

Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Parcial / Abril 2024

| Horários | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------|--|--|---|---|--|
| 1ª semana | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |
| Manhã e Tarde | Quirerinha com carne de porco em cubos bem refogada e salada verde | Arroz + feijão + macarronada de coxa de frango em pedaços + salada verde | Sagu de laranja + fruta da época* | Arroz + feijão + mandioca cozida + carne de gado ao molho de tomate + salada | Pão com carne moída em molho vermelho + fruta da época* |
| 2ª semana | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 |
| Manhã e Tarde | Risoto com carne de frango e cenoura ralada + saladas | Arroz + feijão + quirerinha + salada mista de legumes ralados e ovos cozidos | Pudim de chocolate (creme de amido com cacau, adoçado) + fruta da época | Arroz + feijão + carne de porco de panela + batata doce caramelada + salada | Pão caseiro com margarina + leite caramelado + fruta da época* |
| 3ª semana | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| Manhã e Tarde | Macarronada com Frango em pedaços refogado e molho vermelho + salada verde | Arroz + feijão + carne bovina refogada com batata inglesa + salada mista | Arroz doce + fruta da época* | Arroz + feijão + polenta + picadinho de carne de gado ao molho de tomate + salada | Pão francês com ovos mexidos + chá + fruta da época* |
| 4ª semana | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Manhã e Tarde | Polenta com carne bovina e molho vermelho + salada | Arroz + feijão + carne de porco refogada + purê de mandioca + salada | Chá com leite + bolacha doce + fruta da época* | Arroz + feijão + macarrão + molho de frango caipira + salada | Pão francês + doce de fruta + chá + fruta da época |

Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega do fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados.

- **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva.
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

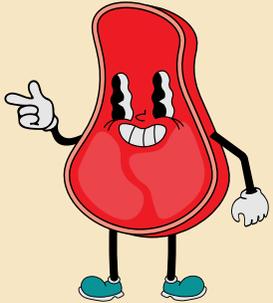


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Abril 2024
1ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde |
|---------------|---|---------------------------------|---|--|
| Segunda-feira | Pão, Margarina, Leite com achocolatado (cacau). Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.. | Fruta da época | Arroz + feijão + Quirerinha com carne de porco em cubos (bem refogada) + salada | Sopa de feijão |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes + Chá mate | Vitamina de frutas e/ou Bolacha | Arroz + Feijão + Macarronada com coxa de frango em pedaços + Salada verde | Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. |
| Quarta-feira | Pão, doce de fruta, chá de casca de maçã. | Fruta da época | Arroz + Feijão + Mandioca cozida + Carne de gado ao molho de tomate + Salada | Sagu com suco de laranja |
| Quinta-feira | Pão + Omelete + Chá mate Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. | Fruta da época | Arroz + Feijão + Carne de porco de panela + Batata doce caramelada + Salada | Biscoito doce ou salgado + suco de fruta |
| Sexta-feira | Pão caseiro com margarina + Chá mate com leite Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. | Fruta da época | Arroz + Feijão + Strogonoff de peito de frango + Batata inglesa assada + Salada mista | Bolo de fubá simples + Suco de laranja diluído |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega do fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validade dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados.

- **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva.
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

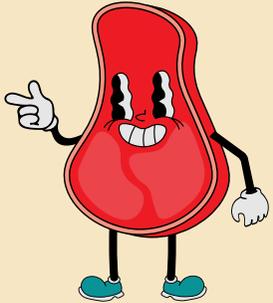


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Abril 2024
2ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde |
|---------------|--|---------------------------------|--|--|
| Segunda-feira | Pão com margarina + Leite com achocolatado (cacau) Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. | Fruta da época | Arroz + feijão + nhoque caseiro ao molho vermelho de carne moída (liquidificado) + salada mista | Sopa de carne de frango + Macarrão + Legumes |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes + Chá mate | Vitamina de frutas e/ou Bolacha | Arroz + feijão + coxa sobre coxa assada + batata inglesa cozida com temperos verdes temperada como salada + salada verde | Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose. |
| Quarta-feira | Pão com doce de fruta + Chá de casca de maçã | Fruta da época | Arroz + feijão + carne de gado ao molho de tomate + mandioca + salada | Pudim de chocolate (creme de amido com cacau adoçado) + fruta da época* |
| Quinta-feira | Pão + Omelete + Chá mate | Fruta da época | Arroz + feijão + carne suína de panela com quixerinha + salada | Biscoito doce ou salgado + suco de fruta da época* |
| Sexta-feira | Pão caseiro, margarina, chá de erva-doce com leite. Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. | Fruta da época | Arroz + feijão + farofa de ovo + carne bovina de panela + salada. | Bolo de laranja (bolo preparado com a laranja inteira) + chá gelado |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega do fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados.

- **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva.
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

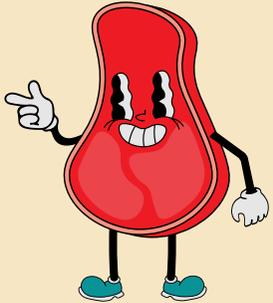


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Abril 2024
3ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde |
|---------------|---|---------------------------------|---|--|
| Segunda-feira | Pão com margarina + Leite com achocolatado Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Fruta da época | Arroz + Feijão + Macarrão à bolonhesa + Salada | Sopa de feijão com legumes + pão torrado |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes + Chá mate | Vitamina de frutas e/ou Bolacha | Arroz + Feijão + Farofa de legumes + Coxa e sobrecoxa assada + Salada mista | Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose. |
| Quarta-feira | Pão com doce de fruta + Chá mate | Fruta da época | Arroz + feijão + carne à primavera (iscas bovinas, cenoura, brócolis, batata, milho) + salada | Canjica + doce de leite com amendoim + fruta da época* |
| Quinta-feira | Pão + Omelete + Chá mate | Fruta da época | Arroz + Feijão + Carne de porco de panela com quixerinha + Salada | Biscoito doce ou salgado + chá |
| Sexta-feira | Pão caseiro com margarina + Chá mate com leite Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. | Fruta da época | Arroz carreteiro colorido (iscas de gado, cenoura, vagem, ervilha) + salada. | Bolo simples + suco de fruta da época* |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega do fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validade dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados.

- **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva.
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

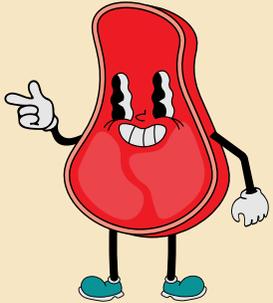


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Abril 2024
4ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Lanche da manhã | Almoço | Lanche da tarde |
|---------------|--|---------------------------------|--|---|
| Segunda-feira | Pão com margarina + Leite com achocolatado Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose | Fruta da época | Arroz + Feijão + Peito de frango grelhado + Legumes refogados + Salada | Sopa de legumes com carne de frango e arroz |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes + Chá mate | Vitamina de frutas e/ou Bolacha | Arroz + feijão + polenta + carne de porco em pedaços acebolada+ salada | Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose. |
| Quarta-feira | Pão com doce de fruta + Chá de casca de maçã | Fruta da época | Arroz + feijão + batata inglesa assada com coxa sobre coxa + salada | Leite diluído saborizado com açúcar queimado + Biscoito doce ou salgado + fruta da época* |
| Quinta-feira | Recesso Escolar | Recesso Escolar | Recesso Escolar | Recesso Escolar |
| Sexta-feira | Feriado | Feriado | Feriado | Feriado |



Nutricionista Saionara Bennemann – CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega do fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados.

- **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva.
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

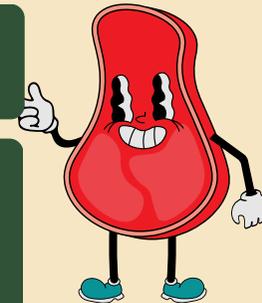


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Abril 2024
1ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|--|----------------|---|-------------------|
| Segunda-feira | Pão de leite, margarina, leite com achocolatado Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz + Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes +chá Não usar leite na massa da torta. | Feijão** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoxa de frango + legume no molho | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + salada picadinha | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de laranja | Feijão** + arroz + mandiocada (mandioca cozida + carne de bovina na panela de pressão em molho com legume) | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Pão de cachorro quente ovo mexido dentro do pão, chá mate | Feijão** + arroz + carne suína na panela de pressão + vagem, batata ou abobrinha refogada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Pão caseiro, margarina, chá com leite Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz + batata inglesa assada + strogonoff de peito de frango (somente molho vermelho) + vegetal | Fruta da época | Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

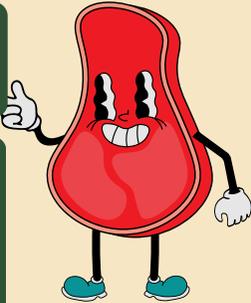
Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. * **Fruta da época:** banana, maçã, pêssego e uva. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.



Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Abril 2024
2ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|--|--|---|-----------------------|--|---|
|  <p>Segunda-feira</p> | <p>Pão de leite, margarina, leite com achocolatado</p> <p>Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose.</p> | <p>Feijão** + arroz + Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados</p> | <p>Fruta da época</p> | <p>Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho</p> | <p>Biscoito caseiro</p>  |
|  <p>Terça-feira</p> | <p>Torta salgada de legumes, chá</p> <p>Não usar leite na massa da torta.</p> | <p>Feijão** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoxa de frango + legume no molho</p> | <p>Fruta da época</p> | <p>Quirerinha com carne de porco + salada picadinha</p> | <p>Biscoito caseiro</p>  |
|  <p>Quarta-feira</p> | <p>Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de maçã</p> <p>Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose.</p> | <p>Feijão** + arroz + mandiocada (mandioca cozida + carne de bovina na panela de pressão em molho com legume)</p> | <p>Fruta da época</p> | <p>Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango</p> | <p>Biscoito caseiro</p>  |
|  <p>Quinta-feira</p> | <p>Pão de cachorro quente ovo mexido dentro do pão, chá mate</p> | <p>Feijão** + arroz + carne suína na panela de pressão + vagem, batata ou abobrinha refogada</p> | <p>Fruta da época</p> | <p>Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora</p> | <p>Biscoito caseiro</p>  |
| <p>Sexta-feira</p> | <p>Pão caseiro, margarina, chá com leite</p> <p>Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose.</p> | <p>Feijão** + arroz + batata inglesa assada + strogonoff de peito de frango + vegetal</p> | <p>Fruta da época</p> | <p>Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora</p> | <p>Biscoito caseiro</p> |

Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. * **Fruta da época:** banana, maçã, pêssego e uva. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

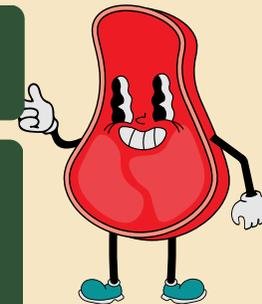


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Abril 2024
3ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|--|----------------|---|-------------------|
| Segunda-feira | Pão de leite, margarina, leite com achocolatado Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz + Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes, chá Não usar leite na massa da torta. | Feijão** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoxa de frango + legume no molho | Fruta da época | Quirerinhacom carne de porco + salada picadinha | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de laranja . | Feijão** + arroz + mandiocada (mandioca cozida + carne de bovina na panela de pressão em molho com legume) | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Pão de cachorro quente + ovo mexido dentro do pão + chá mate | Feijão** + arroz + carne suína na panela de pressão + vagem, batata ou abobrinha refogada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Pão caseiro, margarina, chá com leite Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz + batata inglesa assada + strogonoff de peito de frango + vegetal | Fruta da época | Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. * **Fruta da época:** banana, maçã, pêssego e uva. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

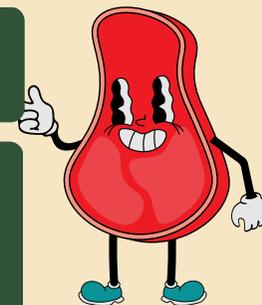


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Abril 2024
4ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|---|----------------|---|-------------------|
| Segunda-feira | Pão de leite, margarina, leite com achocolatado Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz+ Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Torta salgada de legumes, chá Não usar leite na massa da torta. | Feijão** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoxa de frango + legume no molho | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + salada picadinha | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de laranja | Feijão** + arroz + mandiocada (mandioca cozida + carne de bovina na panela de pressão em molho com legume) | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Pão de cachorro quente ovo mexido dentro do pão, chá mate | Feijão** + arroz + carne suína na panela de pressão + vagem, batata ou abobrinha refogada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Pão caseiro, margarina, chá com leite Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose. | Feijão** + arroz + batata inglesa assada + strogonoff de peito de frango + vegetal | Fruta da época | Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann - CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. * **Fruta da época:** banana, maçã, pêssego e uva. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

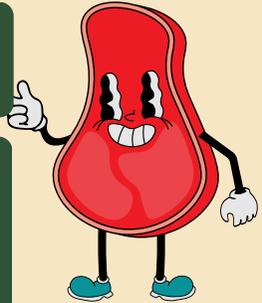


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Abril 2024
1ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|---|----------------|--|-------------------|
| Segunda-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + Polenta com molho de carne moída (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Mamadeira Fruta Ou pão/Torta salgada de legumes após 9 meses | Feijão** + arroz + macarronada com molho de coxa sobrecoxa de frango (liquidificada) + legume cozido e esmagado | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + ensopado de legumes (legumes refogados com mais caldo) | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + mandioca cozida esmagada + carne de bovina na panela de pressão em molho com legumes | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Mamadeira Fruta ou pão caseiro com ovos mexidos (após 9 meses) | Feijão** + arroz + purê de batata inglesa + carne suína na panela de pressão + abobrinha bem cozida e esmagada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + batata cozida (esmagar) + estrogonofe de peito de frango + vegetal bem cozido e esmagado | Fruta da época | Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann – CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

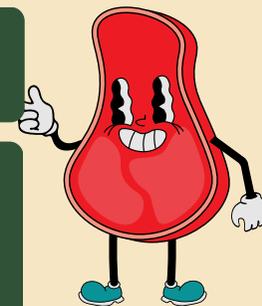
Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Abril 2024
2ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|--|----------------|--|-------------------|
| Segunda-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + nhoque caseiro ao molho vermelho de carne moída (liquidificado) enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Mamadeira Fruta Ou pão/Torta salgada de legumes após 9 meses | Feijão** + arroz + coxa sobre coxa assada + batata inglesa cozida + legume cozido e esmagado | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + ensopado de legumes (legumes refogados com mais caldo) | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + mandioca cozida esmagada + carne de bovina na panela de pressão em molho desfiada com legume picado em cubinhos pequenos refogado | Fruta da época | Polenta com molho de carne de frango, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Mamadeira Fruta ou pão caseiro com ovos mexidos (após 9 meses) | Feijão** + arroz + quirerinha + carne suína na panela de pressão + abobrinha bem cozida e esmagada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + batata cozida (esmagar) + estrogonofe de carne bovina com cenoura ralada junto ao molho | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann – CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

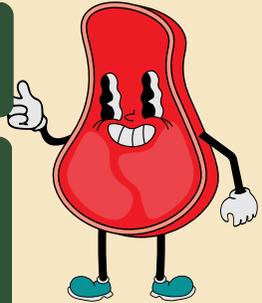


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Abril 2024
3ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|---|----------------|--|-------------------|
| Segunda-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + macarrão à bolonhesa + (liquidificada), enriquecido com cenoura, tomate picados | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + ensopado de legumes (legumes refogados com mais caldo) | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Mamadeira Fruta Ou pão/Torta salgada de legumes após 9 meses | Feijão** + arroz + purê de batata e abóbora com molho de coxa sobrecoxa de frango (liquidificada) | Fruta da época | Polenta com molho de carne moída, enriquecido com cenoura, tomate e abóbora | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + carne bovina cortada em iscas, cenoura, brócolis, batata refogados todos juntos | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Mamadeira Fruta ou pão caseiro com ovos mexidos (após 9 meses) | Feijão** + arroz + Quirerinha com carne de porco + carne suína na panela de pressão + abobrinha bem cozida e esmagada | Fruta da época | Risoto de frango com refogado de abobrinha ou abóbora | Biscoito caseiro |
| Sexta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + polenta + + carne de frango picada em pedaços pequenos + vegetal bem cozido e esmagado | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |



Nutricionista Saionara Bennemann – CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.

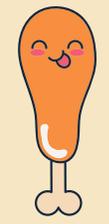
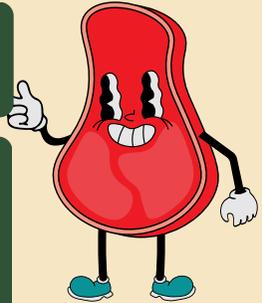


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Abril 2024
4ª Semana do mês



| Dia da semana | Café da manhã | Almoço | Lanche | Janta | Lanche (opcional) |
|---------------|--|--|-----------------|--|-------------------|
| Segunda-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + frango desfiado com legumes ralados e refogados | Fruta da época | Sopão de feijão com legumes e arroz quebradinho | Biscoito caseiro |
| Terça-feira | Mamadeira Fruta Ou pão/Torta salgada de legumes após 9 meses | Feijão** + arroz + polenta + carne de porco (liquidificada) + legume cozido e esmagado | Fruta da época | Quirerinha com carne de porco + ensopado de legumes (legumes refogados com mais caldo) | Biscoito caseiro |
| Quarta-feira | Mamadeira Fruta ou Pão (após 9 meses) | Feijão** + arroz + carne de frango, batatas e legumes assadas esmagados | Fruta da época | Sopa de legumes com macarrão cabelo de anjo e carne de frango | Biscoito caseiro |
| Quinta-feira | Recesso Escolar | Recesso Escolar | Recesso Escolar | Recesso Escolar | Recesso Escolar |
| Sexta-feira | Feriado | Feriado | Feriado | Feriado | Feriado |



Nutricionista Saionara Bennemann – CRNB 10576: Responsável Técnica pela Alimentação Escolar da rede municipal de ensino.

Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição. As validades dos alimentos nos estoques devem ser avaliadas e, se necessário, adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados. **O feijão deve ser deixado de molho no dia anterior ao preparo, com duas partes de água para uma parte de feijão, em recipiente de plástico. *** Pode ser mantido na sala em pote fechado para ser ofertado às crianças que se apresentarem com sinais de fome, antes de retornarem para casa. **Frutas da época:** abacate, banana, caqui, laranja, mamão, maçã, pêra, tangerina e uva. **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, pepino e tomate.