça-Feira 24/02/2026	Quarta-Feira 25/02/2026	Quinta-Feira 26/02/2026	Sexta-Feira 27/02/2026
07:15	<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	<b>COLAÇÃO</b>	➤ Abacaxi picadinho	➤ Purê de Maçã	➤ Mamão picado	➤ Laranja em gomos	➤ Melão picadinho
10:00	<b>ALMOÇO</b>	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Cubos frango com mandioquinha ➤ Laranja em gomos	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne desfiada ➤ Purê de Mandioca ➤ Melancia picada	➤ Sopa: chuchu, mandioquinha, frango. ➤ Abacaxi picado	➤ Sopa: abobrinha, cenoura, frango e macarrão ➤ Banana amassada	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete com cenoura e abobrinha ➤ Manga picada
13:00	<b>CAFÉ DA TARDE</b>	FÓRMULA LÁCTEA	FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	<b>JANTAR</b>	➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão.	➤ Sopa: Creme de abóbora com frango desfiado	Sopa: Canja ➤ Frango, legumes e arroz.	➤ Sopa: legumes, arroz, carne.	➤ Sopa: Creme de mandioca com carne

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.  
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	571	26g	19%	17g	28%	78	56%	500mcg	31mg	419mcg	3mg

**\*\*Cardápio sujeito a alterações\*\***

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

FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatianny R. Tasso Kvint  
Nutricionista  
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731  
Nutricionista Responsável Técnica