CARDÁPIO

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

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV

BERÇÁRIO I (6-11 MESES) — OUTUBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 05	TERÇA-FEIRA 06	QUARTA-FEIRA 07 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 08	SEXTA-FEIRA 09
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Polenta *Carne moída *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Batata com orégano *Carne suína refogada *Tomate com grão-de-bico *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Macarrão caseiro com coxa ao molho *Alface e brócolis orgânicos *Laranja (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata doce *Ovo cozido/omelete *Alface e couve-flor orgânicos *Ameixa (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Farofa colorida com couve *Peito em tiras ao molho *MIX: Repolho, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)
Lanche 13h	*Laranja	*Morango	*Manga	*Melão	*Banana
Jantar 15h30	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, abobrinha e tomate) carne bovina e macarrão	*Caldo de mandioca com carne suína, salada de tomate	*Macarrão penne com frango desfiado e salada de alface bem fininha com tomate	*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	480,48 kcal	70 g	15 g	17 g	179 mg	4 mg	196 mcg	52 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

CARDÁPIO

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

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV

BERÇÁRIO I (6-11 MESES) — OUTUBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 12	TERÇA-FEIRA 13	QUARTA-FEIRA 14	QUINTA-FEIRA 15	SEXTA-FEIRA 16
Café da manhã 07h45min	*Feriado	*Recesso	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços
Almoço 10h30min	*Feriado	*Recesso	*Arroz integral *Feijão preto *Macarrão parafuso com carne moída ao molho *Beterraba e brócolis *Melancia (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Quirera com carne suína *Alface e couve-flor *Banana (Sobremesa)	*Risoto colorido (coxa + peito) *Feijão preto *Maionese de batata (SEM LEITE) *Repolho, cenoura, tomate e espinafre *Maçã (Sobremesa)
Lanche 13h	*Feriado	*Recesso	*Banana	*Maçã	*Melancia
Jantar 15h30	*Feriado	*Recesso	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate	*Macarrão penne com frango desfiado e salada de alface bem fininha com tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, abobrinha e tomate) carne bovina e macarrão

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	479 kcal	75 g	17 g	14 g	184 mg	4 mg	174 mcg	53 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

CARDÁPIO

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

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV

BERÇÁRIO I (6-11 MESES) — OUTUBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 19	TERÇA-FEIRA 20	QUARTA-FEIRA 21 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 22	SEXTA-FEIRA 23
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Polenta cremosa *Coxa ao molho *Cenoura e tomate com grão-de-bico *Morango (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Batata ao molho com peito desfiado ao molho *Repolho verde e roxo, cenoura e tomate *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce *Carne em iscas acebolada *Alface e couve-flor orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida (brócolis, cenoura, repolho e ovo) *Tilápia assada *Brócolis org. e tomate *Pera (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Panqueca sem leite (massa de beterraba e cenoura) com carne moída *Alface e repolho orgânicos *Melão (Sobremesa)
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Pera	*Manga	*Morango
Jantar 15h30	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão cab. de anjo	*Macarrão espaguete com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate	*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, Batata salsa e brócolis) com coxa e macarrão cab. de anjo	*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	484,9 kcal	76 g	16 g	14 g	179 mg	4 mg	199 mcg	44 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

CARDÁPIO

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

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV

BERÇÁRIO I (6-11 MESES) — OUTUBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 26	TERÇA-FEIRA 27	QUARTA-FEIRA 28	QUINTA-FEIRA 29	SEXTA-FEIRA 30
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Quirera *Carne em iscas ao molho *Tomate e beterraba cozida *Morango (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espag. integral com carne moída ao molho *Repolho, espinafre, cenoura e tomate *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Purê de batata (LEITE VEGETAL) *Tilápia assada/refogada *Couve-flor e beterraba cozida *Mamão (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Guisado de abóbora *Coxa ao molho *Brócolis e alface *Banana (Sobremesa)	*Risoto colorido (coxa + peito) *Feijão preto *Maionese de mandioca (LEITE VEGETAL) *Tomate e pepino *Laranja (Sobremesa)
Lanche 13h	*Maçã	*Banana	*Laranja	*Mamão papaia	*Melancia
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne de frango e macarrão	*Carreteiro ensopado com carne bovina e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com frango e salada de alface picada e tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, chuchu e tomate) carne de frango e macarrão cab. de anjo	*Macarrão parafuso com carne moída em tiras e salada de tomate

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	477,74 kcal	75 g	17 g	13 g	186 mg	4 mg	186 mcg	49 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

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

Vanessa Pan
Nutricionista da Merenda Escolar
CRN: 89800

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS