



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**CARDÁPIO AGOSTO ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES 2025**  
 NUTRIESCOLASENGES@GMAIL.COM / @MERENDAESCOLARSENGES



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
					<b>01</b>
<b>Refeição de Entrada – 7:45h</b>					<b>Bolachinha Salgada Chá Matte</b>
<b>Refeição Especial</b>					Bolachinha sem leite / Chá Matte
<b>LANCHE DA MANHÃ – 09:30 às 10:15h</b>					<b>Flocos de Milho com leite</b>
<b>Refeição Especial</b>					Flocos de milho sem derivados de soja na composição com bebida vegetal de arroz
<b>ALMOÇO – 12:00 às 13:00h</b>					<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Quirerinha com Pernil Suíno Salada de Couve Fruta</b>
<b>Refeição Especial</b>					1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA TARDE – 14:30 às 15:00h</b>					<b>Pão Dog com Manteiga Leite com Cacau 50%</b>
<b>Refeição Especial</b>					Pão Francês com margarina / Bebida vegetal de arroz com cacau 50%



**Observação:** Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.

**Júlio Melo**  
Nutricionista  
CRN 8 17043



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**CARDÁPIO AGOSTO ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES 2025**  
 NUTRIESCOLASENGES@GMAIL.COM / @MERENDAESCOLARSENGES



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	04	05	06	07	08
<b>Refeição de Entrada – 7:45h</b>	<b>Biscoito Rosquinha Café com leite</b>	<b>Bolacha Salgada Chá Matte</b>	<b>Torta de Frango</b>	<b>Biscoito de Maisena Leite com cacau 50%</b>	<b>Torradinha Chá Matte</b>
<b>Refeição Especial</b>	Bolachinha sem leite / café com bebida vegetal de arroz	Bolachinha sem leite / chá matte	Torta de Frango sem Leite	Bolachinha sem leite / Bebida Vegetal de Arroz com Cacau 50%	Biscoito de Arroz / Chá Matte
<b>LANCHE DA MANHÃ – 09:30 às 10:15h</b>	<b>Pão Dog com Margarina Chá Matte</b>	<b>Flocos de Milho logurte</b>	<b>Maçã</b>	<b>Pão Francês com carne moída ao molho de tomate Suco de Maçã 100%</b>	<b>Laranja / Mexerica</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com margarina / Chá Matte	Flocos de milho sem derivados de soja na composição com bebida vegetal de arroz	1 Aluno: Maçã sem casca.	Pão Francês com carne moída sem extrato de tomate Suco de Maçã 100%	
<b>ALMOÇO – 12:00 às 13:00h</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Macarrão (Parafuso) cozido com carne moída ao molho de tomate Chuchu cozido</b>	<b>Arroz com frango Feijão Cozido Salada de Alface Maçã</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Carne bovina em iscas com batatas Viradinho de couve Laranja</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Polenta Cremosa Carne moída ao molho de tomate Banana</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Pernil Suíno Refogado Fruta</b>
<b>Refeição Especial</b>	Macarrão sem molho de tomate + restante.	1 Aluno: Maçã sem casca.		1 Aluno: Sem extrato de tomate, Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.	1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA TARDE – 14:30 às 15:00h</b>	<b>Pão Doce</b>	<b>Torta de Frango Suco de Fruta 100%</b>	<b>Quirerinha com Carne em Iscas</b>	<b>Sopinha de Macarrão ( Ave Maria ) com carne moída e legumes</b>	<b>Polenta Cremosa com Pernil Suíno</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com fina camada de geléia de fruta	Torta de Frango sem Leite / Suco de Maçã 100%			

**Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.**



**Júlio Melo**  
Nutricionista  
CRN 8 17043



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**CARDÁPIO AGOSTO ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES 2025**  
 NUTRIESCOLASENGES@GMAIL.COM / @MERENDAESCOLARSENGES



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>
<b>Refeição de Entrada – 7:45h</b>	Bolacha Salgada Chá Matte	Torradinha Leite com Cacau 50%	Bolo de chocolate 50%	Biscoito Maisena Café com leite	Banana
<b>Refeição Especial</b>	Bolacha sem leite / chá matte	Biscoito de arroz / Bebida vegetal de arroz com cacau 50%	Bolo de chocolate 50% sem leite de vaca	Biscoito sem leite / café com bebida vegetal de arroz	Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA MANHÃ – 09:30 às 10:15h</b>	Pão Doce Café com leite	Flocos de Milho Leite	Pão Frances com frango desfiado Suco de fruta 100%	Pão Dog com Manteiga Chá Matte	Bolachinha Maisena Maçã
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com geléia / café com bebida vegetal de arroz	Flocos de milho sem derivados de soja na composição com bebida vegetal de arroz	Pão Frances com frango desfiado / suco de maçã 100%	Pão Frances com margarina / Chá Matte	1 Aluno: Maçã sem casca.
<b>ALMOÇO – 12:00 às 13:00h</b>	Arroz Cozido Feijão Cozido Sopa de Macarrão (Ave Maria) Cozido com carne moída ao molho de tomate e legumes	Arroz com frango e milho Feijão Cozido Salada de Repolho Maçã	Arroz Cozido Feijão Cozido Carne bovina em iscas com mandioca Salada de Alface Laranja	Arroz Cozido Feijão Cozido Pernil Suíno Refogado Viradinho de Couve Banana	Arroz Cozido Feijão Cozido Sassami de Frango Refogado Fruta
<b>Refeição Especial</b>		1 Aluno: Maçã sem casca.		1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.	1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA TARDE – 14:30 às 15:00h</b>	Pão Dog com margarina Leite com cacau 50%	Bolo de chocolate 50% Café com leite	Quirerinha com Carne em Iscas	Sopinha de Macarrão (Ave Maria) com pernil suíno e legumes	Mingau de Aveia Banana
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com margarina / Bebida vegetal de arroz com cacau 50%	Bolo de chocolate 50% sem leite de vaca / café com bebida vegetal de arroz			Mingau de Aveia feito com bebida vegetal de arroz

**Observação:** Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.



Julio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043  
*J. Melo*



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**CARDÁPIO AGOSTO ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES 2025**  
 NUTRIESCOLASENGES@GMAIL.COM / @MERENDAESCOLASENGES



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	18	19	20	21	22
<b>Refeição de Entrada – 7:45h</b>	<b>Biscoito Rosquinha Café com leite</b>	<b>Bolacha Salgada Chá Matte</b>	<b>Torta de Frango com legumes</b>	<b>Biscoito de Maisena Leite com cacau 50%</b>	<b>Torrinha Chá Matte</b>
<b>Refeição Especial</b>	Bolachinha sem leite / café com bebida vegetal de arroz	Bolachinha sem leite / chá matte	Torta de Frango sem Leite	Bolachinha sem leite / Bebida Vegetal de Arroz com Cacau 50%	Biscoito de Arroz / Chá Matte
<b>LANCHE DA MANHÃ – 09:30 às 10:15h</b>	<b>Pão Dog com Margarina Chá Matte</b>	<b>Flocos de Milho logurte</b>	<b>Maçã</b>	<b>Pão Francês com carne moída ao molho de tomate Suco de Maçã 100%</b>	<b>Laranja / Mexerica</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com margarina / Chá Matte	Flocos de milho sem derivados de soja na composição com bebida vegetal de arroz	1 Aluno: Maçã sem casca.	Pão Francês com carne moída sem extrato de tomate Suco de Maçã 100%	
<b>ALMOÇO – 12:00 às 13:00h</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Polenta cremosa com carne moída ao molho de tomate</b>	<b>Arroz cozido Feijão cozido Coxa / Sobrecoxa refogada Salada de repolho Maçã</b>	<b>Arroz Cozido Virado de Feijão Pernil suíno com mandioca Chuchu Cozido Banana</b>	<b>Arroz cozido Feijão cozido Frango ao molho Salada de couve Laranja</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Quirerinha com carne em iscas Fruta</b>
<b>Refeição Especial</b>	1 Aluno: Sem extrato de tomate.	1 Aluno: Maçã sem casca.	1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.		1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA TARDE – 14:30 às 15:00h</b>	<b>Pão Doce</b>	<b>Torta de Frango com legumes Suco de Fruta 100%</b>	<b>Quirerinha com Pernil Suíno</b>	<b>Polenta Cremosa com Frango</b>	<b>Sopinha de Macarrão ( Ave Maria ) com carne em iscas e legumes</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com fina camada de geléia de fruta	Torta de Frango sem Leite / Suco de Maçã 100%			

**Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.**



**Júlio Melo**  
Nutricionista  
CRN 8 17043



**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**CARDÁPIO AGOSTO ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES 2025**  
 NUTRIESCOLASENGES@GMAIL.COM / @MERENDAESCOLARSENGES



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	<u>25</u>	<u>26</u>	<u>27</u>	<u>28</u>	<u>29</u>
<b>Refeição de Entrada – 7:45h</b>	<b>Bolacha Salgada Chá Matte</b>	<b>Torradinha Leite com Cacau 50%</b>	<b>Bolo de chocolate 50%</b>	<b>Biscoito Maisena Café com leite</b>	<b>Banana</b>
<b>Refeição Especial</b>	Bolacha sem leite / chá matte	Biscoito de arroz / Bebida vegetal de arroz com cacau 50%	Bolo de chocolate 50% sem leite de vaca	Biscoito sem leite / café com bebida vegetal de arroz	Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA MANHÃ – 09:30 às 10:15h</b>	<b>Pão Doce Café com leite</b>	<b>Flocos de Milho Leite</b>	<b>Pão Frances com frango desfiado</b>	<b>Pão Dog com Manteiga Chá Matte</b>	<b>Bolachinha Maisena Maçã</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com geléia / café com bebida vegetal de arroz	Flocos de milho sem derivados de soja na composição com bebida vegetal de arroz		Pão Frances com margarina / Chá Matte	1 Aluno: Maçã sem casca.
<b>ALMOÇO – 12:00 às 13:00h</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Macarrão (Ave Maria) cozido com carne moída ao molho de tomate</b>	<b>Arroz com frango e milho Feijão Cozido Salada de Repolho Maçã</b>	<b>Arroz Cozido Virado de Feijão Pernil suíno refogado Abobrinha refogada Laranja</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Carne em Iscas com Mandioca Banana</b>	<b>Arroz Cozido Feijão Cozido Coxa / Sobrecoxa de Frango Fruta</b>
<b>Refeição Especial</b>	1 Aluno: Sem extrato de tomate.	1 Aluno: Maçã sem casca.		1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.	1 Aluno: Maçã sem casca ou Laranja no lugar de banana.
<b>LANCHE DA TARDE – 14:30 às 15:00h</b>	<b>Pão Dog com margarina Leite com cacau 50%</b>	<b>Bolo de chocolate 50% Café com leite</b>	<b>Quirerinha com pernil suíno</b>	<b>Sopinha de Macarrão ( Ave Maria ) com carne em iscas e vegetais</b>	<b>Mingau de Aveia Banana</b>
<b>Refeição Especial</b>	Pão Frances com margarina / Bebida vegetal de arroz com cacau 50%	Bolo de chocolate 50% sem leite de vaca / café com bebida vegetal de arroz			Mingau de Aveia feito com bebida vegetal de arroz

**Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.**



**Júlio Melo**  
Nutricionista  
CRN 8 17043  
*J. Melo*



### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Média Diária	Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
Média Semana 1	<b>1260</b>	<b>175</b>	<b>41</b>	<b>44</b>
Média Semana 2	<b>1034</b>	<b>152</b>	<b>39</b>	<b>30</b>
Média Semana 3	<b>1112</b>	<b>158</b>	<b>39</b>	<b>36</b>
Média Semana 4	<b>1034</b>	<b>152</b>	<b>39</b>	<b>30</b>
Média Semana 5	<b>1112</b>	<b>158</b>	<b>39</b>	<b>36</b>

Nutricionista Responsável Técnico (RT):  
**JÚLIO APARECIDO LEITE DA ROSA MELO**  
CRN 8 17043 / @JULIOMELONUTRI

Resolução do FNDE N°06 de 08 de Maio de 2020.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta resolução.

Toda semana, recebemos ingredientes culinários frescos e naturais da agricultura familiar, incluindo pimentões, salsinha e cebolinha, além de frutas, verduras e legumes da estação. A variedade depende da produção dos agricultores locais e pode incluir abacaxi, mexerica (pokan), banana, laranja, maracujá, brócolis, repolho, alface e outros produtos sazonais.

- **Atenção aos alunos com necessidades alimentares especiais:** É fundamental estar sempre atento às informações contidas nos rótulos dos alimentos.
- **Comunicação eficaz entre nutricionista e a escola:** A comunicação deve ser constante e clara. Em caso de qualquer dúvida, é importante entrar em contato com o nutricionista.

Observação: Sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação em hortifrutis e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição, caso necessite de mudanças complexas, entrar em contato em contato com o nutricionista.