

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)			MARÇO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	03	04	05	06	07
Café da				*Café com leite	*Chá matte
manhã				*Pão com manteiga	*Pão com ovo mexido
07h45min				*Banana	*Banana
Lanche da	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Risoto colorido com	*Quibe assado
manhã:				frango caipira	*Suco de maracujá
10h00min				*Feijão preto	*Melancia (Sobremesa)
				*Salada de repolho com	
Lanche da				tomate	
tarde:				*Banana (Sobremesa)	
15h00min				` ,	
Composição	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 30% do	*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	
VET (Média semanal)	491 kcal	71 g	16 g	18 g	
Composição		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)	329 kcal	48 g	12 g	12 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)			MARÇO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	10	11	12	13	14
- • • •	*Leite c/ chocolate 50%	*Café com Leite	*Chá Matte	*Café com leite	*Chá matte
Café da	*Pão com requeijão	*Bolacha cas. e salgada	*Pão com doce	*Cuca com manteiga	*Pão com ovo mexido
manhã	*Banana	integral	*Banana	*Maçã	*Banana
07h45min		*Maçã		•	
Lanche da	*Macarronada caseira com	*Torta salgada sem leite	*Arroz integral	*Sagu com suco de uva	*Arroz
manhã	carne moída	com frango e legumes	*Feijão preto	*Bolacha de água e sal	*Feijão carioca
10h00min	*Repolho e tomate	(Brócolis, grão de bico,	*Peixe ensopado/assado	*Maçã (Sobremesa)	*Quirera com carne suína
	*Melão (sobremesa)	cenoura e tomate)	*Guisado de abóbora	,	*Beterraba e brócolis
Lanche da	, , , ,	*Chá matte	*Pepino e alface		*Abacaxi (sobremesa)
tarde:		*Banana (Sobremesa)	*Laranja bahia		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
15h00min		((sobremesa)		
Composição	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 30% do	*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	
VET (Média semanal)	492,2 kcal	73 g	15 g	17 g	
Composição		7.5 g CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
nutricional 20% do	Energia (Kcal)	55% à 65% do VET	10% à 25% do VET	20% à 35% do VET	
VET	*VR: 329	45g à 53g	8g à 12g	9g à 13g	
(Média semanal)	329,6 kcal	49 g	11 g	12 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)			MARÇO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	17	18	QUARTA-FEIRA 19	20	21
Café da manhã	*Leite c/ chocolate 50%	*Café com Leite	*Chá Matte	*Café com leite	*Chá matte
	*Pão com requeijão	*Bolacha cas. e salgada	*Pão com doce	*Cuca com manteiga	*Pão com ovo mexido
07h45min	*Banana	integral	*Banana	*Maçã	*Banana
0/1143111111		*Maçã		·	
Lanche da	*Polenta cremosa	*Arroz com cenoura	*Arroz	*Bolo de cenoura sem leite	*Arroz colorido
manhã:	*Carne moída com molho	*Feijão preto	*Lentilha	com cobertura	*Coxa assada
10h00min	*Repolho e tomate	*Vaca atolada com carne	*Carne suína	*logurte	*Maionese de batata
	*Maçã (sobremesa)	bovina sem osso	*Milho verde refogado	*Manga (sobremesa)	*Beterraba cozida e
Lanche da		*Alface e couve-flor	*Mix (Repolho, cenoura e		tomate
tarde:		*Morango (sobremesa)	tomate e couve)		*Melancia (sobremesa)
15h00min		- '	*Banana (sobremesa)		, i
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)	402 6 kggl	56g à 80g	12g à 18g	14g à 19g	
· · ·	493,6 kcal	73 g	14 g	18 g LPD (g)	
Composição	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% à 65% do VET	PTN (g) 10% à 25% do VET	20% à 35% do VET	
nutricional 20% do VET	*VR: 329	45g à 53g	8g à 12g	9g à 13g	
(Média semanal)	329,4 kcal	49 g	10 g	12 g	



FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS)			MARÇO/2025		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	24	25	26	27	28
Café da	*Leite c/ chocolate 50%	*Café com Leite	*Chá Matte	*Café com leite	*Chá matte
manhã	*Pão com requeijão	*Bolacha cas. e salgada	*Pão com doce	*Cuca com manteiga	*Pão com ovo mexido
07h45min	*Banana	integral	*Banana	*Maçã	*Banana
071143111111		*Maçã			
Lanche da	*Risoto colorido com	*Arroz branco	*Sanduíche de queijo e	*Arroz integral	*Arroz parboilizado
manhã:	frango	*Feijão carioca	presunto (pão de dog)	*Feijão preto	*Estrogonofe de carne
10h00min	*Acelga, cenoura e tomate	*Carne moída ao mollho	*Suco de frutas vermelhas	*Peixe ensopado/assado	bovina
	*Banana (Sobremesa)	*Macarrão parafuso	*Banana (Sobremesa)	*Batata doce	*Batata com orégano
Lanche da		integral		*Brócolis e chuchu	*Tomate com grão-de-bico
tarde:		*Alface e brócolis		*Mamão (Sobremesa)	e repolho
15h00min		*Maçã (Sobremesa)		i i	*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	09
VE I (Média semanal)	492,4 kcal	77 g	15 g	16 g	Tamasa Pan
Composição		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vancista Pan Nutricionista da Morenda Escola:
nutricional 20% do	Energia (Kcal) *VR: 329	55% à 65% do VET	10% à 25% do VET	20% à 35% do VET	CRN: 89800
VET		45g à 53g	8g à 12g	9g à 13g	
(Média semanal)	329,8 kcal	48 g	11 g	11 g	

^{**}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