

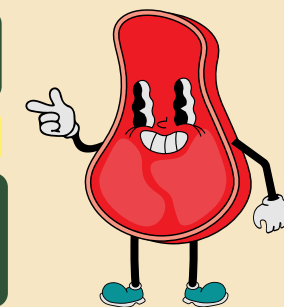


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Parcial / Maio 2024



Horários	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1ª semana	29 de Abril	30 de Abril	01	02	03
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	Feriado	Arroz + feijão + mandioca cozida + carne de gado ao molho de tomate + salada	Pão com carne moída em molho vermelho + fruta da época*
2ª semana	06	07	08	09	10
Manhã e Tarde	Risoto de frango com cenoura ralada fina + salada	Arroz + feijão + quirerinha com carne de porco e molho vermelho + salada verde picada	Creme branco + fruta da época (creme de amido com leite, adoçado) Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.	Arroz + feijão + carne de porco de panela + mandioca cozida + salada mista (verdura e legume picado)	Pão com margarina + chá de fruta com leite + fruta da época*
3ª semana	13	14	15	16	17
Manhã e Tarde	Feriado	Arroz + feijão + carne de frango em pedaços refogado com batata inglesa + salada mista	Arroz doce com leite, cravo e canela + fruta da época*	Arroz + feijão + polenta com molho vermelho de carne de gado em tiras finas + salada	Pão francês com ovos mexidos + chá + fruta da época*
4ª semana	20	21	22	23	24
Manhã e Tarde	Polenta com carne bovina e molho vermelho + salada	Arroz + feijão + carne de porco refogada + abóbora refogada + salada	Pão com doce + Chocolate quente (preparado com cacau, açúcar e amido, mais ralo do que pudim)	Arroz + feijão + macarrão + molho de frango + salada	Pão francês + doce de fruta + chá + fruta da época
5ª semana	27	28	29	30	31
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 suco de fruta + Salada de frutas	Feriado	Recesso



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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva;
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho; / **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete.
- **Observação:** deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares.

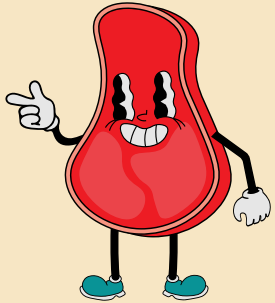


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Maio 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 + mandioca cozida + carne de gado ao molho de tomate + salada mista (verdura e legume picado)	Farofa de ovos e legumes + chá
Terça-feira	Torta salgada de legumes + Chá mate	Vitamina de frutas e/ou Bolacha	Arroz + feijão + quixerinha com carne de porco e molho vermelho + salada verde picada	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	Creme branco + fruta da época (creme de amido com leite, adoçado) Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.
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	Broa de milho, margarina, chá casca de fruta 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 nega maluca com cacau + leite quente Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose. O bolo deve utilizar apenas água quente.



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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva;
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete.
- **Observação:** deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares.

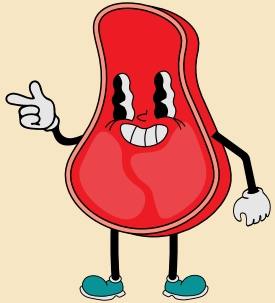


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Maio 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 + Macarronada com molho vermelho de carne de gado + salada mista de tomate picado em cubos e repolho picado.	Sopa de legumes com mandioca e carne de gado
Terça-feira	Torta de frango, chá mate.	Vitamina de frutas e/ou Bolacha	Arroz + feijão + quixerinha com carne de porco e molho vermelho + salada verde picada	Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose.
Quarta-feira	Pão, doce de fruta, chá mate.	Fruta da época	Arroz + feijão + carne de gado ao molho de tomate + mandioca + salada	Arroz doce com leite, cravo e canela + fruta da época*
Quinta-feira	Pão + Omelete + Chá mate	Fruta da época	Arroz + feijão + carne de porco de panela + mandioca cozida + salada mista (verdura e legume picado)	Biscoito doce ou salgado + suco de fruta da época*
Sexta-feira	Broa de milho, margarina, chá casca de fruta com leite. Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.	Fruta da época	Arroz + feijão + farofa de ovo + carne bovina de panela + salada.	Bolo simples + suco de manga



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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva;
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete.
- **Observação:** deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares.

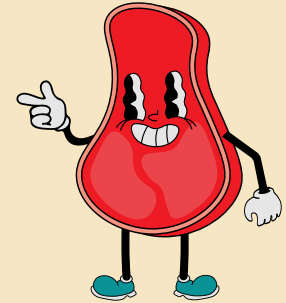


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Maio 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	Macarronada com molho vermelho de carne de gado + salada mista de tomate picado em cubos e repolho picado	Sopa de legumes com carne de frango e arroz
Terça-feira	Torta salgada de legumes com frango desfiado, chá mate.	Vitamina de frutas e/ou Bolacha	Arroz + feijão + carne de frango em pedaços refogado com batata inglesa + salada mista	Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose.
Quarta-feira	Pão, doce de fruta, chá de casca de fruta (abacaxi)	Fruta da época	Arroz + feijão + carne à primavera (iscas bovinas, cenoura, brócolis, batata, milho) + salada	Pão com doce + Chocolate quente (preparado com cacau, açúcar e amido, mais ralo do que pudim)
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	Broa de milho, margarina, chá casca de fruta com leite. Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.	Fruta da época	Arroz carreteiro colorido (iscas de gado, cenoura, vagem, ervilha) + salada.	Bolo de cenoura + chá(quente ou frio conforme clima)



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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva;
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete.
- **Observação:** deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares.

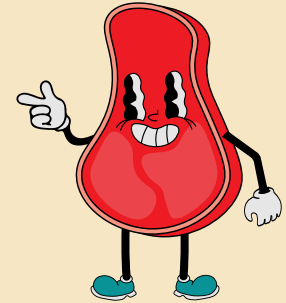


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Maio 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	Polenta com carne bovina e molho vermelho + salada	Sopa de feijão com macarrão e legumes + pão torrado de acompanhamento
Terça-feira	Torta salgada de legumes + Chá mate	Vitamina de frutas e/ou Bolacha	Arroz + feijão + carne de porco refogada + abóbora refogada + salada	Pão com margarina + Chá Opção sem lactose: utilizar margarina 0% lactose.
Quarta-feira	Pão, doce de fruta, chá mate	Fruta da época	Arroz + feijão + batata inglesa assada com coxa sobre coxa + salada	Sagu de suco de fruta + Salada de frutas
Quinta-feira	Pão, omelete, Chá mate. Pão, Margarina, Leite com achocolatado.	Fruta da época	Arroz + feijão + macarrão + molho de carne de gado picada + salada	Biscoito doce ou salgado + chá gelado
Sexta-feira	Broa de milho, margarina, chá casca de fruta com leite. Opção sem lactose: utilizar leite 0% lactose.	Fruta da época	Arroz + feijão + mandioca cozida e carne de porco ao molho + salada.	Bolo simples + suco de laranja ou tangerina diluído + 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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva;
- **Verduras da época:** alface, almeirão e repolho;
- **Legumes da época:** abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete.
- **Observação:** deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares.

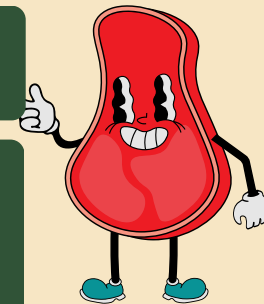


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Maio 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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado



Saionara Bennemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; Verduras da época: alface, almeirão e repolho; Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

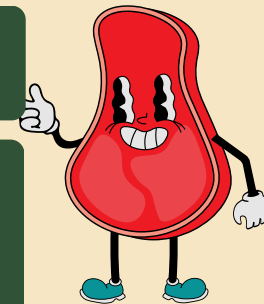


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Maio 2024
2ª 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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
Quarta-feira	Pão caseiro, doce de fruta, leite saborizado com casca de maçã Opção sem lactose: utilizar leite e margarina 0% lactose.	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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado



Saionara Bennemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; Verduras da época: alface, almeirão e repolho; Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

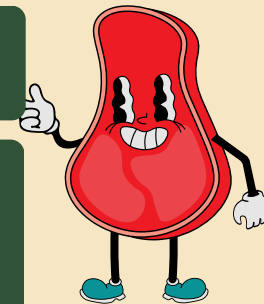


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Maio 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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado



Saionara Bennemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; Verduras da época: alface, almeirão e repolho; Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

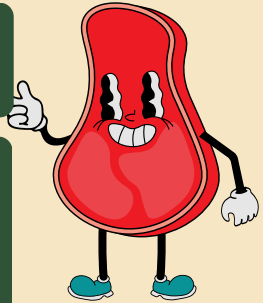


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Maio 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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado
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	Pão fatiado



Saionara Bennemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; Verduras da época: alface, almeirão e repolho; Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

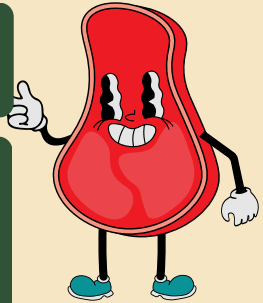


Alimentação Escolar

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



Dia da semana	Café da manhã	Almoço	Lanche	Janta	Lanche (opcional)
Segunda-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado
Terça-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Torta salgada	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)	Pão fatiado
Quarta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado
Quinta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Pão com ovos mexidos	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	Pão fatiado
Sexta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado



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

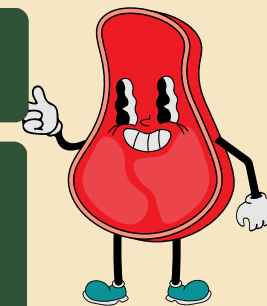
Observação: Cardápio sujeito à alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente 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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; / Verduras da época: alface, almeirão e repolho; / Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. / Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

Alimentação Escolar

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



Dia da semana	Café da manhã	Almoço	Lanche	Janta	Lanche (opcional)
Segunda-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado
Terça-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Torta salgada	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)	Pão fatiado
Quarta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado
Quinta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Pão com ovos mexidos	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	Pão fatiado
Sexta-feira	4 meses - Mamadeira 6 meses - Fruta ou pão	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	Pão fatiado



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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; / Verduras da época: alface, almeirão e repolho; / Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. / Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

Alimentação Escolar

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



Dia da semana

Café da manhã

Almoço

Lanche

Janta

Lanche (opcional)

Segunda-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

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)

Pão
fatiado

Terça-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Torta salgada

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

Pão
fatiado

Quarta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

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

Pão
fatiado

Quinta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses - Pão
com ovos mexidos

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

Pão
fatiado

Sexta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

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

Pão
fatiado

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-maçã, caqui, maçã, pêra, tangerina e uva; / Verduras da época: alface, almeirão e repolho; / Legumes da época: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, e rabanete. / Observação: deixar a maçã de molho em água com sal após cortada ao meio para que não haja escurecimento até a oferta para os escolares

Alimentação Escolar

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



Dia da semana

Café da manhã

Almoço

Lanche

Janta

Lanche (opcional)

Segunda-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

Feijão** + arroz +
frango desfiado com
legumes ralados e
refogados

Fruta da
época

Sopão de feijão
com legumes e
arroz
quebradinho

Pão
fatiado

Terça-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Torta salgada

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)

Pão
fatiado

Quarta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

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

Pão
fatiado

Quinta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses - Pão
com ovos
mexidos

Feijão** + arroz +
batata inglesa
refogada amassada
+ coxa sobrecoxa
desfiada + salada
picadinha

Fruta da
época

Macarronada
com molho de
carne
vermelha e

Pão
fatiado

Sexta-feira

4 meses -
Mamadeira
6 meses -
Fruta ou pão

Feijão** + arroz +
carne de gado
picadinha na
panela de pressão
+ salada

Fruta da
época

Sopa de
feijão com
macarrão e
legumes

Pão
fatiado

Saionara Bennemann - CRN8 - 10576 - Nutricionista Responsável Técnica pela Alimentação Escolar

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.