

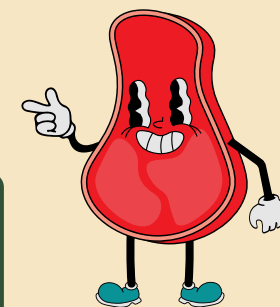


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Parcial / Março 2024



Horários	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1ª semana	04	05	06	07	08
Manhã e Tarde	Quirerinha com carne de porco em cubos bem refogada e salada verde	Arroz + Feijão + Macarronada com coxa de frango em pedaços + Salada verde	Sagu com suc 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	11	12	13	14	15
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	18	19	20	21	22
Manhã e Tarde	Macarronada com carne bovina e molho vermelho + salada verde	Arroz + feijão + Frango em pedaços refogado com batata inglesa + salada mista	Canjica de leite com amendoim + 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	25	26	27	28	29
Manhã e Tarde	Polenta com carne de frango e molho vermelho + salada	Arroz + feijão + carne de porco refogada + purê de mandioca + salada	Leite saborizado com açúcar queimado + bolacha doce + fruta da época*	Recesso Escolar	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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

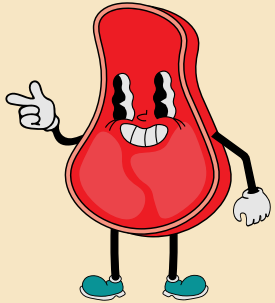


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Março 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 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

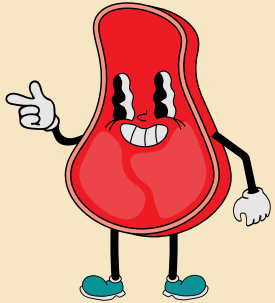


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Março 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

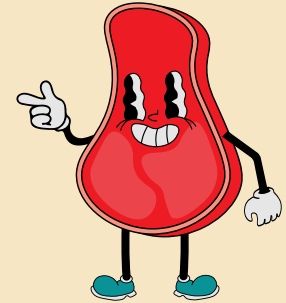


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Março 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 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

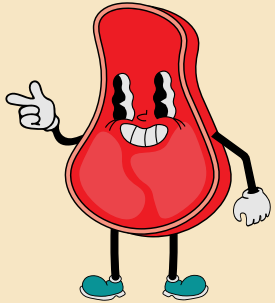


Alimentação Escolar

Ensino Fundamental Integral / Março 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

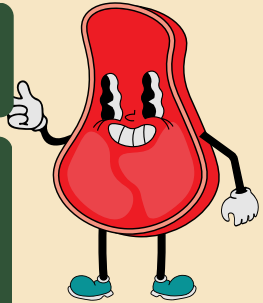


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Março 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 mate	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: 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

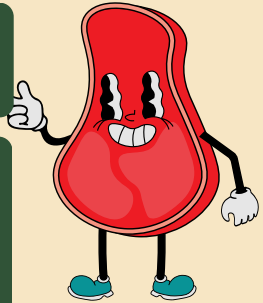


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Março 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	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 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	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: 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

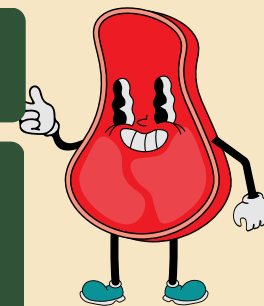


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Março 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	Quirerinha com carne de porco + salada picadinha	Biscoito caseiro
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	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: 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

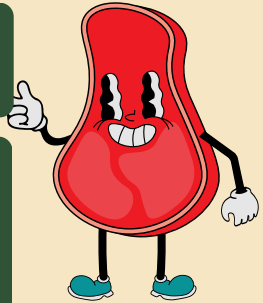


Alimentação Escolar

Educação Infantil Integral 1 a 3 anos / Março 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 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	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: 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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

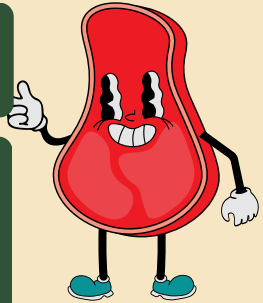


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Março 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: 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: 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.

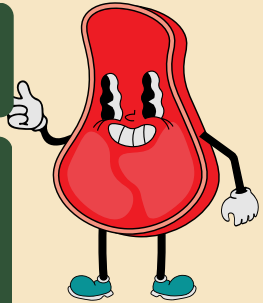


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Março 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: 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: 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.

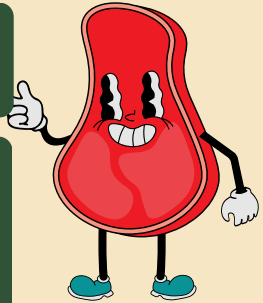


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Março 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: 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: 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.

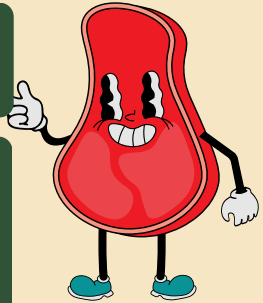


Alimentação Escolar

Educação Infantil Bebês Integral / Março 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: 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: 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.

Alimentação Escolar

Menu de Páscoa



Café da
manhã

Lanche

Almoço

Lanche
da tarde

Pão,
omelete,
chá mate.

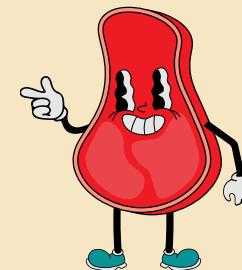
Fruta da
época*

Arroz + feijão +
macarrone
(macarrão parafuso
ou penne cozido com
frango em cubos
picados, e vegetais
como vagem,
cenoura, milho e
molho branco) +
salada.

Sobremesa de páscoa:
Pudim de chocolate
(creme de amido com
cacao adoçado). Já
porcionado
individualmente nos
copinhos.

Opção sem lactose:
utilizar leite 0%
lactose para o preparo
do molho branco e
macarrão, para as
crianças intolerantes
à lactose.

Bolo
panetone
saudável
com frutas
cristalizadas
e uvas
passas +
chá gelado
ou quente
conforme o
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, laranja, maçã, pera, pêssego e uva.

Observação: O cardápio de páscoa será realizado no dia da entrega dos presentes de páscoa para as crianças, seguindo o cronograma de visita do Coelho da Páscoa, conforme será disponibilizado pelo Departamento Municipal de Educação.

Alimentação Escolar

Menu de Páscoa Educação Infantil



Café da
manhã

Lanche

Almoço

Janta

Bolo
panetone
saudável com
frutas
cristalizadas
e uvas
passas + chá
gelado ou
quente
conforme o
clima

Fruta da
época*

Arroz + feijão +
macarrone
(macarrão parafuso
ou penne cozido com
frango em cubos
picados, e vegetais
como vagem,
cenoura, milho e
molho branco) +
salada.

Sopa de
legumes
com
quirerinha e
frango
desfiado.

Sobremesa de páscoa:
Pudim de chocolate
(saudável) Já
porcionado
individualmente nos
copinhos

Opção sem lactose:
utilizar leite 0%
lactose para pudim e
molho branco.

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, laranja, maçã, pera, 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.

Observação: O cardápio de páscoa será realizado no dia da entrega dos presentes de páscoa para as crianças, seguindo o cronograma de visita do Coelho da Páscoa, conforme será disponibilizado pelo Departamento Municipal de Educação.