

# CARDÁPIO ESCOLAR



## ESCOLA INTEGRAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SENGÊS**  
MELHOR A CADA DIA

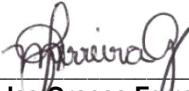


# MAIO 2026



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 04.05.2026	3ª-FEIRA 05.05.2026	4ª-FEIRA - 06.05.2026	5ª-FEIRA - 07.05.2026	6ª-FEIRA 08.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	07:45	Biscoito de maisena Café com leite	Fruta da época	Biscoito rosquinha Achocolatado 50%	Fruta da época	Torrinha Achocolatado 50%
REFEIÇÃO ESPECIAL		Biscoito sem glúten, ovo e leite/café com leite vegetal		Biscoito sem glúten, leite e ovos/leite vegetal		Pão sem glúten/leite vegetal
LANCHE DA MANHÃ	9:30	Flocos de milho	Pão francês com margarina	Bolo de cacau 50%	Pão com carne moída	Bolachinha Salgada
		Leite com chocolate em pó	Chá matte	Suco de fruta	Suco de fruta integral	Vitamina de Banana
REFEIÇÃO ESPECIAL		Leite vegetal	Pão sem glúten	Bolo sem glúten, ovo e leite de vaca	Pão sem glúten/carne sem corante vermelho(tomate)	Bolacha sem glúten, ovo e leite/leite vegetal/achocolatado
ALMOÇO	12:00 às 13:00	Macarrão com atum	Arroz e feijão cozidos	Feijão cozido	Arroz	Arroz e feijão cozido
		Salada de legumes e folhas	Carne com iscas ao molho	Arroz com frango	Virado de feijão com carne de porco	Carne moída ao molho
			Salada de legumes e folhas	Salada de legumes e folhas	Salada de legumes e folas	Batata cozida
				Fruta da época	Fruta da época	Salada de folhas
						Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		Macarrão sem glúten, ovo e leite	Carne sem molho de tomate	-	-	Carne sem molho de tomate
LANCHE DA TARDE	14:15 A 14:45	Mingau de aveia com cacau	Pão francês com requeijão	Pão francês com patê de frango	Pão chineque	Torrada com requeijão
		Fruta	Leite com cacau	Suco de fruta	Café com leite	Suco de fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		leite vegetal	Pão sem glúten/margarina vegetal/requeijão zero lactose/leite vegetal	Pão sem glúten/patê com requeijão zero lactose/e frango sem requeijão	Pão sem glúten/leite vegetal	Bolacha sem glúten/requeijão zero lactose/margarina vegetal

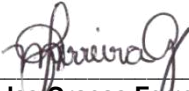
  
Mirele das Graças Ferreira Germiniani  
Nutricionista CRN8 19871

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043/P  


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.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 11.05.2026	3ª-FEIRA 12.05.2026	4ª-FEIRA 13.05.2026	5ª-FEIRA 14.05.2026	6ª-FEIRA 15.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	07:45	Biscoito Salgado	Fruta da época	Biscoito Maisena	Fruta da época	Torrinha
		Café com leite		Achocolatado 50%		Café com leite
REFEIÇÃO ESPECIAL		Biscoito sem glúten, ovo e leite/café com leite vegetal		Biscoito sem glúten, ovo e leite/leite vegetal		Pão sem glúten/Café com leite vegetal
LANCHE DA MANHÃ	9:30	Torrada com requeijão	Bolo de cacau 50%	Bolacha crean cracker	Pão com patê de atum	Flocos de milho
		Leite com cacau	Suco de fruta	Vitamina de banana com aveia	Suco de fruta	logurte
REFEIÇÃO ESPECIAL		Pão sem glúten com margarina vegetal/leite vegetal	Bolo sem glúten, leite e ovos	Bolacha sem glúten, leite e ovos/leite vegetal/leite com achocolatado	Pão sem glúten, leite e ovos/patê com requeijão zero lactose/patê apenas com o frango	logurte vegetal
ALMOÇO	12:00 às 13:00	Macarrão	Feijão cozido	Arroz e feijão cozido	Arroz e feijão	Feijão cozido
		frango moído ao molho de tomate	Arroz carreteiro	Quirera com carne de porco	Carne moída ao molho	Arroz com frango
		Salada de legumes e folhas	Salada da de legumes e folhas	Salada de legumes e folhas	Polenta cremosa	Salada de legumes e folhas
				Fruta	Salada de legumes e folhas	Fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		Macarrão sem glúten, leite e ovos/frango sem molho de tomate			Carne moída sem molho de tomate	
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Pão francês com margarina	Pão dog com requeijão	Pão francês com frango moído	Pão chineque	Canjica cremosa
		Suco de fruta	café com leite	Suco de fruta	leite com cacau	fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		Pão sem glúten, leite e ovos/margarina vegetal	Pão sem glúten, leite e ovos/leite vegetal	Pão sem glúten, leite e ovos/frango sem molho de tomate	Pão sem glúten, leite e ovos/leite vegetal	Canjica com leite vegetal

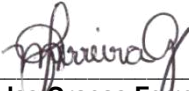
  
Mirele das Graças Ferreira Germiniani  
Nutricionista CRN8 19871

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043/P  


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.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 18.05.2026	3ª-FEIRA 19.05.2026	4ª-FEIRA - 20.05.2026	5ª-FEIRA - 21.05.2026	6ª-FEIRA 22.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	07:45	Biscoito de maisena Chá matte	Fruta da época	Biscoito rosquinha Achocolatado 50%	Fruta da época	Biscoito salgado Café com leite
REFEIÇÃO ESPECIAL		Biscoito sem glúten, ovo e leite		Biscoito sem glúten, ovo e leite/leite vegetal		Biscoito sem glúten, ovo e leite/leite vegetal
LANCHE DA MANHÃ	9:30	Flocos de milho	Pão francês com margarina	Bolo de cacau 50%	Pão com carne moída	Flocos de milho
		Leite com chocolate em pó	Chá matte	Suco de fruta	Suco de fruta integral	logurte
REFEIÇÃO ESPECIAL		leite vegetal	Pão sem glúten, leite e ovos/margarina vegetal	Bolo sem glúten, leite e ovos	Pão sem glúten, leite e ovos/carne sem molho de tomate	logurte vegetal
ALMOÇO	12:00 às 13:00	Macarrão com atum	Arroz e feijão cozidos	Feijão cozido	Arroz	Arroz e feijão cozido
		Salada de legumes e folhas	Carne com iscas ao molho	Arroz com frango	Virado de feijão com carne de porco	Carne moída ao molho
			Salada de legumes e folhas	Salada de legumes e folhas	Salada de legumes e folas	Batata cozida
			Frutas da época	Fruta da época	Fruta da época	Salada de folhas
						Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		Macarrão sem glúten, leite e ovos	Carne sem molho	-	-	Carne moída sem molho
LANCHE DA TARDE	14:15 A 14:45	Mingau de aveia com cacau	Pão francês com requeijão	Pão francês com patê de frango	Pão chineque	Torrada com requeijão
			Leite com cacau	Suco de fruta	Café com leite	Suco de fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		Mingau com leite vegetall	Pão sem glúten, leite e ovos/margarina vegetal/requeijão zero lactose	Pão sem glúten, leite e ovos/patê com requeijão zero lactose/somente frango	Pão sem glúten, leite e ovos/leite vegetal	Bolacha sem glúten/requeijão zero lactose/margarina vegetal

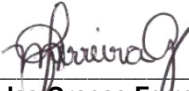
  
Mirele das Graças Ferreira Germiniani  
Nutricionista CRN8 19871

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043/P  


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.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL ARISTIDES  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 25.05.2026	3ª-FEIRA 26.05.2026	4ª-FEIRA 27.05.2026	5ª-FEIRA 28.05.2026	6ª-FEIRA 29.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	07:45	Bolacha maisena	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
		Chá matte				
REFEIÇÃO ESPECIAL						
LANCHE DA MANHÃ	9:30	Torrada com requeijão	Bolo de cacau 50%	Bolacha crean cracker	Pão com patê de atum	Flocos de milho
		Leite com cacau	Suco de fruta	Vitamina de banana com aveia	Suco de fruta	logurte
REFEIÇÃO ESPECIAL		Torrada sem glúten, leite e ovos/leite vegetal	Bolo sem glúten, leite e ovos	Bolacha sem glúten leite e ovos/leite vegetal/leite com achocolatado	Pão sem glúten, leite e ovos/patê com requeijão zero lactose/patê sem requeijão	logurte vegetal
ALMOÇO	12:00 às 13:00	Macarrão	Feijão cozido	Arroz e feijão cozido	Arroz e feijão	Feijão cozido
		frango moído ao molho de tomate	Arroz carreteiro	Quirera com carne de porco	Carne moída ao molho	Arroz com frango
		Salada de legumes e folhas	Salada da de legumes e folhas	Salada de legumes e folhas	polenta cremosa	Salada de legumes e folhas
				Fruta	Salada de legumes e folhas	Fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		Macarrão sem glúten, leite e ovos/frango sem molho de tomate			Carne sem molho de tomate	
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Pão francês com margarina	Pão dog com requeijão	Pão francês com frango moído	Pão chineque	Canjica cremosa
		Suco de fruta	Café com leite	Suco de fruta	Leite com cacau	Fruta
REFEIÇÃO ESPECIAL		Pão sem glúten, leite e ovos/margarina vegetal	Pão sem glúten/requeijão zero lactose/margarina vegetal/leite vegetal	Pão sem glúten, leite e ovos/frango sem molho de tomate	Pão em glúten, leite e ovos/leite vegetal	Canjica com leite vegetal

  
Mirele das Graças Ferreira Germiniani  
Nutricionista CRN8 19871

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043/P  


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.

# CARDÁPIO ESCOLAR



## ESCOLA INTEGRAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SENGÊS**  
MELHOR A CADA DIA



# MAIO 2026

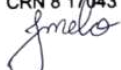


**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL MÉDICI  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 04.05.2026	3ª-FEIRA 05.05.2026	4ª-FEIRA - 06.05.2026	5ª-FEIRA - 07.05.2026	6ª-FEIRA 08.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	8:05 à 8:50	Torrada com requeijão	Virado de carne	Pão dog com requeijão	Bolo de laranja	Pão dog com patê de atum
		Café com leite	Café com leite	Leite com cacau 50%	Café com leite	Café com leite
REFEIÇÃO ESPECIAL		Requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose	Bolo sem glúten, sem lactose/ Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com requeijão zero lactose/Leite sem lactose com café/ Leite zero lactose com cacau	Bolo sem glúten, sem lactose/ Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com geléia/Patê com requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose
LANCHE DA MANHÃ	10:00	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	-	-	-	-
ALMOÇO	11:00 à 13:00	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Feijão cozido	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos
		Carne em tiras	Pernil suíno acebolado	Arroz com frango	Carne moída com batata	Quirerinha com carne suína
		Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas
		Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	-	-	-	-
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Bolacha maisena/Pipoca	Pão francês com margarina	Vitamina de banana com aveia	Pão dog com margarina	Flocos de milho
		Chá matte	Suco de fruta	Bolacha cream cracker	Café com leite	logurte
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	Pão sem glúten com margarina vegetal	Bolacha de arroz/Vitamina com leite zero lactose	Pão sem glúten com margarina vegetal/ Café com leite zero lactose	logurte zero lactose

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL MÉDICI  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 11.05.2026	3ª-FEIRA 12.05.2026	4ª-FEIRA 13.05.2026	5ª-FEIRA 14.05.2026	6ª-FEIRA 15.05.2026
CAFÉ DA MANHÃ	8:05 à 8:50	Torrada com requeijão	Virado de feijão	Pão dog com requeijão	Torta de frango com legumes	 <p align="center"><b>FELIZ DIA DAS MÃES</b></p>
		Café com leite	Café com leite	Leite com cacau 50%	Chá matte	
REFEIÇÃO ESPECIAL		Requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose	Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com requeijão zero lactose/Leite sem lactose com café/Leite zero lactose com cacau	Torta sem glúten e sem lactose	
LANCHE DA MANHÃ	10:00	Bolacha maisena/Pipoca salgada	Rosquinha	Fruta da época	Fruta da época	
		Café com leite	Chá matte			
REFEIÇÃO ESPECIAL		Bolacha maisena sem glúten/cafê com leite zero lactose	Bolacha maisena sem glúten	-	-	
ALMOÇO	11:00 à 13:00	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Feijão cozido	
		Macarrão com molho de tomate com atum	Pernil suíno acebolado	Mandioca cozida com frango	Arroz carreteiro (carne em iscas desfiada)	
		Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	
		Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	-	-	-	
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Mingau de aveia com chocolate	Pão francês com manteiga	Vitamina de banana com aveia	Pão dog com margarina	
		Bolacha cream cracker	Suco de laranja	Bolacha cream cracker	Chá matte	
REFEIÇÃO ESPECIAL		Bolacha sem glúten/Mingau de maisena/ Mingau com leite zero lactose	Pão sem glúten com margarina vegetal	Bolacha sem glúten/Vitamina leite zero lactose	Pão sem glúten com margarina vegetal	

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043

*J. Melo*

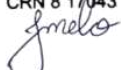
Atenção aos alunos com necessidades alimentares especiais: É fundamental estar sempre atento às informações contidas nos rótulos dos alimentos. Comunicação eficaz entre nutricionista e a escola: A comunicação deve ser constante e clara. Em caso de qualquer dúvida, é importante entrar em contato com o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

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL MÉDICI  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA - 18.05.26	3ª-FEIRA - 19.05.26	4ª-FEIRA - 20.05.26	5ª-FEIRA - 21.05.26	6ª-FEIRA 22.04.26
CAFÉ DA MANHÃ	8:05 à 8:50	Torrada com requeijão	Virado de carne	Pão dog com manteiga	Bolo de banana com aveia e canela	Pão dog com patê de atum
		Café com leite	Café com leite	Leite com cacau 50%	Café com leite	Café com leite
REFEIÇÃO ESPECIAL		Requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose	Bolo sem glúten, sem lactose/ Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com requeijão zero lactose/Leite sem lactose com café/ Leite zero lactose com cacau	Bolo sem glúten, sem lactose/ Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com geléia/Patê com requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose
LANCHE DA MANHÃ	10:00	Bolacha maisena/Pipoca salgada	Rosquinha	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
		Chá matte	Chá matte			
REFEIÇÃO ESPECIAL		Bolacha sem glúten	Bolacha maisena sem glúten	-	-	-
ALMOÇO	11:00 à 13:00	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Feijão cozido	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos
		Carne em tiras	Carne suína acebolado	Arroz com frango	Carne moída com batata	Quirerinha com carne suína
		Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas
		Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	-	-	-	-
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Flocos de milho	Pão francês com requeijão	Vitamina de banana com aveia	Pão dog com margarina	Canjica cremosa
		logurte	Suco de fruta	Bolacha cream cracker	Café com leite	
REFEIÇÃO ESPECIAL		logurte zero lactose	Pão sem glúten com requeijão zero lactose	Bolacha de arroz/Vitamina com leite zero lactose	Pão sem glúten com margarina vegetal/ Café com leite zero lactose	Canjica com leite vegetal ou leite zero lactose

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



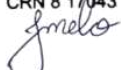
Atenção aos alunos com necessidades alimentares especiais: É fundamental estar sempre atento às informações contidas nos rótulos dos alimentos. Comunicação eficaz entre nutricionista e a escola: A comunicação deve ser constante e clara. Em caso de qualquer dúvida, é importante entrar em contato com o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

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SENGÉS-PR - ESCOLA MUNICIPAL INTEGRAL MÉDICI  
CARDÁPIO MAIO/2026**

REFEIÇÃO	HORA	2ª-FEIRA 25.05.2026	3ª-FEIRA 26.05.2026	4ª-FEIRA - 27.05.26	5ª-FEIRA - 28.05.26	6ª-FEIRA 29.05.26
CAFÉ DA MANHÃ	8:05 à 8:50	Torrada com requeijão	Virado de feijão	Pão dog com requeijão	Torta de atum	Pão dog com carne moída
		Café com leite	Café com leite	Leite com cacau 50%	Chá matte	Café com leite
REFEIÇÃO ESPECIAL		Requeijão zero lactose/Café com leite zero lactose	Café com leite zero lactose	Pão sem glúten com requeijão zero lactose/Leite sem lactose com café/Leite zero lactose com cacau	Torta sem glúten e sem lactose	Pão sem glúten/margarina vegetal/Café com leite zero lactose
LANCHE DA MANHÃ	10:00	Bolacha maisena/Pipoca salgada	Rosquinha	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
		Café com leite	Chá matte			
REFEIÇÃO ESPECIAL		Bolacha maisena sem glúten/café com leite zero lactose	Bolacha maisena sem glúten	-	-	-
ALMOÇO	11:00 à 13:00	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos	Arroz e feijão cozidos
		Macarrão com molho de tomate com frango desfiado	Pernil suíno acebolado	Polenta cremosa com molho de tomate e carne moída	Carne em iscas	Frango em cubos
		Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas	Salada de legumes/folhas
		Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	-	-	-	-
LANCHE DA TARDE	14:15 à 14:45h	Bolacha maisena/Pipoca	Pão francês com manteiga	Vitamina de banana com aveia	Pão dog com margarina	Flocos de milho
		Chá matte	Suco de laranja	Bolacha cream cracker	Chá matte	Leite com cacau 50%
REFEIÇÃO ESPECIAL		-	Pão sem glúten com margarina vegetal	Bolacha sem glúten/Vitamina leite zero lactose	Pão sem glúten com margarina vegetal	Leite zero lactose

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.

**Resolução do FNDE PNAE 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 morangos, abacaxi, mexerica (ponkan), banana, maracujá, laranja, brócolis, repolho, alface e outros alimentos 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**

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043

---

**Milena Camargo de Miranda**  
**Nutricionista QT CRN 8 14776**

---

**Júlio Aparecido Leite Da Rosa Melo**  
**Nutricionista Responsável Técnico (RT): CRN 8 17043**

**Qualquer dúvida é importante entrar em contato com o nutricionista.**

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043

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.

### CÁLCULO NUTRICIONAL 1ª SEMANA/MAIO

Dia	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Energia (kcal)
Segunda (04/05)	186 g	45 g	33 g	1.210 kcal
Terça (05/05)	190 g	48 g	35 g	1.250 kcal
Quarta (06/05)	195 g	50 g	36 g	1.280 kcal
Quinta (07/05)	192 g	47 g	35 g	1.260 kcal
Sexta (08/05)	188 g	49 g	34 g	1.240 kcal
<b>Média semanal</b>	<b>190 g</b>	<b>48 g</b>	<b>35 g</b>	<b>1.248 kcal</b>
Referência PNAE	≥ 175 g	≥ 38 g	25 a 35 g	1.000 a 1.300 kcal

**Dia 04 (segunda-feira):** Café da manhã com torrada com requeijão e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, carne em tiras, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com bolacha maisena ou pipoca e chá mate. O dia forneceu aproximadamente **186 g de carboidratos, 45 g de proteínas e 33 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.210 kcal**.

**Dia 05 (terça-feira):** Café da manhã com virado de carne e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, pernil suíno acebolado, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão francês com margarina e suco de fruta. O dia forneceu aproximadamente **190 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.250 kcal**.

**Dia 06 (quarta-feira):** Café da manhã com pão com requeijão e leite com cacau 50%; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz com frango, feijão cozido, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com vitamina de banana com aveia e bolacha cream cracker. O dia forneceu aproximadamente **195 g de carboidratos, 50 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.280 kcal**.

**Dia 07 (quinta-feira):** Café da manhã com bolo de laranja e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, carne moída com batata, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão com margarina e café com leite. O dia forneceu aproximadamente **192 g de carboidratos, 47 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.260 kcal**.

**Dia 08 (sexta-feira):** Café da manhã com pão com patê de atum e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, quirerinha com carne suína, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com flocos de milho e iogurte. O dia forneceu aproximadamente **188 g de carboidratos, 49 g de proteínas e 34 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.240 kcal**.

Milena Carneiro de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.

### CÁLCULO NUTRICIONAL 2ª SEMANA/MAIO

Dia	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Energia (kcal)
Segunda (11/05)	192 g	48 g	36 g	1.280 kcal
Terça (12/05)	187 g	44 g	34 g	1.210 kcal
Quarta (13/05)	194 g	49 g	36 g	1.270 kcal
Quinta (14/05)	196 g	47 g	37 g	1.300 kcal
<b>Média semanal</b>	<b>192 g</b>	<b>47 g</b>	<b>36 g</b>	<b>1.265 kcal</b>
<b>Referência PNAE</b>	<b>≥ 175 g</b>	<b>≥ 38 g</b>	<b>25 a 35 g</b>	<b>1.000 a 1.300 kcal</b>

**Dia 11 (segunda-feira):** Café da manhã com torrada com requeijão e café com leite; lanche da manhã com bolacha maisena ou pipoca salgada e café com leite; almoço com arroz e feijão, macarrão ao molho de tomate com atum, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com mingau de aveia com chocolate e bolacha cream cracker. O dia forneceu aproximadamente **192 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.280 kcal**.

**Dia 12 (terça-feira):** Café da manhã com virado de feijão e café com leite; lanche da manhã com rosquinha e chá mate; almoço com arroz e feijão, pernil suíno acebolado, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão francês com manteiga e suco de laranja. O dia forneceu aproximadamente **187 g de carboidratos, 44 g de proteínas e 34 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.210 kcal**.

**Dia 13 (quarta-feira):** Café da manhã com pão com requeijão e leite com cacau 50%; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, mandioca cozida com frango, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com vitamina de banana com aveia e bolacha cream cracker. O dia forneceu aproximadamente **194 g de carboidratos, 49 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.270 kcal**.

**Dia 14 (quinta-feira):** Café da manhã com torta de frango com legumes e chá mate; lanche da manhã com fruta da época; almoço com feijão cozido, arroz carreteiro (carne em iscas desfiada), salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão com margarina e chá mate. O dia forneceu aproximadamente **196 g de carboidratos, 47 g de proteínas e 37 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.300 kcal**.

Milena Carneiro de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.

CÁLCULO NUTRICIONAL 3ª SEMANA/MAIO				
Dia	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Energia (kcal)
Segunda (18/05)	188 g	46 g	34 g	1.220 kcal
Terça (19/05)	190 g	47 g	35 g	1.240 kcal
Quarta (20/05)	192 g	49 g	36 g	1.270 kcal
Quinta (21/05)	194 g	48 g	36 g	1.280 kcal
Sexta (22/05)	189 g	48 g	35 g	1.250 kcal
<b>Média semanal</b>	<b>191 g</b>	<b>48 g</b>	<b>35 g</b>	<b>1.252 kcal</b>
<b>Referência PNAE</b>	<b>≥ 175 g</b>	<b>≥ 38 g</b>	<b>25 a 35 g</b>	<b>1.000 a 1.300 kcal</b>

**Dia 18 (segunda-feira):** Café da manhã com torrada com requeijão e café com leite; lanche da manhã com bolacha maisena ou pipoca salgada e chá mate; almoço com arroz e feijão, carne em tiras, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com flocos de milho e iogurte. O dia forneceu aproximadamente **188 g de carboidratos, 46 g de proteínas e 34 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.220 kcal**.

**Dia 19 (terça-feira):** Café da manhã com virado de carne e café com leite; lanche da manhã com rosquinha e chá mate; almoço com arroz e feijão, carne suína acebolada, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão francês com requeijão e suco de fruta. O dia forneceu aproximadamente **190 g de carboidratos, 47 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.240 kcal**.

**Dia 20 (quarta-feira):** Café da manhã com pão com manteiga e leite com cacau 50%; lanche da manhã com fruta da época; almoço com feijão cozido, arroz com frango, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com vitamina de banana com aveia e bolacha cream cracker. O dia forneceu aproximadamente **192 g de carboidratos, 49 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.270 kcal**.

**Dia 21 (quinta-feira):** Café da manhã com bolo de banana com aveia e canela e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, carne moída com batata, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão com margarina e café com leite. O dia forneceu aproximadamente **194 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.280 kcal**.

**Dia 22 (sexta-feira):** Café da manhã com pão com patê de atum e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, quixerinha com carne suína, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com canjica cremosa. O dia forneceu aproximadamente **189 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.250 kcal**.

Milena Camargo de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.

### CÁLCULO NUTRICIONAL 4ª SEMANA/MAIO

Dia	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Energia (kcal)
Segunda (25/05)	190 g	48 g	35 g	1.240 kcal
Terça (26/05)	192 g	47 g	34 g	1.250 kcal
Quarta (27/05)	195 g	49 g	36 g	1.280 kcal
Quinta (28/05)	188 g	46 g	34 g	1.220 kcal
Sexta (29/05)	194 g	48 g	35 g	1.270 kcal
<b>Média semanal</b>	<b>192 g</b>	<b>48 g</b>	<b>35 g</b>	<b>1.252 kcal</b>
Referência PNAE	≥ 175 g	≥ 38 g	25 a 35 g	1.000 a 1.300 kcal

**Dia 25 (segunda-feira):** Café da manhã com torrada com requeijão e café com leite; lanche da manhã com bolacha maisena ou pipoca salgada e café com leite; almoço com arroz e feijão, macarrão ao molho de tomate com frango desfiado, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com bolacha maisena ou pipoca e chá mate. O dia forneceu aproximadamente **190 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.240 kcal**.

**Dia 26 (terça-feira):** Café da manhã com virado de feijão e café com leite; lanche da manhã com rosquinha e chá mate; almoço com arroz e feijão, pernil suíno acebolado, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão francês com manteiga e suco de laranja. O dia forneceu aproximadamente **192 g de carboidratos, 47 g de proteínas e 34 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.250 kcal**.

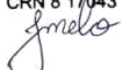
**Dia 27 (quarta-feira):** Café da manhã com pão com requeijão e leite com cacau 50%; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, polenta cremosa com molho de tomate e carne moída, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com vitamina de banana com aveia e bolacha cream cracker. O dia forneceu aproximadamente **195 g de carboidratos, 49 g de proteínas e 36 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.280 kcal**.

**Dia 28 (quinta-feira):** Café da manhã com torta de atum e chá mate; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, carne em iscas, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com pão com margarina e chá mate. O dia forneceu aproximadamente **188 g de carboidratos, 46 g de proteínas e 34 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.220 kcal**.

**Dia 29 (sexta-feira):** Café da manhã com pão com carne moída e café com leite; lanche da manhã com fruta da época; almoço com arroz e feijão, frango em cubos, salada de legumes/folhas e fruta da época; lanche da tarde com flocos de milho e leite com cacau 50%. O dia forneceu aproximadamente **194 g de carboidratos, 48 g de proteínas e 35 g de lipídios**, totalizando cerca de **1.270 kcal**.

Milena Carneiro de Miranda  
Nutricionista  
CRN8-14776

Júlio Melo  
Nutricionista  
CRN 8 17043



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.