

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATUREZAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947

CARDÁPIO FEVEREIRO– 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN 3 - 76017

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 03/02/2025	TERÇA-FEIRA 04/02/2025	QUARTA-FEIRA 05/02/2025	QUINTA-FEIRA 06/02/2025	SEXTA-FEIRA 07/02/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	FÉRIAS	FÉRIAS	PLANEJAMENTO PEDAGÓGICO	Leite com achocolatado. Bolacha maisena	Chá mate. Pão de leite com manteiga
ALMOÇO				Arroz, feijão preto com carne suína e calabresa. Salada de couve com tomate. Laranja	Macarrão parafuso com carne moída ao molho de tomate. Salada de alface. Banana.

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- *Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, duas vezes por mês;*
- *Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês*

Turmas	Média nutricional semanal										
	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Fundamental / Médio	740	120	25	18	10	230	60	360	5	97	3

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947  
CARDÁPIO FEVEREIRO– 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável  
Técnica  
CRN 3 - 76017

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Leite com achocolatado. Biscoito água e sal com requeijão	Vitamina de maçã	Chá mate. Pão de leite com manteiga	Vitamina de banana com aveia e achocolatado.	Chá mate. Pão com queijo
ALMOÇO	Arroz, polenta com frango desfiado e queijo. Salada de acelga com cenoura ralada. Maçã	Arroz, feijão, carne moída com abobrinha ralada. Salada de repolho com tomate. Melancia	Arroz, Strogonoff de frango. Batata sauté. Salada de alface. Laranja	Arroz, feijão, carne de panela com batata e vagem. Salada de beterraba. Banana	Macarrão argolinha com carne moída ao molho natural de tomate. Salada de alface. Laranja
3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Chá mate. Bolacha Maisena	Vitamina de mamão com aveia	Leite com achocolatado. Bolo	Chá mate. Pão com queijo	Vitamina de banana com cacau
ALMOÇO	Macarrão parafuso com frango desfiado, milho verde, ervilha e cheiro verde ao molho branco. Salada de acelga com tomate. Maçã	Arroz, feijão, carne de panela com mandioca e cheiro verde. Salada de tomate com pepino. Melancia	Arroz, feijão, frango (sobrecoca desossada) com tomate e cheiro verde. Salada de repolho. Banana	Arroz, Polenta com carne moída ao molho de tomate. Salada de alface. Maçã	Arroz, feijão preto, carne suína desfiada com cenoura ralada. Salada de tomate. Laranja

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- *Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, duas vezes por mês;*
- *Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês*

Turmas	Média nutricional semanal										
	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
						A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Fundamental / Médio	740	120	25	18	10	230	60	360	5	97	3

FRUTAS QUE NECESSITAM DE MATURAÇÃO DEVEM SER SOLICITADAS COM UMA SEMANA DE ANTECEDÊNCIA. OS LEGUMES QUE NÃO FOREM SER USADOS ATÉ SEXTA-FEIRA DA SEMANA DA ENTREGA, DEVEM SER BRANQUEADOS E CONGELADOS. OS PURÊS DE LEGUMES DEVEM SER FEITO SEPARADAMENTE COM ÁGUA PARA OS ALÉRGICOS. DEMAIS SUBSTITUIÇÕES SEGUIR AS ORIENTAÇÕES QUE DEVEM ESTAR FIXADAS NAS COZINHA - APLV e DOENÇA CELÍACA



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – LEI Nº 11.947  
CARDÁPIO FEVEREIRO– 2025

Amanda Siqueira Tizo  
Nutricionista Responsável Técnica  
CRN 3 - 76017

ALMOÇO → CARLINA - 9h e 9:30h; 14:40 e 15h BENI = 9:30h BIAGIONE - M = 9:15h e 9:35h; T = 15:00h ELEUTÉRIO - M= 9:00h e 9:30h; T = 14:20h e 15h LUIS ANTUNES - M =9:30h; T14:50h LYRIA - M = 9:30h; T= 15h

ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO PARCIAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	24/02/2025	25/02/2025	26/02/2025	27/02/2025	28/02/2025
LANCHE – MANHÃ 6:40 às 7 h – alunos do sítio	Leite com achocolatado e biscoito água e sal com requeijão	Vitamina de banana com aveia	Chá mate. Bolacha maisena	Suco de maracujá. Pão com presunto	Vitamina de maçã com mamão
ALMOÇO	Arroz, feijão, ovo mexido com cenoura ralada e queijo. Salada de repolho. Maçã	Arroz, feijão, carne de panela com batata. Salada de acelga com tomate. Melancia	Macarrão à bolonhesa. Salada de Alface. Banana	Arroz, feijão, carne de panela com cenoura. Salada de batata com vagem. Laranja	Arroz, lasanha de frango. Salada de alface. Maçã

Observação: de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, § 6º, os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial.
- Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial.
- *Produtos cárneos (calabresa, presunto, salsicha, por exemplo) a, no máximo, duas vezes por mês;*
- *Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês*

