



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)			OUTUBRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 05	TERÇA-FEIRA 06	QUARTA-FEIRA 07 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 08	SEXTA-FEIRA 09
Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta cremosa com carne moída ao molho *Repolho com cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão int. espaguete com peito ao molho *Brócolis e tomate com grão-de-bico *Maçã (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce *Carne suína *Alface e couve-flor orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Quibe de carne moída *Suco de uva *Abacaxi (Sobremesa)	*Risoto colorido (coxa) *Maionese de batata/purê *Mix: Repolho, cenoura, couve e tomate *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 15% do VET 8g à 12g	LPD (g) 15% à 30% do VET 9g à 13g
		338,9 kcal	50 g	12 g	11 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 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11
		288,37 kcal	40 g	10 g	11 g
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E ALUNOS COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					
*No lanche do dia 09: Para os intolerantes à lactose USAR LEITE SL na maionese/purê					
*Refeições marcadas em amarelo contém leite e derivados					

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO:

*BENTO * MONTEIRO
*OSVALDO *PEDRO



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)			OUTUBRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 12	TERÇA-FEIRA 13	QUARTA-FEIRA 14	QUINTA-FEIRA 15	SEXTA-FEIRA 16
Lanche da tarde: 15h00min	*Feriado	*Recesso	*Macarrão caseiro com coxa ao molho *Alface e tomate *Melancia (Sobremesa)	*Conferir cardápio exclusivo de DIA DAS CRIANÇAS	*Conferir cardápio exclusivo de DIA DAS CRIANÇAS
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 15% do VET 8g à 12g	LPD (g) 15% à 30% do VET 9g à 13g
		310,3 kcal	46 g	11 g	10 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 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11
		261,36 kcal	38 g	10 g	8 g
*No lanche do dia 15 E 16: Para os intolerantes à lactose USAR OS INGREDIENTES ZERO LACTOSE.					
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E ALUNOS COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO:

*BENTO * MONTEIRO
*OSVALDO *PEDRO

FUNDAMENTAL I (6-10 ANOS) PRÉ-ESCOLAR I (4-6 ANOS)			OUTUBRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 19	TERÇA-FEIRA 20	QUARTA-FEIRA 21 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 22	SEXTA-FEIRA 23
Lanche da tarde: 15h00min	*Polenta *Carne em iscas ao molho *Alface, couve-flor orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Macarrão penne com carne moída *Repolho roxo, verde, espinafre, tomate e cenoura *Laranja (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Batata doce *Frango caipira ao molho cenoura) *Repolho verde e brócolis orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Torta sem leite com peito desfiado cremoso *Suco de uva/água de coco *Manga (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão preto *Tilápia assada/refogada *Batata com orégano *Repolho roxo, verde, 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 15% do VET 8g à 12g	LPD (g) 15% à 30% do VET 9g à 13g
		335,47 kcal	46 g	12 g	12 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 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11
		272,95 kcal	37 g	10 g	10 g
No lanche do dia 22: para os intolerantes à lactose USAR CREME DE LEITE SEM LACTOSE NO CREME DO FRANGO. CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E ALUNOS COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					



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)			OUTUBRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 26	TERÇA-FEIRA 27	QUARTA-FEIRA 28	QUINTA-FEIRA 29	SEXTA-FEIRA 30
Lanche da tarde: 15h00min	*Quirera com carne bovina em iscas *Couve-flor e tomate com grão-de-bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Farofa colorida com couve *Tilápia refogada *Alface e beterraba *Morango (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Mandioca *Frango caipira *Brócolis e tomate *Banana (Sobremesa)	*Iogurte *Pão de queijo *Mamão (Sobremesa)	*Arroz parb. E feijão preto *Panqueca SEM LEITE (massa de beterraba e cenoura) de carne moída *Repolho, cenoura e tomate *Melancia (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 15% do VET 8g à 12g	LPD (g) 15% à 30% do VET 9g à 13g
		338,33 kcal	47 g	12 g	12 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 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11
		277,13 kcal	38 g	9 g	11 g
**Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.					
*Para o lanche do dia 29: para os alunos intolerantes à lactose fazer o PÃO DE QUEIJO COM LEITE SL e OFERTAR O IOGURTE SL CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E ALUNOS COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					
					 Vanessa Pan Nutricionista da Merenda Escolar CRN: 89800

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO:

*BENTO * MONTEIRO
*OSVALDO *PEDRO

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



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

Cardápio exclusivo DIA DAS CRIANÇAS (ESCOLAS)		
BENTO Lanche 15/10 e 16/10 Preparações: Tarde	*Pizza mista (Frango desfiado, presunto, queijo, milho, ervilha tomate e orégano) *Suco de uva 200ml *Açaí (banana, morango e leite em pó)	*Carne no disco c/ tomate, legumes, temperos e pão francês *Suco de frutas vermelhas *Picolé *Uva de sobremesa
MONTEIRO Lanche 15/10 e 16/10 Preparações: Tarde	*Pizza mista (Frango desfiado, presunto, queijo, milho, ervilha tomate e orégano) *Suco de uva 200ml *Açaí (banana, morango e leite em pó)	*Carne no disco com tomate, legumes, temperos e pão francês *Suco de frutas vermelhas *Picolé *Uva de sobremesa
OSVALDO Lanche 15/10 e 16/10 Preparações: Tarde	*Espetinho (carne bovina e frango) *Suco de uva 200 ml *Açaí (banana, morango e leite em pó)	*X – salada, maionese caseira *Suco de frutas vermelhas *Picolé *Uva de sobremesa
PEDRO Lanche 15/10 e 16/10 Preparações: Tarde	*Pizza mista (Frango desfiado, presunto, queijo, milho, ervilha tomate e orégano) *Suco de uva 200ml *Açaí (banana, morango e leite em pó)	*X – salada, maionese caseira *Suco de frutas vermelhas *Picolé *Uva de sobremesa

ESCOLAS ATENDIDAS COM ESSE CARDÁPIO:

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