

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)		ABRIL/2025			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	31	01	QUARTA-FEIRA 02	03	04
Entrada 07h45min	*Banana	*Maçã	*Banana	*Maçã	*Banana
Lanche da	*Polenta cremosa	*Macarrão penne com	*Arroz parb. com cenoura	*Quibe assado	*Arroz branco
manhã:	*Frango caipira com molho	carne moída ao molho	*Feijão preto	*Suco de maracujá	*Feijão carioca
09h30min	*Repolho e cenoura	*Repolho, cenoura e	*Carne suína	*Manga (Sobremesa)	*Strogonoff bovino
	*Banana (Sobremesa)	tomate	*Farofa colorida com ovo		*Batata com orégano
Lanche da		*Maçã (Sobremesa)	*Alface e couve flor		*Salada de repolho com
tarde:		,	*Banana (Sobremesa)		tomate
15h00min			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		*Abacaxi (Sobremesa)
Composição	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 30% do VET	*VR: 493	55% à 65% do VET 56g à 80g	10% à 25% do VET 12g à 18g	20% à 35% do VET 14g à 19g	
(Média semanal)	492,6 kcal	74 g	16 g	17 g	
Composição nutricional 20% do VET	Energia (Kcal) *VR: 329	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 45g à 53g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 8g à 12g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 9g à 13g	
(Média semanal)	329,4 kcal	50 g	10 g	11 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)		ABRIL/2025			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
E. L. J.	07	08	09	10	<u>11</u>
Entrada 07h45min	*Banana	*Maçã	*Banana	*Maçã	*Banana
	*Arroz parb.	*Cereal matinal com	*Arroz integral	*Torta salgada sem leite	*Risoto colorido com
Lanche da	*Feijão preto	iogurte	*Feijão preto	com frango e legumes	frango caipira
manhã:	*Carne bovina acebolada	*Bolacha de água e sal	*Carne suína	(Brócolis, grão de bico,	*Feijão carioca
09h30min	*Batata doce assada	*Uva (Sobremesa)	*Milho verde refogado	cenoura e tomate,	*MIX: Repolho, couve,
	*Alface e beterraba	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	*Tomate e brócolis		tomate e cenoura
Lanche da	*Banana (sobremesa)		*Laranja (sobremesa)	*Chá matte	*Melancia (sobremesa)
tarde:	Janana (355) Sinesa,			*Banana (Sobremesa)	
15h00min				Barraria (Sobremesa)	
Composição	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 30% do	*VR: 493	55% à 65% do VET	10% à 25% do VET	20% à 35% do VET	
VET (Média semanal)	494 kcal	56g à 80g 79 g	12g à 18g 17 g	14g à 19g 15 g	
Composição		7 9 g CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 20% do	Energia (Kcal) *VR: 329	55% à 65% do VET	10% à 25% do VET	20% à 35% do VET	
VET		45g à 53g	8g à 12g	9g à 13g	
(Média semanal)	328,8 kcal	53 g	11 g	10 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)		ABRIL/2025			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	14	15	QUARTA-FEIRA 16	17	18
Entrada 07h45min	*Banana	*Maçã	*Banana	RECESSO	FERIADO
Lanche da manhã: 09h30min Lanche da tarde: 15h00min	*Quirera com carne suína *Feijão preto *Repolho roxo e tomate *Melancia (sobremesa)	com cobertura *Vitamina de frutas vermelhas com banana *Melão (sobremesa)	presunto) *Suco de uva *Cricri (açúcar mascavo) *Banana (sobremesa)	RECESSO	FERIADO
Composição nutricional 30% do VET	Energia (Kcal) *VR: 493	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 56g à 80g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 12g à 18g	LPD (g) 20% à 35% do VET 14g à 19g	
(Média semanal)	492,7 kcal	70 g	16 g	17 g	
Composição nutricional 20% do VET	Energia (Kcal)	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 45g à 53g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 8g à 12g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 9g à 13g	
(Média semanal)	329,7 kcal	49 g	10 g	11 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)		ABRIL/2025			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	21	22	23	24	25
Entrada 07h45min	FERIADO	*Maçã	*Banana	*Maçã	*Banana
Lanche da manhã: 09h30min Lanche da tarde: 15h00min	FERIADO	*Macarronada caseira com coxa ao molho *Alface e couve flor *Banana (Sobremesa)	*Pão de queijo recheado com frango e legumes (cenoura, milho, ervilha e tomate) *Café com leite *Maçã (Sobremesa)	*Arroz parb. *Lentilha *Carne suína *Guisado de abóbora *Beterraba e couve flor *Mamão (Sobremesa)	*Carreteiro com carne bovina *Purê de batata *MIX: Acelga, tomate com grão-de-bico e brócolis *Abacaxi (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET	Energia (Kcal) *VR: 493	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 56g à 80g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 12g à 18g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 14g à 19g	
(Média semanal)	494 kcal	76 g	16 g	15 g	
Composição nutricional 20% do VET	Energia (Kcal) *VR: 329	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 45g à 53g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 8g à 12g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 9g à 13g	
(Média semanal)	329,5 kcal	52 g	11 g	10 g	

<sup>\*\*</sup>Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)		ABRIL/2025			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	28	29	30	01	02
Entrada 07h45min	*Banana	*Maçã	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO	RECESSO
Lanche da manhã: 10h00min Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta cremosa com carne moída *Repolho com cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão preto *Vaca atolada *Tomate com grão de bico *Banana (Sobremesa)	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO	RECESSO
Composição nutricional 30% do VET	Energia (Kcal) *VR: 493	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 56g à 80g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 12g à 18g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 14g à 19g	
(Média semanal)	493 kcal	71 g	15 g	18 g	
Composição nutricional 20% do VET	Energia (Kcal) *VR: 329	<b>CHO (g)</b> 55% à 65% do VET 45g à 53g	<b>PTN (g)</b> 10% à 25% do VET 8g à 12g	<b>LPD (g)</b> 20% à 35% do VET 9g à 13g	
(Média semanal)	329 kcal	53 g	10 g	10 g	

<sup>\*\*</sup>Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.



#### E lembrem-se:

- \* Cabelos bem presos e totalmente protegidos com rede ou touca;
- \* Unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- \* Roupas/uniformes limpos;
- \* Sapatos fechados e limpos;
- \* Não usar adornos (jóias, bijouterias, relógios, etc);
- \* Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho;
- \* Manter uma boa higiene pessoal de modo geral (ducha antes do trabalho, escovar dentes regularmente, etc);
- \* Realizar a lavagem das mãos da maneira correta e com frequência (ao sair e ao chegar, antes de preparar alimentos, ao tossir, espirrar ou assoar o nariz, após usar o banheiro, após mexer com lixo e restos alimentares, após manusear dinheiro ou outros objetos, após fumar, sempre que mudar de atividade):
- \* Em caso de ferimentos nas mãos, procurar ser direcionado para outra função que não exija contato com alimentos, até completa cicatrização;
- \* Manter as portas e janelas teladas fechadas;
- \* Fazer a correta higienização dos alimentos;
- \* Manter produtos de higiene armazenados em local próprio e longe de alimentos;
- \* Ao manusear estes produtos (de limpeza), utilizar luvar de borracha;
- \* Não higienizar utensílios e manipular alimentos no mesmo local;
- \* Não realizar a limpeza do local durante a preparação dos alimentos;
- \* Ficar sempre atentos à data de validade dos produtos, utilizando-os no tempo correto (ou devolvendo-os para redistribuição), evitando assim desperdícios e mantendo a qualidade das refeições.

Vanessa Pan - CRN8 - 9800 Nutricionista RT