CARDÁPIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) **PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)**			**JUNHO/2025**		
HORÁRIOS:	**SEGUNDA - FEIRA** **02**	**TERÇA-FEIRA** **03**	**SABORES DA TERRA** **QUARTA-FEIRA 04**	**QUINTA-FEIRA** **05**	**SEXTA-FEIRA** **06**
Lanche da tarde: 15h00min	*Quirera com carne suína *Mix: Repolho com cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Lentilha *Macarrão parafuso c/ carne moída ao molho *Alface e tomate *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz parb. com cenoura *Feijão preto *Frango caipira ao molho *Mandioca cozida *Brócolis e couve flor (orgânicos) *Banana (Sobremesa)	*Quibe assado *Chá de cidreira natural *Manga (Sobremesa)	*Risoto colorido (arroz branco) *Feijão preto *Maionese de batata *Beterraba cozida e tomate com grão de bico *Melão (Sobremesa)
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Fundamental**	**Energia (Kcal)** *VR: 329	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 45g à 53g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 8g à 12g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 9g à 13g
		kcal	g	g	g
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Pré-escolar**	**Energia (Kcal)** *VR: 270	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 37g à 44g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 7g à 10g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 8g à 11
		kcal	g	g	g

*No lanche do dia 06, fazer a maionese sem leite ou com leite SL para intolerantes à lactose e leite vegetal para alunos com alergia à proteína do leite de vaca (APLV)

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO: ***BENTO * MONTEIRO**
***OSVALDO *PEDRO**

CARDÁPIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) **PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)**			**JUNHO/2025**		
HORÁRIOS:	**SEGUNDA - FEIRA** **09**	**TERÇA-FEIRA** **10**	**QUARTA-FEIRA** **11**	**QUINTA-FEIRA** **12**	**SEXTA-FEIRA** **13**
Lanche da tarde: 15h00min	*Arroz branco *Feijão carioca *Carne moída ao molho *Polenta *Repolho com cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Sagu com suco de uva *Pão de queijo (forma) *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne suína refogada *Batata doce assada *Alface e couve-flor *Laranja (Sobremesa)	*Torta salgada (usar grão de bico na massa) sem leite com frango e legumes (brócolis, couve-flor, cenoura e tomate, milho e ervilha e orégano) *Chocolate quente *Banana (Sobremesa)	*Macarronada caseira colorida com frango caipira *MIX: Repolho roxo, couve, tomate e cenoura *Abacaxi (Sobremesa)
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Fundamental**	**Energia (Kcal)** *VR: 329	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 45g à 53g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 8g à 12g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 9g à 13g
		kcal	g	g	g
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Pré-escolar**	**Energia (Kcal)** *VR: 270	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 37g à 44g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 7g à 10g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 8g à 11
		kcal	g	g	g

*No lanche do dia 10, fazer o pão de queijo com leite SL para Intolerantes à lactose e com leite vegetal para alunos APLV.
*No lanche do dia 12, ofertar o chocolate com leite SL para Intolerantes à lactose e com leite vegetal para alunos APLV.
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO: ***BENTO * MONTEIRO**
***OSVALDO *PEDRO**

CARDÁPIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) **PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)**			**JUNHO/2025**		
HORÁRIOS:	**SEGUNDA - FEIRA** **16**	**TERÇA-FEIRA** **17**	**SABORES DA TERRA** **QUARTA-FEIRA 18**	**QUINTA-FEIRA** **19**	**SEXTA-FEIRA** **20**
Lanche da tarde: 15h00min	*Sopa de feijão/legumes com carne bovina (batata, Brócolis, couve-flor, tomate e cenoura) e macarrão espaguete *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido (arroz branco) *Lentilha *Tomate com grão-de-bico e cenoura *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz parb. e feijão carioca *Escondidinho de mandioca com carne moída *Repolho orgânico *Banana (Sobremesa)	FERIADO	RECESSO
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Fundamental**	**Energia (Kcal)** *VR: 329	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 45g à 53g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 8g à 12g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 9g à 13g
		kcal	g	g	g
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Pré-escolar**	**Energia (Kcal)** *VR: 270	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 37g à 44g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 7g à 10g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 8g à 11
		kcal	g	g	g

*No lanche do dia 18,fazer o escondidinho de mandioca sem queijo

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO:

***BENTO * MONTEIRO**
***OSVALDO *PEDRO**

CARDÁPIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) **PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)**			**JUNHO/2025**		
HORÁRIOS:	**SEGUNDA - FEIRA** **23**	**TERÇA-FEIRA** **24**	**QUARTA-FEIRA** **25**	**QUINTA-FEIRA** **26**	**SEXTA-FEIRA** **27**
Lanche da tarde: 15h00min	*Sopa de legumes com carne de frango (batata, tomate, cenoura, couve flor e brócolis) e macarrão cabelo de anjo *Banana (Sobremesa)	*Buraco quente (pão dog com carne moída) *Chá de maracujá *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Coxa ao molho *Batata doce *Alface, brócolis e couve flor *Banana (Sobremesa)	*Bolo de abacate sem leite (com cobertura) *Café com leite (usar açúcar mascavo) *Laranja (Sobremesa)	*Arroz branco *Strogonoff bovino *Purê de batata *MIX:Repolho verde e roxo, tomate e cenoura *Mamão (Sobremesa)
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Fundamental**	**Energia (Kcal)** *VR: 329	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 45g à 53g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 8g à 12g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 9g à 13g
		kcal	g	g	g
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	**Pré-escolar**	**Energia (Kcal)** *VR: 270	**CHO (g)** 55% à 65% do VET 37g à 44g	**PTN (g)** 10% à 25% do VET 7g à 10g	**LPD (g)** 20% à 35% do VET 8g à 11
		kcal	g	g	g

****Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.**

*No lanche do dia 24, ofertar o pão CASEIRO para alunos com intolerância à lactose e alunos APLV.
*No lanche do dia 26, ofertar o café com leite SEM LACTOSE OU LEITE VEGETAL.
*No lanche do dia 27, fazer o strogonoff com creme de leite SL para alunos com intolerância, e para alunos APLV, engrossar com amido de milho.
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

Vanessa Pan
Nutricionista da Merenda Escolar
CRN: 89800

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO: ***BENTO * MONTEIRO *OSVALDO *PEDRO**

CARDÁPIO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MANGUEIRINHA – PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
MODALIDADE DE ENSINO PARCIAL

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

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO: ***BENTO * MONTEIRO**
***OSVALDO *PEDRO**