



INFORMATIVO OFICIAL

Criado pela Lei nº 255, de 17 de maio de 1990

Ano 35 – Pirai, 19 de Fevereiro de 2026 – Nº3095

DECRETO 7.326/26
DE 19 DE FEVEREIRO DE 2026

Abertura de Crédito Adicional Suplementar.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI, usando de suas atribuições legais e de acordo com a Lei nº 1.899, de 08 de dezembro de 2025;

CONSIDERANDO a insuficiência em dotação do orçamento em vigor;

CONSIDERANDO que é da competência do Poder Executivo tomar as medidas necessárias, visando assegurar e tempo útil a soma dos recursos suficientes;

CONSIDERANDO o disposto no art.43.§ 1º, inciso III da Lei nº 4.320/64;

CONSIDERANDO, disposto na Lei Orçamentária Anual nº 1.899, de 08 de dezembro de 2025 em seu artigo 8º;

D E C R E T A:

Artigo 1º - Fica aberto o Crédito Adicional Suplementar no valor de **R\$ 693.833,75 (Seiscentos e noventa e três mil, oitocentos e trinta e três reais e setenta e cinco centavos.)** destinado a suplementar as seguintes verbas do orçamento;

Decreto Nº 7326				
Suplementação de Créditos			Data 19/02/2026	
Cód. Reduz.	Cód.Reduz. Origem	Tipode Crédito	U.O. / Classificação Orçamentária	Valor
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO				
73	70	1	1.04.0.04.122.0014.2014.31909400.15000000	88.833,75
SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO E HABITAÇÃO				
588	571	1	1.16.0.15.451.0018.2154.33903900.17050000	105.000,00
FUNDO MUNICIPAL DE HABITAÇÃO E INTERESSE SOCIAL				
1077	592	1	1.16.2.16.482.0018.1044.44905100.17040000	500.000,00
Soma:			693.833,75	

Anulação de Créditos				
Anulação de Créditos			Data 19/02/2026	
Cód. Reduz.	Cód.Reduz. Origem	Tipode Crédito	U.O. / Classificação Orçamentária	Valor
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO				
70		1	1.04.0.04.122.0014.2014.31901100.15000000	88.833,75
SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO E HABITAÇÃO				
571		1	1.16.0.04.122.0014.2144.44905200.17050000	105.000,00
592		1	1.16.0.15.452.0018.2155.33903900.17040000	500.000,00
Soma:			693.833,75	

Artigo 2º -Para cobertura do crédito mencionado no artigo anterior, fica anulado e igual importância do orçamento as seguintes dotações

Artigo 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 4º- Revogam-se as disposições em contrário

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI, em 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 231/2026.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

CONSIDERANDO, o que consta no Processo nºPIR-020204/000731/2026;

R E S O L V E conceder afastamento por incapacidade temporária para o trabalho, pelo período de 30/01/2026 a 24/07/2026, perfazendo 176 (cento e setenta e seis) dias, a servidora municipal, **JULIANA DE AVILA RIBERTO**, Docente I, matrícula nº 13441, nos termos do parágrafo 3º, art. 9, da EC 103/2019.

Publique-se
Registre-se e Cumpra-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI, em 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 232/2026.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

CONSIDERANDO, o que consta no Processo nºPIR-020204/000730/2026;

R E S O L V E conceder afastamento por incapacidade temporária para o trabalho, pelo período de 31/01/2026 a 10/07/2026, perfazendo 161 (cento e sessenta e um) dias, a servidora municipal, **YOLANDA SYLVIA PAGAZZI**, Médico I, matrícula nº 1002 e 6150, nos termos do parágrafo 3º, art. 9, da EC 103/2019.

Publique-se
Registre-se e Cumpra-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI, em 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 233/2026.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

CONSIDERANDOo disposto nos artigos 26 e 27 da Lei nº 964, de 11/08/2009;

CONSIDERANDO o laudo médico elaborado pela Empresa GL Comércio de Consultoria de Segurança do Trabalho Ltda-ME;

CONSIDERANDO o que consta no Processo nº PIR-020204/000562/2026;

R E S O L V E readaptar a servidora municipal, IDALINA BARBOSA DE OLIVEIRA, Docente I e Docente II - Geografia, matrícula nº 5638 e 7491, para desempenhar as atribuições descritas nas fls. 00976332 do referido processo pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, com início em 28/01/2026 e término em 26/07/2026.

Publique-se
Registre-se e Cumpra-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI, em 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 234/2026.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAI usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

CONSIDERANDO, o que consta no Processo nº PIR-020204/002565/2025;

R E S O L V E conceder afastamento por incapacidade temporária para o trabalho, pelo período de 04/02/2026 a 18/03/2026, perfazendo 43 (quarenta e três) dias, a servidora municipal, MARLUCE ROGERIA DE SOUZA LEMOS, Inspetor de Alunos, matrícula nº 8639, nos termos do parágrafo 3º, art. 9, da EC 103/2019.

Publique-se
Registre-se e Cumpra-se.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAI, em 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Informativo Oficial

Município de Pirai - RJ

Criado pela Lei nº 255, de 17 de maio de 1990.

PODER EXECUTIVO

Prefeitura Municipal
Praça Getúlio Vargas, s/nº - Centro
Pirai-RJ – CEP 27.175-000
Telefones: (24) 2431-9950 / 2431-9977
Fax: (24) 2431-9976 / 2431-9957
Site: www.pirai.rj.gov.br

PREFEITO
Luiz Fernando de Souza

VICE-PREFEITO
Alexsandro Sena Silva

SECRETARIAS

ADMINISTRAÇÃO

Paulo Mauricio Carvalho de Souza
Rua. Dr. Luiz Antonio Garcia da Silveira, nº 16, Fundos – Centro
Telefone/Fax: (24) 2431-9964
E-mail: secadm@pirai.rj.gov.br

AGRICULTURA

Odenir Moreira Guedes
Avenida dos Acadêmicos, nº 1324 – Centro
Telefone/Fax: (24) 2431-2968
E-mail: agricultura@pirai.rj.gov.br

ASSISTÊNCIA SOCIAL

Rita de Cássia Teixeira de Barros
Rua Santos Dumont, nº 156 – Centro
Telefone: (24) 2431-9958
E-mail: prosocioal@pirai.rj.gov.br

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Osni Augusto Souza da Silva - Secretário Interino
Rua Bulhões de Carvalho, s/nº- Casa do Futuro - Casa Amarela
Telefone: (24) 2431-9939 / 2431-1945
E-mail: planejamento@pirai.rj.gov.br

CULTURA, EVENTOS E ECONOMIA CRIATIVA

Rodrigo Faria de Abreu
Rua Comendador Sá, nº 105 – Centro
Telefone/Fax: (24) 2431-9983
E-mail: cultura@pirai.rj.gov.br

COMUNICAÇÃO

Pérola Borges Soares Nunes
Rua Comendador Sá, nº 96 - Centro
Telefone: (24) 2431-9981
E-mail: imprensa@pirai.rj.gov.br

COORDENADORIA DE CONTROLE INTERNO

Lenilda Braga Rodrigues Porto da Silva
Praça Getúlio Vargas, s/nº (sede da Prefeitura) – Centro
Telefone: (24) 2431-9969
Fax: (24) 2431-9957
E-mail: controleinterno@pirai.rj.gov.br

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

Breno Borges Soares Nunes
Rua 15 de Novembro, nº 282 – Centro
Telefone: (24) 2431-6478
Fax: (24) 2431-9976
E-mail: secindecom@pirai.rj.gov.br

EDUCAÇÃO

Juciélma Matias dos Santos Lima
Rua XV de Novembro nº 390
Telefone/Fax: (24) 2431-0160 / 2431-0161
E-mail: semec@pirai.rj.gov.br

ESPORTE

Claudia da Silva Rodgers
Parque Florestal Mata do Amador – Centro
Telefone:
E-mail: esportelazer@pirai.rj.gov.br

FAZENDA

Carmem Maria Coelho Barbosa Gomes
Praça Getúlio Vargas, s/nº (sede da Prefeitura) – Centro
Tel: (24) 2431-9966
Fax: (24) 2431-9976
E-mail: fazenda@pirai.rj.gov.br

GOVERNO

Lourivane Norris Ribeiro
Praça Getúlio Vargas, s/nº (sede da Prefeitura) – Centro
Telefone: (24) 2431-9955
Fax: (24) 2431-9957
E-mail: secgoverno@pirai.rj.gov.br

MEIO AMBIENTE

Eleandro Machado Walverde
Parque Florestal Mata do Amador - Centro
Telefone/Fax: (24) 2431-9978
E-mail: meioambiente@pirai.rj.gov.br

OBRAS, URBANISMO E HABITAÇÃO

Alexsandro Sena Silva
Rua Bulhões de Carvalho, nº 465 – Casa Amarela
Telefone: (24) 2431-9970
E-mail: sec.obras@pirai.rj.gov.br

PLANEJAMENTO E COORDENAÇÃO GOVERNAMENTAL

Maria Lúcia Cautiero Horta Jardim
Praça de Santana, nº 49 - Centro
Telefone: (24) 2431-9932
E-mail: secmpepg@pirai.rj.gov.br

PROCURADORIA

Procurador-Geral: João Carlos da Silva
Praça Moacir Barbosa, s/nº (sede da Prefeitura) – Centro
Telefone: (24) 2431-9904
E-mail: procuradoria@pirai.rj.gov.br

SAÚDE

Maria da Conceição de Souza Rocha
Rua Moacir Barbosa, nº 73 – Centro
Telefone/Fax: (24) 2411-9300
E-mail: gabinete.saude@pirai.rj.gov.br

SERVIÇOS PÚBLICOS

Alex Joaquim a Silva
Rua Bulhões de Carvalho, nº 465 – Casa Amarela
Telefone: (24) 2431-9953
E-mail: servpub@pirai.rj.gov.br

ORDEM PÚBLICA E MOBILIDADE URBANA

Luiz Carlos Vidal Barroso
Rua Dr. Luiz Antonio Garcia da Silveira, nº 71 – Centro
Telefone: (24) 2431-9968
E-mail: smtp@pirai.rj.gov.br

PODER LEGISLATIVO

Câmara Municipal

Rua Dr. Luiz Antonio Garcia da Silveira, nº 16 – Centro
Pirai-RJ – CEP 27.175-000
Telefone/Fax: (24) 2411-9500
E-mail: cmpirai@pirai.rj.leg.br
Site: www.camarapirai.rj.gov.br

Mesa Diretora

Presidente: Moacir Gonçalves da Rocha Júnior (Junior Rocha)
Vice-presidente: José Paulo Carvalho de Oliveira (Russo)
1º Secretário: Roberto Horta Jardim Salles (Betão)
2º Secretário: Wagner da Cunha Fortunato (Marreco)

Vereadores

Mario Herminio da Silva Carvalho
Renan Silva Gonçalves da Cruz
Evandro Soriano da Silva
José Otávio Ferreira de Abreu
Júlio César da Fonseca Alves
Darlei Gomes de Moraes
Luiz Fernando Colucci Junior

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**ATO DE AUTORIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO POR INEXIGIBILIDADE**

Autorizo nos termos do Artigo 74, Inciso I da Lei nº 14.133/21, a inexigibilidade, tendo como objeto a Prestação de serviço da quarta revisão do veículo Polo, Placa SRX8F48, através da Empresa “**AUTO IGUAÇU LTDA**”, no valor de **R\$ 1.222,88 (Hum mil, duzentos e vinte e dois reais e oitenta e oito centavos)**, conforme instruído no processo administrativo no SEI nº PIR-020206/000233/2026.

Pirai, 19 de fevereiro de 2026.

Luiz Fernando de Souza
Prefeito Municipal

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EXTRATO CONTRATUAL
TERMO ADITIVO

Instrumento: 2º Termo Aditivo

Partes: Município de Pirai, através da Secretaria Mun. de Saúde e Bio World Sistemas Ltda.

Fundamento: Sistema de controle de frequência biométrico, com fornecimento de relógios biométricos, licença uso de software web e manutenção corretiva e preventiva dos relógios de ponto e software.

Objeto: O Presente Termo Aditivo tem por o objeto a prorrogação de contrato para o período de 12 (doze) meses tendo início em 20/03/2026 e término em 20/03/2027, sendo o valor global de R\$ 129.600,00 (cento e vinte e nove mil e seiscentos reais), a serem pagos de forma parcelada, mensalmente, no valor de R\$ 10.800,00 (dez mil e oitocentos reais).

Autorização: Processo nº. 000198/2026.

Data da Assinatura: 19 de fevereiro de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE**CONCESSÃO DE LICENÇA**

MUNICÍPIO DE PIRAI

CNPJ: 29.141.322/0001-32

Torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Pirai, a Licença Municipal de Instalação LMI nº 001/2026, com validade até 13 de fevereiro de 2028, para realizar a atividade de **Implantação e ampliação de vias urbanas, estradas de servidão e vias de acesso a imóveis rurais não pavimentadas** - implantação de pavimentação e drenagem superficial, totalizando 14.352,30m de intervenção, no seguinte endereço: Estrada Hugo Lengruher Portugal, s/nº, Fazendinha/Santanésia, Pirai-RJ, processo nº PIR-020207/000027/2026.

COORDENADORIA MUNICIPAL DE CONTROLE INTERNO**APROVAÇÃO**

Manifesto-me favoravelmente à aprovação da **Prestação de Contas**, apresentada através do Processo PIR-020204/000048/2026, pela entidade “**Associação Recreativa Santa Cecília Arrozalense**”, representada pela sua presidente Sra. Amália Bichara Guimarães, referente a parcela única da verba concedida através do 1º Termo

Aditivo ao Convênio/PJ nº002/2025, à título de Auxílio Financeiro do exercício de 2025, no valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais).

Pirai-RJ, 12 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA

Prefeito

APROVAÇÃO

Manifesto-me favoravelmente à aprovação da **Prestação de Contas**, apresentada através do Processo PIR-020204/000049/2026, pela entidade “**Associação Recreativa Santa Cecília Arrozalense**”, representada pela sua presidente Sra. Amália Bichara Guimarães, referente a 4ª parcela do Convênio e parcela única da complementação da verba concedida através do Primeiro Termo Aditivo ao Convênio/PJ nº002/2025, à título de Subvenção do exercício de 2025, no valor total de R\$ 57.562,50 (cinquenta e sete mil, quinhentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos).

Pirai-RJ, 19 de fevereiro de 2026.

LUIZ FERNANDO DE SOUZA

Prefeito



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CALENDÁRIO ESCOLAR – 2026
CARDÁPIO SEMANAL

MESES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
JANEIRO	F		S	D						S	D						S	D						S	D						S	FÉRIAS
FEVEREIRO	D	RA	RI	IB			S	D						S	D	R	F	R	R	R	S	D						S				13
MARÇO	D						S	D						S	D						S	D						SL	D			23
ABRIL		R	F	S	D						S	D						S	D		F		F		S	D			CC	TB		18
MAIO	F	S	D	IB					S	D						SL	D						S	D						S	D	21
JUNHO				F	R	S	D						S	D						S	D						S	D				20
JULHO	CC			S	D					TB	S	D	R	R	R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	S	D	RI	IB				8/4
TOTAL DE DIAS LETIVOS NO 1º SEMESTRE																															103	

MESES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
AGOSTO	S	D						S	D						S	D						S	D						S	D		21
SETEMBRO					S	D	F					S	D						SL	D			CC			S	D			TB		21
OUTUBRO	IB		S	D						S	D	F			DP		SL	D						S	D			F		S	20	
NOVEMBRO	D	F					S	D						S	D					F	S	D					S	D				19
DEZEMBRO					S	D						S	D			CC		TB	S	D	R	R	R	R	F	S	D	R	R	R	R	14
TOTAL DE DIAS LETIVOS NO 2º SEMESTRE																															99	
TOTAL DE DIAS LETIVOS NO ANO																															202	

SEMANA	CARDÁPIO	DATAS										
	SEMANA 1	04-06/02	09-13/03	06-10/04	04-08/05	01-03/06	29/06-03/07	10-14/08	08-11/09	05-09/10	03-06/11	30/11-04/12
	SEMANA 2	09-13/02	16-20/03	13-17/04	11-15/05	08-12/06	06-10/07	17-21/08	14-18/09	13-16/10	09-13/11	07-11/12
	SEMANA 3	23-27/02	23-27/02	20-24/04	18-22/05	15-19/06	28-31/08	24-28/08	21-25/09	19-23/10	16-19/11	14-18/12
	SEMANA 4	02-06/03	30/03-01/04	27-30/04	25-29/05	22-26/06	03-07/08	31/08-04/09	28/09-02/10	26-30/10	23-27/11	-----

LEGENDAS	
CC - Conselho de Classe	R - Recesso
D - Domingo	RA - Reunião de Acolhimento
DE - Desfile Escolar	RI - Reunião Interna
DP - Dia do Professor	S - Sábado
F - Feriado	SI - Seminário de Inclusão
FL - Feriado Letivo	SL - Sábado Letivo
IB - Início do Bimestre	SP - Dia do Servidor Público
R - Recesso	TB - Término do Bimestre

FERIADOS E RECESSOS	
JANEIRO	1 - Confraternização Universal
FEVEREIRO	17 - Carnaval
	3 - Semana Santa
ABRIL	5 - Páscoa
	21 - Tiradentes
	23 - São Jorge
MAIO	1 - Dia do Trabalho
JUNHO	4 - Corpus Christi
JULHO	26 - N. Sr.ª de Sant’Anna
SETEMBRO	7 - Dia da Independência
	12 - Dia de N. Senhora Aparecida
OUTUBRO	17 - Aniversário de Pirai (Letivo)
	2 - Finados
NOVEMBRO	15 - Proclamação da República
	20 - Consciência Negra
DEZEMBRO	25 - Natal





SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1

BERÇÁRIO – 06 A 11 MESES

REFEIÇÃO	IDADE	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
DESJEJUM 7:00H	6 A 11 MESES	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
COLAÇÃO 9:00H	6 A 11 MESES	Abacate amassado com banana prata	Banana amassada	Mamão amassado	Pêra macia raspada ou amassada	Maçã raspada ou cozida
ALMOÇO 10:30h	6 A 11 MESES	Feijão carioquinha amassado Arroz papa Frango desfiado (bem pequeno) Papa de cenoura e chuchu.	Feijão preto amassado Macarrão cabelo de anjo Músculo moído Mix legumes (abobrinha e beterraba amassadas)	Feijão preto amassado Arroz papa Frango desfiado Abóbora e brócolis bem amassados	Feijão preto amassado Arroz papa Carne moída Purê de batata com espinafre bem amassado	Feijão preto amassado Purê de mandioca Músculo moído Papa de abóbora com couve minimamente picada e sem talos
LANCHE 13:00h	6 A 11 MESES	Fórmula láctea infantil 2º Banana amassada	Fórmula láctea infantil 2º Mamão amassado	Fórmula láctea infantil 2º Maça raspada	Fórmula láctea infantil 2º Mamão amassado	Fórmula láctea infantil 2º Laranja lima corte fino e bem picada
JANTAR 15:30H	6 A 11 MESES	Sopa de feijão com macarrão, legumes e músculo moído (chuchu, couve bem picada sem talos e moranga)	Papa de inhame com cenoura, couve minimamente picada e frango desfiado	Papa de arroz com espinafre, Carne moída ao molho de tomate	Creme de legumes (berinjela, inhame, brócolis) e músculo moído	Sopa de batatas (batata doce e batata inglesa) com couve e frango desfiado

QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 6 MESES: 2 A 3 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 7 MESES: 4 A 5 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR DE 8 A 11 MESES: 6 A 7 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE LEVEMENTE AMASSADOS OU PICADOS
É OFERTADO ÁGUA FILTRADA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES
*Ficar atento à evolução da consistência. **As quantidades sugeridas podem variar de acordo com o apetite e o desenvolvimento da criança.

Obs: Não oferecer maçã crua ou inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto.* Todo grão precisa ser hidratado por no mínimo 8h.
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845 SME:14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 2

BERÇÁRIO – 06 A 11 MESES

REFEIÇÃO	IDADE	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
DESJEJUM 7:00h	6 A 11 MESES	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2	Fórmula infantil 2
COLAÇÃO 9:00H	6 A 11 MESES	Laranja lima picada corte fino e pequeno	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã raspada ou cozida	Pera raspada ou cozida
ALMOÇO 10:30h	6 A 11 MESES	Feijão carioquinha amassado Arroz papa Ovo mexido Papa de cenoura com abobrinha	Feijão preto amassado Arroz papa Músculo moído Creme de aipim e beterraba	Feijão preto amassado Arroz papa Frango desfiado Papa abóbora e espinafre	Feijão carioquinha amassado Arroz papa com cenoura e brocolis Músculo picadinho Polenta	Feijão preto amassado Arroz papa Frango desfiado Papa de chuchu e batata doce
LANCHE 13:00h	6 A 11 MESES	Fórmula láctea infantil 2º Banana amassada	Fórmula láctea infantil 2º Mamão amassado	Fórmula láctea infantil 2º Melancia sem sementes*apenas parte macia	Fórmula láctea infantil 2º banana amassada	Fórmula láctea infantil 2º Abacate com mamão amassados
JANTAR 15:30H	6 A 11 MESES	Creme de ervilha, com batata couve e músculo moído	Canja de galinha com cenoura, chuchu e jiló bem picadinho, *esse último em pouca quantidade	Sopa de Canjiquinha com batata doce, Espinafre e ovo cozido	Arroz papa com cenoura, couve minimamente picada e frango bem desfiado	Sopa de Batata inglesa, cenoura couve e Carne moída

QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 6 MESES: 2 A 3 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 7 MESES: 4 A 5 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR DE 8 A 11 MESES: 6 A 7 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE LEVEMENTE AMASSADOS OU PICADOS
É OFERTADO ÁGUA FILTRADA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES
*Ficar atento à evolução da consistência. **As quantidades sugeridas podem variar de acordo com o apetite e o desenvolvimento da criança.

Obs: Não oferecer maçã crua e inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos: fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto.* Todo grão precisar ser hidratado por no mínimo 8h.
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845 SME:14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3

BERÇÁRIO – 06 A 11 MESES

REFEIÇÃO DESJEJUM 7:00h	IDADE 6 A 11 MESES	2º FEIRA Fórmula infantil 2	3º FEIRA Fórmula infantil 2	4º FEIRA Fórmula infantil 2	5º FEIRA Fórmula infantil 2	6º FEIRA Fórmula infantil 2
COLAÇÃO 9:00H	6 A 11 MESES	Melancia sem semente*apenas a parte macia, corte em tiras	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã raspada ou cozida	Pera raspada ou cozida
ALMOÇO 10:30h	6 A 11 MESES	Arroz papa Bobó de peixe Papa de cenoura e chuchu	Feijão preto amassado Arroz papa Frango desfiado Abóbora madura bem cozida Couve minimamente picada	Feijão preto amassado Arroz papa Músculo picadinho minúsculo Papa de cenoura e repolho minimamente picado e bem cozido	Feijão Carioquinha amassado Macarrão argolinha Frango desfiado Papa de abóbora e couve minuciosamente picada e sem talos	Feijão preto amassado Arroz papa Músculo picadinho Papa de abobrinha e inhame
LANCHE 13:00h	6 A 11 MESES	Fórmula láctea infantil 2º Banana amassada	Fórmula láctea infantil 2º Mamão amassado	Fórmula láctea infantil 2º Maçã raspada ou cozida	Fórmula láctea infantil 2º Melancia sem semente*apenas parte macia	Fórmula láctea infantil 2º Laranja lima corte fino e pequeno
JANTAR 15:30H	6 A 11 MESES	Sopa de feijão com macarrão, legumes e músculo moído	Canja de galinha com cenoura, batata e chuchu	Sopa de abóbora, batata, couve e músculo moído	Mix de legumes cozidos e bem amassados (batata, cenoura e brócolis) com músculo moído com tomate.	Creme de inhame com lentilha, E couve minimamente picada Músculo moído.

QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 6 MESES: 2 A 3 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 7 MESES: 4 A 5 COLHERS DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR DE 8 A 11 MESES: 6 A 7 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE LEVEMENTE AMASSADOS OU PICADOS
É OFERTADO ÁGUA FILTRATA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES
*Ficar atento à evolução da consistência. As quantidades sugeridas podem variar de acordo com o apetite e o desenvolvimento da criança.

**** Obs: Não oferecer maçã crua e inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto.* Todo grão precisar ser hidratado por no mínimo 8h.**
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845 SME:14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL– SEMANA 4

BERÇÁRIO – 06 A 11 MESES

REFEIÇÃO DESJEJUM 7:00h	IDADE 6 A 11 MESES	2º FEIRA Fórmula infantil 2	3º FEIRA Fórmula infantil 2	4º FEIRA Fórmula infantil 2	5º FEIRA Fórmula infantil 2	6º FEIRA Fórmula infantil 2
COLAÇÃO 9:00H	6 A 11 MESES	Laranja lima picada corte fino e pequeno	Banana amassada	Mamão amassado	Maçã raspada ou cozida	Pêra raspada ou cozida
ALMOÇO 10:30h	6 A 11 MESES	Arroz papa Ovo mexido Mix de cenoura e espinafre cozido e bem amassado	Feijão preto amassado Arroz papa Músculo moído Papa de abóbora e abobrinha	Feijão preto amassado Arroz papa Sobrecoxa desfiada Creme de beterraba e espinafre	Feijão preto amassado Arroz papa Músculo moído Creme de batata doce e chuchu	Feijão carioquinha amassado Arroz papa Frango bem desfiado Batata inglesa e cenoura amassada
LANCHE 13:00h	6 A 11 MESES	Fórmula láctea infantil 2º Banana amassada	Fórmula láctea infantil 2º Mamão amassado	Fórmula láctea infantil 2º Maçã raspada ou cozida	Fórmula láctea infantil 2º Melancia sem semente *apenas parte macia, corte em tiras	Fórmula láctea infantil 2º Laranja lima picada em corte fino
JANTAR 15:30H	6 A 11 MESES	Sopa de feijão com legumes (cenoura e batata inglesa e abobrinha) e músculo moído.	Canjiquinha bem cozida, com espinafre, inhame e ovos mexidos	Canja de galinha com cenoura, chuchu, batata inglesa frango bem desfiado	Sopa de Legumes (batata doce, abóbora e chuchu) e Músculo moído	Creme de abóbora e batata, Brócolis e Carne moída

QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 6 MESES: 2 A 3 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR PARA 7 MESES: 4 A 5 COLHERS DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE BEM AMASSADOS (PAPAS OU PURÊS)
QUANTIDADE DO ALMOÇO E JANTAR DE 8 A 11 MESES: 6 A 7 COLHERES DE SOPA POR REFEIÇÃO, NA CONSISTÊNCIA DE LEVEMENTE AMASSADOS OU PICADOS
É OFERTADO ÁGUA FILTRATA NOS INTERVALOS DAS REFEIÇÕES
*Ficar atento à evolução da consistência. **As quantidades sugeridas podem variar de acordo com o apetite e o desenvolvimento da criança.

Obs: Não oferecer maçã crua e inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos: fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto.* Todo grão precisa ser hidratado por no mínimo 8h.
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845 SME:14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1

CRECHE – 01 A 03 ANOS

REFEIÇÃO DESJEJUM	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	Mingau de aveia com banana amassada Sem adição de açúcar	Suco de mamão com laranja Pão com ovos mexidos	Leite enriquecido com melancia Pão com manteiga	Suco de goiaba e banana Pão com queijo	Leite enriquecido com polpa de maracujá Bolo de fruta (banana, abacaxi ou maçã)
COLAÇÃO	Maçã raspada	Manga picadinha	Melancia sem semente	Mamão	Salada de Frutas (banana, morango ,laranja e mamão)
ALMOÇO	Feijão carioquinha Arroz bem cozido Bobó de peixe Cenoura e couve minimamente picada)	Carne moída com agrião Macarrão/ Feijão preto Abobrinha, beterraba Bem cozidos	Carne de panela com legumes (abóbora, vagem e cenoura bem cozidos). Arroz/Feijão Preto	Salada de vagem com beterraba cozidos Iscas de Fígado corte mínimo Purê de Batata Arroz/ Feijão	Risoto de repolho ralado ou brócolis e cenoura) *frango Feijão
LANCHE	Iogurte com fruta polpa de fruta (uva) Pão com manteiga	Suco de uva com beterraba Bolo simples (milho/laranja/cenoura)	Suco de melancia Bolo de fruta (banana, abacaxi ou maçã)	Mingau de aveia com banana amassada	Suco de melão Sanduiche natural (pastinha de frango com cenoura)
JANTAR	Creme de ervilha com Legumes (couve-flor, batata inglesa, espinafre) e carne moída	Pure de inhame com chuchu Frango em cubinhos ou desfiado Arroz e Feijão preto	Arroz com brócolis e cenoura Frango em cubos ensopado com batata Feijão preto	Carne em cubos Farofa de abobrinha Arroz e Feijão preto	Sopa de Abóbora, aipim, couve e Frango (em cubinhos ou desfiado)

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 829,84Kcal

Idade

01 a 03 anos

Necessidade diária

1010 Kcal

Estamos atendendo

82,16%

Obs: Não oferecer maçã crua ou inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto. *Todo grão precisa ser hidratado por no mínimo 8h.

Suco sempre sem adição de açúcar Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME14060: Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 2
CRECHE – 01 A 03 ANOS

REFEIÇÃO DESJEJUM	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	Mingau de aveia com banana amassada	Suco de manga Pão com ovos	Milkshake tricolor (batata doce cozida, banana, beterraba e leite ou iogurte)	Suco de polpa de fruta (uva) Pão com ovos	Leite enriquecido com polpa de maracujá e mamão Bolo de aveia e banana
COLAÇÃO	Laranja picadinha corte fino	Banana	Melancia sem semente, somente parte macia	Mamão	Banana
ALMOÇO	Ovo mexido com tomate Arroz/ Feijão carioquinha Cenoura e abobrinha bem cozidos	Ensopado de carne Com agrião Arroz/ Feijão Preto Purê batata doce	Frango em cubinhos Ensopado Arroz/ Feijão Preto Salada de Alface corte pequeno e cenoura cozida	Carne Cubinhos Arroz/ Feijão Preto Polenta Abobrinha e beterraba bem cozidas	Filé de Frango ao Molho Pomodoro (tomate) Arroz agrega com cenoura/ e brócolis Feijão Preto
LANCHE	Leite enriquecido com banana prata Pão com manteiga	Suco de Polpa de fruta (caju e melão) Bolo simples de cenoura e laranja	Suco de melancia Pão com ovos	Suco de Laranja com Beterraba Bolo de banana com aveia	Creme de Iogurte natural com fruta (abacate e banana).
JANTAR	Sopa de Feijão com Macarrão, Legumes e Carne moída	Arroz bicolor (cenoura e espinafre) mine almondegas ao molho de tomate	Sopa de aipim com frango em cubinhos , couve minimamente picada e batata inglesa	Macarrão argolinha com carne moída , feijão, cenoura e chuchu em cubinhos	Arroz/feijão Abóbora, Couve picadinha e Frango em cubinhos

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 804,9 Kcal

Idade

01 a 03 anos

Necessidade diária

1010 Kcal

Estamos atendendo

79,69%

Obs.: Não oferecer maçã crua com casca para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos : fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto. *Todo grão precisa ser hidratado por no mínimo 8h.

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME 14060 Camila Barros da Silveira / SME: 13747

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3
CRECHE – 01 A 03 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de manga Bolo de banana	Suco de Polpa de Maracujá Pão com ovos mexidos	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de maracujá Bolo de laranja
COLAÇÃO	Abacaxi em pedaços pequenos e finos *sem miolo	Banana	Melancia *sem semente	Mamão	Salada de frutas (laranja, morango, mamão, banana e maçã)
ALMOÇO	Peixe ao Molho Pirão Arroz/ Feijão (opcional) Salada de Cenoura com brócolis bem cozidos.	Fricassê de Frango (usar repolho no lugar da batata) Arroz/ Feijão Preto Repolho *corte fino refogado com Tomate	Carne suína acebolada Inhame Arroz/ Feijão Preto Salada bem cozida (beterraba, cenoura e chuchu)	Frango em Cubinhos Macarrão Espaguete Feijão Cariquinha Jardineira de legumes (couve-flor, cenoura, chuchu e batata)	Estrogonofe de carne com legumes Batata Sauté c/queijo parmesão Arroz Feijão carioquinha (opcional)
LANCHE	Milkshake tricolor (cacau, banana e manga, leite ou iogurte)	Suco de melão com abacaxi Pão com queijo	Iogurte natural com polpa de manga e banana com aveia	Suco de Maracujá com Manga Pão com ovos mexidos	Leite enriquecido com melancia Bolo de laranja
JANTAR	Creme de Legumes (aipim, batata doce, abóbora e chuchu) c/ frango desfiado	Carne moída com chuchu e tomate Arroz e feijão bem cozidos	Canjiquinha com espinafre e cenoura picadinha, frango em cubinhos	Músculo picadinho com aipim e cenoura Farofa de couve Arroz e Feijão	Arroz com lentilha, isca de frango, creme de inhame e cenoura.

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 916,3 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
01 a 03 anos	1010 Kcal	90,72%
Obs: Não oferecer maçã crua e inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses: sempre raspada, de 1 a 2 anos: fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos: em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto. * Todo grão precisar se hidratado por no mínimo 8h Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME 14060: sem Camila Barros da Silveira / SME: 13747		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 4
CRECHE – 01 A 03 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com cacau e banana Pão com manteiga	Leite enriquecido com Polpa de morango Pão com ovos	Leite enriquecido com polpa de caju e banana Pão com manteiga	Leite enriquecido com Banana e Aveia	Suco de maracujá e manga Pão com ovos
COLAÇÃO	Melão bem macio	Banana	Melancia	Maçã	Melão bem macio
ALMOÇO	Omelete de legumes (cenoura, chuchu e tomate) Arroz/ Feijão Cariquinha	Carne suína bem cozida Abóbora e chuchu Farofa de couve Arroz/ Feijão Preto	Isclas de Frango Arroz/ Feijão Preto Espinafre Refogado e Beterraba bem cozida	Carne moída ao molho Polenta Arroz/ Feijão Preto Creme de batata doce e chuchu	Frango em cubinhos Repolho Arroz/ Feijão Preto Purê de batata c/cenoura
LANCHE	Iogurte com manga e abacate e banana	Suco de Laranja com Beterraba Bolo simples de cenoura	Suco de polpa de fruta (manga) Torta de frango	Suco de Laranja com Cenoura e Maçã Bolo de banana	Vitamina de Banana com e beterraba Sanduichinho de frango
JANTAR	Sopa de feijão, legumes (cenoura, batata inglesa e abobrinha) e carne moída	Frango em cubos Arroz colorido (cenoura e brócolis picadinho) Feijão preto	Carne de panela Purê de inhame com cenoura Arroz Feijão preto	Risoto de legumes (brócolis, cenoura, abobrinha) com frango Feijão preto (opcional)	Creme de abóbora, batata cenoura e couve Carne de panela Feijão preto (opcional)

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 849,66 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
01 a 03 anos	1010 Kcal	84,12%
Obs: Não oferecer maçã crua e inteira para crianças menores de 3 anos, de 6-12 meses sempre raspada, de 1 a 2 anos fatias finas e sem casca ou cozida, de 2-3 anos em fatias ou cubos cozidos, sempre em observação de um adulto. * Todo grão precisa ser hidratado por no mínimo 8h. Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME 14060 :Camila Barros da Silveira / SME: 13747		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - INTEGRAL- SEMANA 1
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de melancia Pão com ovos	Milkshake tricolor nutritivo (batata doce cozida, polpa de fruta, pedacinhos de beterraba e banana)	Leite enriquecido com polpa de goiaba, e banana	Leite enriquecido polpa de manga e mamão Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pera	Banana	Melancia	Maçã	Salada de Frutas
ALMOÇO	Feijão carioquinha Arroz Omelete de forno Cenoura, espinafre ou couve	Coxa e sobrecoxa Assada Arroz/ Feijão preto Salada de alface/agrião e tomate	Carne em Cubos com Jardineira de Legumes (vagem, cenoura, chuchu). Arroz/Feijão Preto	Isclas de Fígado acebolado Purê de Batatas Arroz/ Feijão Salada verde com Beterraba cozida	Risoto com repolho ralado ou brócolis e cenoura) Frango desfiado.
LANCHE	logurte com fruta Pão com manteiga	Suco de Laranja com Cenoura Bolo laranja	Suco de melancia Bolo de fruta (banana, abacaxi ou maçã	Mingau de aveia com banana amassada	Leite colorido (c Banana e beterraba) Sanduichinho de frango
JANTAR	Carne moída Macarrão ao alho e óleo Salada de cenoura cozida e tomate	Purê de batata Isca de frango acebolada Salada de beterraba cozida e pepino	Arroz Feijão Ovo mexido com tomate e espinafre	Frango ao molho Polenta Refogado de cenoura com vagem	Creme de ervilha com legumes (abóbora e chuchu) Arroz Carne picadinha

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 514,22 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
03 a 05 anos	1350 Kcal	38,09%
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060 Camila Barros da Silveira / SME: 13747		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – INTEGRAL – SEMANA 2
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana	Leite enriquecido com polpa de morango Pão com manteiga	Milkshake tricolor (batata doce cozida, polpa de polpa de uva e banana)	Leite enriquecido com polpa de goiaba, pedacinhos de beterraba e banana	Leite enriquecido com polpa manga e mamão Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pera	logurte	Melancia	Maçã	banana
ALMOÇO	Omelete de forno colorido (cenoura) Arroz/ Feijão Preto Salada de Tomate e Pepino	Bife de Panela com Mix de batata doce e cenoura Arroz/ Feijão Preto	Frango Ensopado Creme de Milho Arroz/ Feijão Preto Salada de Alface com Agrião e tomate	Carne ao Molho com Abobrinha e beterraba cozida Arroz/ Feijão Carioquinha	Filé de Frango ou Molho pomodoro (tomate) Arroz a grega/ Feijão Preto Seleta de Legumes
LANCHE	Leite enriquecido com polpa maracujá e mamão Biscoito salgado com Manteiga	Suco de Laranja com Cenoura Bolo simples (laranja com cenoura)	Mingau de aveia com banana	Suco de Laranja com Beterraba Pão com ovos	Creme (abacate, banana, maçã e aveia).
JANTAR	Carne moída com macarrão ao sugo Salada de legumes	Risoto com vegetais e frango	Cozido com músculo e legumes (repolho, batata e cenoura) Arroz	Arroz/feijão Farofa de cenoura Sobrecoxa assada	Polenta/ carne moída com tomate e agrião Feijão

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 515,96 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
03 a 05 anos	1350 Kcal	38,14%
Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME:14060 Camila Barros da Silveira / SME: 13747		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - INTEGRAL– SEMANA 3
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de manga Bolo de banana	Leite enriquecido com banana Pão com manteiga	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de goiaba Bolo de laranja
COLAÇÃO	Laranja Pera	Banana	Melancia	Maçã	Melão
ALMOÇO	Peixe ao Molho Pirão Arroz/ Feijão (opcional) Salada de Cenoura com Beterraba	Salada de tomate e cebola Fricassê de Frango (usar repolho no lugar da batata) Arroz/ Feijão Preto	Salada quente (beterraba, couve-flor e cenoura) Carne suína acebolada Purê de inhame Arroz/ Feijão Preto	Salada de Alface e Tomate Frango em Cubos Macarrão Espaguete Feijão Cariquinha	Carne ensopada c/ aipim Couve refogada Arroz/ Feijão
LANCHE	Milkshake tricolor com cacau, banana e batata doce cozida)	Suco de melão com abacaxi Pão com queijo	Suco de polpa de frutas Biscoito doce	Suco de melão com melancia Pão com ovos	Suco de laranja com mamão Pão com manteiga
JANTAR	Risoto de frango com vegetais (cenoura, chuchu, brócolis)	Sopa de legumes com músculo e macarrão	Arroz tricolor (legumes) Sobrecoxa assada	Brócolis e cenoura refogados Macarrão ao alho e óleo Carne moída	Creme de aipim com legumes e frango (aipim, chuchu, batata, abóbora)

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 558,24 Kcal

Idade

03 a 05 anos

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060

Camila Barros da Silveira / SME: 1374

Necessidade diária

1350 Kcal

Estamos atendendo

41,35%

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - INTEGRAL– SEMANA 4
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com cacau e banana Pão com manteiga	Leite enriquecido com Polpa de melancia Pão com manteiga	Suco de polpa de frutas Pão com ovos	Mingau de aveia com banana e maçã	Leite enriquecido com polpa de frutas Pão com ovos
COLAÇÃO	logurte	Banana	Melancia sem semente	Maçã	laranja pera ou tangerina
ALMOÇO	Ovo mexido com tomate Arroz/ Feijão Cariquinha Chuchu e Cenoura Sauté	Carne de Panela com Abóbora e couve Refogada Arroz/feijão Preto	Isca de Frango acebolada Vagem Refogada Arroz/ Feijão Preto Salada de Tomate e Beterraba	Carne em cubinhos Polenta Arroz/ Feijão Preto Salada de Agrião/ Alface/ Pepino	Strogonoff de Legumes e Frango Arroz/ Feijão Preto (opcional) Salada (alface, agrião e tomate)
LANCHE	Suco de fruta Biscoito doce	Suco de Laranja com Cenoura Bolo (laranja/cenoura)	Suco de polpa de frutas Pão com ovo	Suco de melão Pão com manteiga	Panqueca doce de chocolate (ovos, banana e cacau)
JANTAR	Risoto (*frango e vegetais) Feijão opcional	Sopa de ervilha com músculo desfiado arroz	Bobó de peixe Arroz e salada verde (alface, agrião e pepino)	Arroz a grega com frango Legumes sauté (Vagem e cenoura)	Sopa de legumes com músculo em cubinhos

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 507 Kcal

Idade

03 a 05 anos

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060 Camila Barros da Silveira / SME: 1374

Necessidade diária

1350 Kcal

Estamos atendendo

37,55%

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL- PARCIAL- SEMANA 1

EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de melancia Pão com ovos	Milkshake tricolor nutritivo (batata doce cozida, polpa de fruta, pedacinhos de beterraba e banana)	Leite enriquecido com polpa de goiaba, e banana	Leite enriquecido polpa de manga e mamão Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra	Banana	Melancia	Maçã	Salada de Frutas
ALMOÇO	Feijão carioquinha Arroz Omelete de forno Cenoura, espinafre ou couve	Coxa e sobrecoxa Assada Arroz/ Feijão preto Salada de alface/agrião e tomate	Carne em Cubos com Jardineira de Legumes (vagem, cenoura, chuchu). Arroz/Feijão Preto	Isclas de Fígado acebolado Purê de Batatas Arroz/ Feijão Salada verde com Beterraba cozida	Risoto de frango com repolho ralado ou brócolis e cenoura)
LANCHE	logurte com fruta Pão com manteiga	Suco de Laranja com Cenoura Bolo laranja	Bolo de fruta (banana, abacaxi ou maçã)	Mingau de aveia com banana amassada	Vitamina de Banana com beterraba

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 514,22 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
03 a 05 anos	1350 Kcal	38,09%

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – PARCIAL – SEMANA 2

EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana	Leite enriquecido com polpa de morango Pão com manteiga	Milkshake tricolor (batata doce cozida, polpa de polpa de uva e banana)	Leite enriquecido com polpa de goiaba, pedacinhos de beterraba e banana	Leite enriquecido com polpa manga e mamão Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra	logurte	Melancia	Maçã	logurte
ALMOÇO	Omelete de forno colorido (cenoura) Arroz/ Feijão Preto Salada de Tomate e Pepino	Bife de Panela com Mix de batata doce e cenoura Arroz/ Feijão Preto	Frango Ensopado Creme de Milho Arroz/ Feijão Preto Salada de Alface com Agrião e tomate	Carne ao Molho Abobrinha e beterraba cozida Arroz/ Feijão Carioquinha	Filé de Frango ou Molho pomodoro (tomate) Arroz a grega/ Feijão Preto Seleto de Legumes
LANCHE	Leite enriquecido com polpa maracujá e mamão Biscoito salgado com Manteiga	Suco de Laranja com Cenoura Bolo simples (laranja com cenoura)	Mingau de aveia com banana	Suco de Laranja com Beterraba Pão com ovos	Leite enriquecido com fruta (abacate, banana e maçã).

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 515,96 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
03 a 05 anos	1350 Kcal	38,14%

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME:14060
Camila Barros da Silveira / SME: 13747



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - PARCIAL- SEMANA 3
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de manga Bolo de banana	Leite enriquecido com banana Pão com manteiga	Mingau de aveia com banana amassada	Leite enriquecido com polpa de goiaba Bolo de laranja
COLAÇÃO	Laranja Pêra	Banana	Melancia	Maçã	Melão
ALMOÇO	Peixe ao Molho Pirão Arroz/ Feijão (opcional) Salada de Cenoura com Beterraba	Salada de tomate e cebola Fricassê de Frango (usar repolho no lugar da batata) Arroz/ Feijão Preto	Salada quente (beterraba, couve-flor e cenoura) Carne suína ao Molho Purê de inhame Arroz/ Feijão Preto	Salada de Alface e Tomate Frango em Cubos Macarrão Espaguete Feijão Carioquinha	Carne ensopada c/ alpim Couve refogada Arroz/ Feijão
LANCHE	Milkshake tricolor com cacau, banana e batata doce cozida)	Suco de melão com abacaxi Pão com queijo	Suco de polpa de frutas Biscoito doce	Suco de melão com melancia Pão com ovos	Suco de laranja com mamão Pão com manteiga

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 558,24 Kcal

Idade

03 a 05 anos

Necessidade diária

1350 Kcal

Estamos atendendo

41,35%

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060

Camila Barros da Silveira / SME: 1374



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - PARCIAL- SEMANA 4
EDUCAÇÃO INFANTIL – 03 A 05 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com cacau e banana Pão com manteiga	Leite enriquecido com Polpa de melancia Pão com manteiga	Suco de polpa de frutas Pão com ovos	Mingau de aveia com banana e maçã	Leite enriquecido com polpa de frutas Pão com ovos
COLAÇÃO	logurte	Banana	Melancia sem semente	Maçã	laranja pera ou tangerina
ALMOÇO	Ovo mexido com tomate Arroz/ Feijão Carioquinha Chuchu e Cenoura Sauté	Carne de Panela com Abóbora e couve Refogada Arroz/feijão Preto	Isca de Frango acebolada Vagem Refogada Arroz/ Feijão Preto Salada de Tomate e Beterraba	Carne em cubinhos Polenta Arroz/ Feijão Preto Salada de Agrião/ Alface/ Pepino	Strogonoff de Legumes e Frango Arroz/ Feijão Preto (opcional) Salada (alface, agrião e tomate)
LANCHE	Suco de fruta Biscoito doce	Suco de Laranja com Cenoura Bolo (laranja/cenoura)	Suco de polpa de frutas Pão com ovo	Suco de melão Pão com manteiga	Panqueca doce de chocolate (ovos, banana e cacau)

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 507 Kcal

Idade

03 a 05 anos

Necessidade diária

1350 Kcal

Estamos atendendo

37,55%

Nutricionistas: Ediléia P. S. Eccard CRN: 14100845/ SME: 14060 Camila Barros da Silveira / SME: 1374



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL ENSINO FUNDAMENTAL I – INTEGRAL
SEMANA 1 – 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Leite com café Pão com ovos mexidos	Suco de polpa de frutas (Uva) Pão com queijo	Vitamina de Banana com maracujá	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou Tangerina	Banana	Melancia	Maçã	Abacate c/ mel
ALMOÇO	Salada de Legumes cozidos (chuchu, cenoura, vagem e cheiro verde) Filé de Tilápia ao molho Arroz Feijão Cariquinha Sobremesa: Caqui	Salada de alface, agrião, tomate cenoura ralada e cebola Carne Assada de Panela Macarrão ao sugo Feijão preto Sobremesa: Uva	Jardineira de legumes (couve- flor, tomate, cenoura cozida, chuchu e vagem e azeitona) Frango em cubos Arroz Feijão Cariquinha Sobremesa: Doce de abóbora c/côco	Salada de alface roxa, tomate, pepino e cebola Isclas de Fígado acebolada Batata soute c/ queijo parmesão Arroz/ Feijão preto Sobremesa: Melão	Abóbora madura ao molho de tomate Carne de porco acebolada Farofa com couve Arroz Feijão preto Sobremesa: Laranja pera ou tangerina
LANCHE	Café com Leite Pão com queijo Banana	Suco de Polpa de frutas (maracujá) Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Suco de polpa de frutas (caju) Pão com requeijão Banana	Suco de Maracujá c/manga Biscoito Salgado Caqui	Leite com café Pão com manteiga Manga
JANTAR	Omelete de legumes (cenoura, tomate e cheiro verde) Arroz Feijão Cariquinha <i>Inverno:</i> Caldo de aipim com frango e couve	Abobrinha refogada Frango acebolado Purê de batata Arroz Feijão preto	Salada de berinjela com pimentão e tomate Carne moída Arroz Feijão Cariquinha <i>Inverno:</i> Canja de frango com legumes (cenoura, chuchu, tomate) e espinafre	Carne acebolada Farofa de abobrinha c/ azeitona (opcional) Arroz Feijão preto	Salada de Couve- flor com tomate e cheiro-verde Isca de frango acebolada Arroz Feijão preto <i>Inverno:</i> Caldo de inhame com músculo e couve

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 2001,5Kcal

Idade

06 a 10 anos

Necessidade diária

2175Kcal

Estamos atendendo

92,02%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira – Matr: 13747/ Edileia P.S. Eccard CRN: 14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL ENSINO FUNDAMENTAL I – INTEGRAL
SEMANA 2 – 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Café com Leite Pão com manteiga	Vitamina de banana c/abacate	Suco de polpa de frutas (Caju) Pão com queijo	Suco de polpa de frutas (Maracujá) Pão com manteiga	Café com Leite Pão com requeijão
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou tangerina	Uva	Melancia	Maçã	Salada de Frutas
ALMOÇO	Salada de repolho, agrião, tomate e cenoura Cação ao molho Arroz Feijão Cariquinha (opcional) Sobremesa: Uva	Salada de alface, rúcula, tomate e manga Carne de Panela com legumes (cenoura e chuchu Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Caqui	Salada de acelga, tomate e cenoura ralada Frango em cubos Creme de Milho Arroz/ Feijão Preto	Mostarda refogada Bife de panela Purê de batata doce Arroz Feijão Preto Sobremesa: Salada de frutas	Strogonoffe de Legumes Batata soute c/queijo parmesão Arroz Feijão Cariquinha (opcional) Sobremesa: Melão
LANCHE	Café com Leite Pão com requeijão Maçã	Suco de Laranja com Cenoura e beterraba Biscoito salgado Goiaba	Leite com café Pão com requeijão Banana	Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Vitamina de banana c/beterraba Biscoito Maisena
JANTAR	Espinafre refogado Omelete Arroz Feijão carioquinha <i>Inverno:</i> Sopa de feijão com legumes (chuchu, cenoura e tomate) músculo	Abobrinha refogada Risoto de Frango	Salada de agrião, tomate e cenoura crua Isca de carne ao molho Farofa de abobrinha Arroz Feijão preto <i>Inverno:</i> Caldo de ervilha com frango e espinafre	Jiló refogado Polenta com Carne Moída	Brócolis refogado Espaguete ao alho e óleo Carne moída <i>Inverno:</i> Caldo de abóbora c/cenoura, couve e músculo e queijo parmesão ralado

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 2005,38 Kcal

Idade

06 a 10 anos

Necessidade diária

2175 Kcal

Estamos atendendo

92,2%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira –Matr: 13747/ Edileia P.S. Eccard CRN: 14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL ENSINO FUNDAMENTAL I – INTEGRAL

SEMANA 3 – 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com queijo	Vitamina de banana com maracujá	Suco de polpa de frutas (caju) Pão com queijo	Leite com café Pão com requeijão	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Uva	Banana	Goiaba	Maçã	Abacate c/mel
ALMOÇO	Salada de alface, rúcula, tomate e pepino Tilápia ao Molho Pirão Arroz Feijão carioquinha (opcional) Sobremesa: Laranja ou tangerina	Seleta de legumes (couve-flor, cenoura, tomate e chuchu) Sobrecoxa assada Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Salada de repolho, tomate e cenoura crua Isca de carne ao Molho Purê de Inhame Arroz Feijão Preto	Salada de agrião, tomate, beterraba e cenoura raladas. Frango em Cubos Macarrão Espaguete Feijão Preto Sobremesa: Melão	Abobrinha refogada Cenoura soute Carne moida Arroz Feijão Preto Sobremesa: Laranja pera ou tangerina
LANCHE	Suco de polpa de fruta (Uva) Biscoito salgado Goiaba	Suco de polpa de fruta (Caju) Milho verde cozido Manteiga	Suco de Maracujá com manga Biscoito salgado Pêra	Canjica (c/coco ralado)	Suco de polpa de fruta (maracujá) Pão com requeijão Banana
JANTAR	Salada de tomate e pepino Omelete c/queijo parmesão Arroz Feijão carioquinha Inverno: Caldo verde (Batata inglesa, músculo e couve)	Quiabo refogado Carne moida Arroz Feijão preto	Salada cozida (Batata doce, cenoura e chuchu) Isca de frango Arroz Feijão Preto Inverno: Sopa de Canjiquinha com isca de frango e espinafre	Couve refogada Polenta com Carne Moida	Brócolis ao alho e óleo Risoto de frango Feijão preto (opcional) Inverno: Canja de frango com legumes (chuchu, cenoura e tomate)

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 2059,66 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
06 a 10 anos	2175 Kcal	94,69%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira Matr: 13747/ Edileia: P.S. Eccard CRN: 14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL ENSINO FUNDAMENTAL I – INTEGRAL

SEMANA 4 – 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Leite com café Pão com requeijão	Suco de polpa de frutas Pão com manteiga	Mingau de aveia	Café com Leite Pão com queijo
COLAÇÃO	Caqui	Banana	Uva	Maça	Salada de Frutas com Aveia
ALMOÇO	Salada de acelga, rúcula e cenoura ralada Filé de Tilápia Arroz Pirão Feijão Carioquinha (opcional) Sobremesa: Laranja ou tangerina	Abóbora c/molho de tomate Isca de Carne acebolada Arroz com brócolis Feijão preto Sobremesa: Melão	Salada de alface, rúcula, Tomate e manga Frango em cubos Vagem Refogada Arroz Feijão Preto	Couve refogada c/almeirão Carne de porco acebolada Polenta Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Salada de repolho, tomate, cenoura crua e cheiro verde Sobrecoxa assada Arroz Feijão Preto Sobremesa: Manga
LANCHE	Leite c/café Pão com queijo Mamão c/mel	Suco de polpa de fruta (caju) Pão com requeijão Maçã	Suco de Manga c/maracujá Biscoito Maisena	Iogurte de fruta (coco) Abacate c/ mel	Leite com café Pão c/manteiga Banana
JANTAR	Arroz c/ brócolis Carne moida Feijão carioquinha Inverno: Caldo de inhame com frango, couve e espinafre	Espinafre refogado Macarrão com Frango	Salada de vagem com beterraba Isca de carne Arroz Feijão Inverno: Caldo de ervilha com Carne	Salada cozida de chuchu, cenoura e tomate Risoto de frango Feijão (opcional)	Couve refogada Polenta com Carne Moida Feijão preto

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 1973,6 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
6 a 10 anos	2175 Kcal	90,74%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira –Matr: 13747/ Edileia P.S. Eccard CRN: 14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1
ENSINO FUNDAMENTAL I - Parcial – 6 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Suco de polpa de frutas (caju) Pão com ovos mexidos	Vitamina de Abacate com banana e mel	Suco de polpa de fruta (uva) Pão com queijo	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou Tangerina	Banana c/mel	Caqui	Maçã	Banana
ALMOÇO	Salada de Legumes cozidos (chuchu, cenoura, vagem e cheiro verde) Ovos mexidos com tomate Arroz Feijão preto Sobremesa: uva	Salada de alface, agrião, tomate cenoura ralada e cebola Isca de carne acebolada Macarrão ao sugo c/queijo parmesão Feijão preto Sobremesa: Melancia	Jardineira de legumes (couve-flor, tomate, cenoura cozida, chuchu e vagem) Frango em cubos Arroz Feijão Preto Sobremesa: Doce de abóbora c/coco	Salada de alface crespa, alface roxa, tomate, cenoura e beterraba ralada Isclas de Fígado acebolada Purê de Batatas Arroz/ Feijão preto Sobremesa: Salada de frutas (banana, uva, mamão, maçã etc.)	Abóbora madura refogada Carne de porco acebolada Farofa com couve Arroz Feijão carioquinha Sobremesa: Melão
LANCHE	Leite c/café Pão com queijo Goiaba	Suco de Manga com maracujá Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Suco de polpa de fruta (Maracujá) Pão com queijo Mamão c/mel	Suco de polpa de frutas (Caju) Pão com manteiga Banana	Suco de Polpa de Frutas (uva) Cachorro-quente (pão c/molho de carne moída)

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal:1011,96 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
06 a 10 anos	2175 Kcal	46,52%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira / SME: 13747/ Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL - SEMANA 2
ENSINO FUNDAMENTAL I - PARCIAL– 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Suco de Polpa de fruta Pão com queijo	Suco de polpa de fruta (caju) Pão com ovo mexido	Vitamina de Abacate	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Tangerina	Goiaba	Melancia	Maçã	Uva
ALMOÇO	Salada de repolho, agrião, tomate e cenoura Peixe ao molho Arroz Feijão Carioquinha (opcional) Sobremesa: Laranja ou tangerina	Salada de alface, rúcula, tomate, pepino e cebola Bife de Panela com Batata doce cozida Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Caqui	Salada de acelga, tomate e cenoura ralada Frango Ensopado Creme de Milho Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Banana caramelada	Mostarda refogada Bife de panela Purê de batata doce c/queijo parmesão Arroz Feijão Preto Sobremesa: melão	Brócolis ao alho e óleo Cenoura e batata soute Filé de Frango ao Molho Pomodoro (tomate) Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melancia
LANCHE	Leite com café Pão com queijo Banana	Arroz doce	Suco de Manga c/maracujá Biscoito salgado Maçã	Iogurte de fruta Mamão c/ mel	Suco de polpa de fruta (Uva) Milho verde cozido (espiga) Manteiga

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 974,52 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
06 a 10 anos	2175 Kcal	44,80%

Nutricionistas:Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3

ENSINO FUNDAMENTAL I – Parcial- 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Suco de Polpa de fruta(Maracujá) Pão com ovo mexido	Suco de polpa de frutas Pão com queijo	Vitamina de Banana com abacate	Leite com café Pão com queijo
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou Tangerina	Banana	Melancia	Goiaba	Caqui
ALMOÇO	Salada de alface, rúcula, tomate e pepino Peixe ao Molho Pirão Arroz Feijão Preto (opcional) Sobremesa: Uva	Seleta de legumes (couve- flor, cenoura, tomate, chuchu e vagem) Sobrecoxa assada Arroz Feijão preto Sobremesa:Melão	Salada crua de repolho, tomate e cenoura Isca de carne ao molho Inhame refogado Arroz Feijão Preto	Brócolis ao alho e óleo Cenoura Souté Isca de frango acebolada Macarrão Espaguete com queijo parmesão ralado Feijão preto Sobremesa: Manga	Abobrinha refogada Carne moída Purê de abobora madura c/queijo parmesão Arroz Feijão preto Sobremesa: laranja ou tangerina
LANCHE	Leite com café Pão com manteiga Maçã	Suco de polpa de fruta (Uva) Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Suco de Manga c/maracujá Pão com queijo Maçã ou Arroz doce :*Inverno	Suco de fruta (Caju) Pão com queijo Banana	Suco de polpa de fruta (Uva) Pão com frango desfiado

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 974,52 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
06 a 10 anos	2175 Kcal	44,80%
Nutricionistas: Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 4

ENSINO FUNDAMENTAL I – Parcial - 06 A 10 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Vitamina de banana com maracujá	Leite com café Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Caqui	Banana	Melancia	Maçã	Banana
ALMOÇO	Salada de acelga, repolho, rucula e cenoura ralada Suflê de chuchu Arroz/ Feijão preto Sobremesa: Laranja ou Tangerina	Salada de Beterraba e vagem Carne moída Pure de inhame Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Melão	Salada de feijão fradinho Carne de porco Acebolada Vagem Refogada Arroz	Salada de chuchu, cenoura e beterraba Isca de Carne Batata soute c/queijo parmesão Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Repolho refogado Stroganoff de Legumes e Frango Arroz Feijão preto (opcional) Sobremesa: Manga
LANCHE	Leite com café Pão com ovos mexidos Pera	Suco de Manga c/maracujá Pão com manteiga Maçã	logurte Banana Biscoito salgado	Suco de polpa de fruta (caju) Milho verde (espiga) Manteiga	Suco de polpa de fruta Pão com molho de carne moída Goiaba

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 974,52 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
06 a 10 anos	2175 Kcal	44,80%
Nutricionistas: Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845		

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1

Ensino Fundamental II - INTEGRAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Café com Leite Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Suco de polpa de frutas (caju) Pão com manteiga	Mingau de aveia	Café com Leite Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou tangerina	Goiaba	Banana	Maçã	Abacate c/mel
ALMOÇO	Salada de Legumes cozidos (chuchu, cenoura, vagem e cheiro verde) Omelete c/queijo parmesão Arroz Feijão preto Sobremesa: Uva	Salada de rúcula, alface, tomate, pepino, manga e cebola Carne Assada de Panela Arroz Feijão preto Sobremesa: Melancia	Jardineira de legumes (couve-flor, tomate, cenoura cozida, chuchu e vagem) Filé de tilápia ao molho Arroz Pirão	Salada de alface roxa, tomate e pepino Isclas de Fígado Batata soute c/queijo parmesão Arroz/ Feijão preto Sobremesa: salada de frutas (banana, uva, mamão, maçã)	Abóbora madura refogada Carne de porco acebolada Farofa com couve Arroz Feijão preto Sobremesa: Melão
LANCHE	Café com Leite Pão com queijo Maçã	logurte de fruta Banana	Suco de Polpa de fruta Pão com manteiga Mamão c/mel	Suco de Polpa de frutas (uva) Pão com queijo	Leite com café Pão com manteiga Manga
JANTAR	Abobrinha refogada Filé de tilápia ao molho Arroz, Pirão Feijão carioquinha (opcional)	Chuchu refogado Macarrão ao molho de carne moída e queijo parmesão	Salada de vagem com beterraba Carne moída Arroz Feijão preto	Couve refogada Polenta Carne de Panela Feijão preto	Omelete de legumes c/queijo parmesão (repolho, cenoura, cheiro verde) Arroz Feijão preto

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 2001,5Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175Kcal	92,02%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira Matr.: 8775/ Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 2

Ensino Fundamental II - INTEGRAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Café com Leite Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Leite com café Pão com manteiga	Suco de polpa de fruta (uva) Pão com ovo mexido	Café com Leite Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra	Caqui	Melancia	Maçã	Banana
ALMOÇO	Salada de repolho, agrião, tomate e cenoura Cação ensopado Arroz Feijão Preto	Salada de alface lisa, rúcula, tomate, pepino e cebola Bife de Panela Batata cozida c/ queijo parmesão Arroz/ Feijão Preto	Salada de acelga, tomate e cenoura ralada Frango Ensopado Creme de Milho Arroz/ Feijão Preto	Salada de vagem com beterraba Mostarda refogada Bife de panela Arroz Feijão Preto	Brócolis ao alho e óleo Cenoura soute Filé de Frango ou Molho Pomodoro (tomate) Arroz Feijão Preto
LANCHE	Café com Leite Pão com manteiga	Salada de frutas logurte de fruta (coco)	Suco de polpa de frutas Pão com queijo	Leite com café Milho verde cozido (espiga)	Mingau de aveia
JANTAR	Sopa de Carne com Legumes (*Inverno) / Salada de couve-flor com tomate Omelete Arroz Feijão preto	Salada de chuchu com cenoura Macarrão alho e óleo Carne moída	Canja Laranja pera	Polenta com Carne Moída e queijo parmesão ralado Jiló refogado	Abobrinha refogada Risoto de frango

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 2005,38 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	92,2%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira Matr.: 13747 /Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3

Ensino Fundamental II- INTEGRAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Suco de polpa de frutas (caju) Pão com ovo mexido	Vitamina de banana com maracujá	Café com Leite Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja ou tangerina	Maçã	Melancia	Pêra	Salada de Frutas
ALMOÇO	Salada de alface, rúcula, tomate e pepino Tilápia ao molho Pirão Arroz Feijão carioquinha (opcional) Sobremesa: Uva	Seleta de legumes (couve-flor, cenoura, tomate e chuchu) Sobrecoxa assada Arroz Feijão Preto Sobremesa: doce de abóbora c/coco	Salada crua de repolho com cenoura Carne ao Molho Inhame refogado Arroz Feijão Preto	Mostarda refogada Carne moída Macarrão Espaguete ao sugo c/queijo parmesão Feijão Vermelho Sobremesa: Caqui	Salada de vagem com beterraba Frango em cubos Arroz Feijão preto Sobremesa: Laranja pera ou Tangerina
LANCHE	Leite com café Pão com manteiga Banana	Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Leite com café Pão com queijo Maçã	Suco de Polpa de frutas (caju) Pão com queijo Banana	Suco de polpa de frutas (Uva) Pão com requeijão Maçã
JANTAR	Salada de rúcula, tomate e manga Omelete c/queijo parmesão Arroz Feijão Carioquinha	Quiabo refogado Carne acebolada Batata souté c/ queijo parmesão Arroz Feijão preto	Canja	Couve refogada Carne cozida c/legumes (chuchu e cenoura) Polenta	Abobrinha refogada Bife de panela Arroz Feijão preto

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 2059,66 Kcal

Idade

11 a 15 anos

Necessidade diária

2175 Kcal

Estamos atendendo

94,69%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira Matr.: 13747/Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 4

ENSINO FUNDAMENTAL II - INTEGRAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Café com Leite Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Suco de polpa de frutas Pão com manteiga	Mingau de aveia	Café com Leite Pão com manteiga
COLAÇÃO	Caqui	Banana	Uva	Maçã	Banana
Almoço	Salada de acelga, repolho, rucula e cenoura ralada Cação ao molho Pirão Arroz/ Feijão preto Opcional) Sobremesa: Laranja ou tangerina	Salada de agrião, tomate e pepino Carne moída Purê de abóbora com queijo parmesão Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: melão	Salada de feijão fradinho Carne de porco Acebolada Vagem Refogada Arroz Sobremesa: Caqui	Guisado de legumes (jiló, chuchu e abobrinha) Picadinho de Carne Batata souté com queijo Arroz Feijão Preto Sobremesa: melancia	Salada de repolho, tomate e cenoura e cheiro verde Sobrecoxa assada Arroz Feijão Preto (opcional) Sobremesa: manga
LANCHE	Leite com café Pão com ovos mexidos Banana	Suco de polpa de frutas Pão com manteiga Maçã	Leite com café Pão com queijo Banana	logurte de fruta Abacate c/ mel	Leite com café Pão com manteiga Goiaba
JANTAR	Carne moída Arroz com brócolis Feijão preto	Salada de beterraba, chuchu e cenoura cozidos Macarrão com Frango Feijão preto	Abóbora ao molho pomodoro Repolho refogado Picadinho de carne Arroz Feijão preto	Abobrinha refogada Frango em cubos Purê de batata com queijo parmesão	Couve refogada Polenta ao molho Carne Moída Feijão

Recomendação FNDE: Atender 70% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 2059,66 Kcal

Idade

11 a 15 anos

Necessidade diária

2175 Kcal

Estamos atendendo

94,69%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira Matr.: 13747/Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1
ENSINO FUNDAMENTAL II - PARCIAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Café com Leite Pão com manteiga	Café com Leite Pão com ovos mexidos	Suco de polpa de frutas Pão com manteiga	Café com Leite Pão com queijo	Café com Leite Pão com manteiga
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou Tangerina	Banana	Goiaba	Maçã	Abacate com mel
ALMOÇO	Salada de Legumes cozidos (chuchu, cenoura, vagem e beterraba) Omelete c/queijo parmesão Arroz Feijão Cariquinha Sobremesa: Uva	Salada de alface, rúcula, tomate, manga e cebola Carne Assada de Panela Arroz Feijão preto Sobremesa: Caqui	Jardineira de legumes (couve-flor, tomate, cenoura cozida, chuchu e vagem) Filé de tilápia ao molho Arroz Feijão preto Sobremesa: Melancia	Salada de alface roxa, tomate, pepino e cebola Isclas de Fígado Batata soute c/queijo parmesão Arroz/ Feijão preto Sobremesa: salada de frutas (banana, uva, mamão, maçã, laranja)	Abóbora madura refogada Carne de porco acebolada Farofa de couve c/chicória Arroz Feijão preto Sobremesa: Melão
LANCHE	Leite com café Pão com queijo Caqui	Suco de Caju Milho verde cozido (espiga) Manteiga	Suco de polpa de frutas Pão com manteiga Mamão c/mel	Vitamina de banana c/beterraba	Leite com café Pão com manteiga

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal:1011,96 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	46,52%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira/ Matr:13747 / Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 2
ENSINO FUNDAMENTAL II –PARCIAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Vitamina de Abacate	Suco de polpa de fruta (caju) Pão com manteiga	Leite com café Pão com queijo	Suco de polpa de fruta (uva) Pão com manteiga
COLAÇÃO	Banana	Goiaba	Melancia	Maçã	Uva
ALMOÇO	Salada de repolho, tomate e cenoura ralada Filé de tilápia grelhado Pirão Arroz Feijão carioquinha (opcional) Sobremesa: Laranja ou Tangerina	Salada de agrião, tomate e beterraba ralada Bife de Panela com Batata doce cozida Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Uva	Salada de acelga, tomate e cenoura e pepino Iscla de frango acebolada Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Banana caramelada	Salada de vagem com beterraba Carne de porco acebolada Purê de batata Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melão	Brócolis ao alho e óleo Cenoura e batata inglesa soute Filé de Frango ou Molho Pomodoro (tomate) Arroz Feijão Preto Sobremesa: melancia
LANCHE	Leite com café Pão com queijo Banana	Arroz doce	Suco de Manga c/maracujá Biscoito salgado	logurte de fruta (coco) Banana c/mel	Milho verde cozido (espiga) Manteiga

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 974,52 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	44,80%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira/ Matr:13747 / Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3
ENSINO FUNDAMENTAL II - PARCIAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Suco de polpa de fruta (caju) Pão com queijo	Suco de polpa de fruta(uva) Pão com ovo mexido	Mingau de aveia	Leite com café Pão com queijo
COLAÇÃO	Laranja Pêra ou tangerina	Maçã	Melancia	Banana	Mamão com mel
ALMOÇO	Salada de alface, tomate e pepino e cebola Cação ao Molho Pirão Arroz Feijão Carioquinha (opcional) Sobremesa: Uva	Seleta de legumes (couve-flor, cenoura, vagem e chuchu) Frango em cubos Arroz Feijão Preto Sobremesa: Doce de abóbora c/coco	Taioba refogada Carne de porco acebolada Purê de inhame c/queijo parmesão Arroz Feijão Preto Sobremesa: Caqui	Mostarda refogada Carne moída Macarrão Espaguete Feijão Vermelho Sobremesa: Melão	Vinagrete de abobrinha (abobrinha cozida, tomate, cebola e pimentão) Carne acebolada Arroz Feijão preto Sobremesa: Laranja ou tangerina
LANCHE	Leite com café Pão com manteiga Banana	Suco de polpa de fruta (uva) Milho verde cozido (espiga)	Leite com café Biscoito salgado Maçã	Vitamina de banana com maracujá Pão com queijo	Suco de polpa de fruta (Caju) Aipim cozido com manteiga

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 974,52 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	44,80%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira/ Matr:13747 / Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 4
ENSINO FUNDAMENTAL II - PARCIAL – 11 A 15 ANOS

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
DESJEJUM	Leite com café Pão com manteiga	Suco de caju Pão com ovo mexido	Leite com café Pão com manteiga	Suco de Manga c/Maracujá Pão com queijo	Leite com café Pão com manteiga
COLAÇÃO	Caqui	Banana	Uva	Maçã	Banana
ALMOÇO	Salada de acelga, tomate rúcula e manga Sufilê de chuchu Arroz/ Feijão preto Sobremesa: Laranja ou tangerina	Salada de vagem com beterraba Carne moída Abóbora ao molho de tomate Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Melão	Salada de feijão fradinho Carne de porco Acebolada Couve refogada Arroz Sobremesa: Caqui	Guisado de legumes (quiabo, jiló, chuchu) Isca de Carne acebolada Polenta Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Salada crua de repolho, tomate e cenoura Strogonoff de Legumes e Frango Arroz Feijão Carioquinha (opcional) Sobremesa: Manga
LANCHE	Suco de polpa de fruta (Caju) Pão com ovos mexidos Tangerina	Suco de Maracujá Pão com manteiga Maçã	Suco de polpa de frutas (Uva) Pão com queijo Banana	logurte de fruta Abacate c/mel Biscoito Maisena	Leite com café Pão com manteiga Mamão c/mel

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 974,52 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	44,80%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira/ Matr:13747 / Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 1
EJA – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS/ ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
JANTAR 18: 00 – 18:30	Salada crua (acelga, alface, tomate, pepino e cebola) Filé de Tilápia ao molho Arroz Pirão Feijão carioquinha (opcional) <i>Inverno: Caldo de Aipim com frango e couve</i> Sobremesa: Laranja Pêra ou Tangerina	Salada de alface, repolho e tomate Carne Panela Macarrão alho e óleo Feijão preto Sobremesa: Uva	Jardineira de legumes (couve-flor, cenoura, chuchu e tomate) Frango em Cubos Arroz Feijão preto Sobremesa: Melancia	Salada de alface, tomate, rúcula e manga Isclas de Fígado Batata souté c/queijo parmesão Jiló refogado Arroz Feijão preto Sobremesa: Goiaba	Salada de legumes cozidos (chuchu, vagem, cenoura e beterraba) Carne suína acebolada Farofa com Couve Arroz Feijão vermelho <i>Inverno: Sopa de Canjiquinha com Carne e espinafre</i> Sobremesa: maçã

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 1011,96 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	46,52%

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 2
EJA – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS/ ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
JANTAR 18: 00 – 18: 30	Salada crua (acelga, alface crespa e tomate) Cação ensopado Arroz Pirão Feijão Preto (opcional) <i>Inverno: Canja de frango com legumes (chuchu, cenoura, tomate e espinafre)</i> Sobremesa: Melancia	Salada cozida de batata doce, cenoura, chuchu, beterraba e vagem Isca de frango acebolada Almeirão refogado Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melão	Frango ensopado c/ aipim Farofa de abobrinha c/ cenoura ralada (e azeitona) Arroz Feijão preto Sobremesa: salada de frutas (banana, mamão, manga e laranja)	Salada de alface, pepino, tomate e cebola Isca de Carne acebolada Abobora madura refogada Arroz Feijão preto Sobremesa: Uva	Salada de berinjela cozida, tomate, pimentão e cebola Filé de Frango acebolado Arroz com brócolis Feijão preto Sobremesa: goiaba <i>Inverno: Caldo Verde c/ musculo e couve</i> Queijo parmesão (opcional)

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias		
VCT médio semanal: 974,52 Kcal		
Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	44,80%

Nutricionistas: Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 3
EJA – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS/ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
JANTAR 18:00 – 18:30	Salada crua de agrião, tomate, pepino e cebola Tilápia ao Molho Pirão Arroz/ Feijão (opcional) <i>Inverno:</i> Caldo de Inhame com músculo, tomate e couve. Sobremesa: Laranja ou Tangerina	Salada crua de repolho, rúcula, tomate e cenoura Sobrecoca assada Batata doce soute com queijo parmesão Arroz Feijão Preto Sobremesa: Caqui	Salada de couve-flor (couve-flor, pimentão, tomate e cheiro-verde) Carne ao Molho Purê de abóbora Arroz Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Salada crua(alface, acelga, tomate, pepino e cebola) Macarrão à bolonhesa c/queijo parmesão Feijão preto Sobremesa: Uva	Salada de batata doce c/legumes (batata doce, chuchu, tomate, cenoura e ovos cozidos) Carne suína acebolada Couve refogada Arroz Feijão Vermelho <i>Inverno:</i> Caldo de ervilha com frango desfiado e espinafre. Sobremesa: Melão

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 1039,88 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	47,81%

Nutricionistas:Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.



CARDÁPIO SEMANAL – SEMANA 4
EJA – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS/ ENSINO MÉDIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
JANTAR 18:00 – 18:30h	Salada cozida de chuchu, cenoura vagem e beterraba Omelete c/queijo parmesão Arroz/ Feijão Cariquinha <i>Inverno:</i> Caldo de Aipim com frango e couve Sobremesa: Laranja ou Tangerina	Salada cozida de couve-flor, tomate e chuchu Carne de Panela Farofa de couve Arroz/ Feijão Preto Sobremesa: Doce de abóbora c/coco	Salada de alface, acelga, tomate e cebola Filé de Frango Acebolado Abóbora ao molho de tomate Arroz/ Feijão preto <i>Inverno:</i> Sopa de feijão com legumes e músculo Sobremesa: Melancia	Salada de rúcula, tomate e manga Picadinho de Carne Tapioca refogada Polenta Arroz Feijão preto Sobremesa: Caqui	Quiabo refogado Frango ensopado com aipim Arroz Feijão Cariquinha (opcional) Sobremesa: Uva

Recomendação FNDE: Atender 30% das necessidades calóricas diárias

VCT médio semanal: 916,6 Kcal

Idade	Necessidade diária	Estamos atendendo
11 a 15 anos	2175 Kcal	42,14%

Nutricionistas:Camila Barros da Silveira / SME: 13747 Ediléia P. S. Eccard CRN:14100845

Observação: Os cardápios poderão sofrer alterações em razão de indisponibilidade dos alimentos pelos fornecedores e sazonalidade dos mesmos, devendo, portanto, serem feitas substituições dentro dos grupos alimentares orientados.