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) — SETEMBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 31	TERÇA-FEIRA 01	QUARTA-FEIRA 02 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 03	SEXTA-FEIRA 04
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 *Coxa ao molho *Tomate com grão-de-bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Batata doce *Ovo cozido/omelete *Repolho, cenoura e tomate *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Legumes refogados: batata salsa org., cenoura, batata inglesa, abobrinha. *Carne suína refogada *Alface e brócolis orgânicos *Laranja (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão integral parafuso com carne moída ao molho *Alface e couve-flor orgânicos *Ameixa (Sobremesa)	*Risoto colorido (coxa + peito) *Feijão preto *Maionese de batata (USAR LEITE VEGETAL) *MIX: Repolho, couve, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)
Lanche 13h	*Laranja	*Ameixa	*Manga	*Melão	*Banana
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 bem fininha com tomate	*Caldo de mandioca com carne suína, salada de 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) — SETEMBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 07	TERÇA-FEIRA 08	QUARTA-FEIRA 09	QUINTA-FEIRA 10	SEXTA-FEIRA 11
Café da manhã 07h45min	*Feriado	*Conselho de classe sem aluno	*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	*Conselho de classe sem aluno	*Arroz integral *Feijão preto *Batata com carne moída ao molho *Beterraba e brócolis *Melancia (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Quirera com carne suína *Cenoura e couve-flor *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Macarrão caseiro com coxa ao molho *Repolho, Alface, tomate e espinafre *Abacaxi (Sobremesa)
Lanche 13h	*Feriado	*Conselho de classe sem aluno	*Banana	*Maçã	*Melancia
Jantar 15h30	*Feriado	*Conselho de classe sem aluno	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão	*Macarrão penne com carne bovina 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)
	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) — SETEMBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 14	TERÇA-FEIRA 15	QUARTA-FEIRA 16 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 17	SEXTA-FEIRA 18
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 *Carne moída ao molho *Cenoura e tomate com grão-de-bico *Abacaxi (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão penne com peito desfiado ao molho *Alface e repolho orgânicos *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce *Carne em iscas ao molho *Alface e couve-flor orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida (brócolis, cenoura, repolho e ovo) *Tilápia assada *Brócolis org. e tomate *Laranja (Sobremesa)	*Risoto colorido (Coxa sem osso) *Feijão preto *Purê de batata (SEM LEITE) *Repolho verde e roxo, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Pera	*Manga	*Laranja
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 parafuso com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate	*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, chuchu 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) — SETEMBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 21	TERÇA-FEIRA 22	QUARTA-FEIRA 23	QUINTA-FEIRA 24	SEXTA-FEIRA 25
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 com carne suína *Tomate e beterraba cozida *Melancia (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espaguete com carne moída ao molho *Repolho, espinafre, cenoura e tomate *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Polenta cremosa *Coxa refogada *Couve-flor e beterraba cozida *Mamão pap. (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Abóbora refogada *Ovos cozido/omelete *Brócolis e alface *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Batata com orégano *Estrogonofe bovino (USAR VEGETAL E EAMIDO) *Tomate e pepino *Abacaxi (Sobremesa)
Lanche 13h	*Maçã	*Banana	*Pera	*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 caseiro 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.**

*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) — SETEMBRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 28	TERÇA-FEIRA 29	QUARTA-FEIRA 30	QUINTA-FEIRA 01	SEXTA-FEIRA 02
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	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe	*Leite com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes com requeijão	*Iogurte com cereal matinal *Maçã em pedaços *Bolo de chocolate sem leite
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Carne suína *Farofa colorida com couve *Tomate e alface *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão parafuso com carne em iscas ao molho *Repolho e beterraba cozida *Morango (Sobremesa)	*Arroz parb. c/ cenoura *Feijão preto *Tilápia assada/refogada *Legumes refogado (batata, cenoura e abobrinha) *Alface e couve-flor *Kiwi (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Escondidinho de mandioca e carne moída sem queijo *Brócolis e tomate *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido (coxa + peito) *Feijão preto *Salada de batata com ovos *Pepino e tomate com grão-de-bico *Manga (Sobremesa)
Lanche 13h	*Kiwi	*Melão	*Morango	*Manga	*Banana
Jantar 15h00	*Canja com carne bovina desfiada com cenoura, batata, abobrinha, couve-flor e biju	*Quirera com peito desfiado e cenoura	*Arroz bem ensopado com carne moída e cenoura *Feijão com bastante caldo	*Polenta cremosa com coxa ao molho e salada de alface picada e tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha, couve-flor, batata salsa e tomate) frango e macarrão

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	474,4 kcal	69 g	18 g	16 g	198mg	5 mg	51 mcg	92 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