

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA – SC

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## PRÉ ESCOLAR PERIODO PARACIAL – FAIXA ETÁRIA - 4 A 05 ANOS 20%

## CARDÁPIO 2025

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
<b>REFEIÇÃO 10 E 15 HORAS</b>	<b>REVIRADO OVOS MEXIDOS E SALADA</b> feijão, farinha de milho, arroz, ovos, beterraba e temperos	<b>PÃO DE QUEIJO CHÁ MATE E FRUTA</b> Polvilho, queijo ralado, ovos, sal, erva de chá, fruta disponível	<b>QUIRERINHA CARNE SUÍNA SALADA</b> quirerinha, carne suína, repolho, tomate e temperos	<b>PUDIM DE CHOCOLATE E FRUTA</b> Amido de milho, leite, chocolate 50% cacau em pó e banana	<b>FEIJÃO COM ARROZ CARNE SALADA E FRUTA.</b> feijão, arroz, carne bovina couve-flor e Maçã, temperos
<b>SUBSTITUIR</b>	<b>ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA</b> arroz feijão, beterraba, sal e temperos.	<b>TORTA ESPUMA DE TOMATE</b> farinha de trigo; ovos; tomate; azeite; milho, cebola e temperos	<b>POLENTA FRANGO AO MOLHO E SALADA</b> fubá, frango, beterraba e temperos	<b>SAGU COM SUCO DE UVA MOLHO DE LEITE E FRUTA</b> Suco de uva integral, sagu, leite, amido de milho, açúcar e banana	

- **OPTAR PELAS SOPAS NOS DIAS FRIOS**
- **LANCHE RESTRITO A DUAS VEZES POR SEMANA – FEIJÃO E ARROZ OBRIGATORIAMENTE 2 VEZES POR SEMANA**
- **ATENTAR PARA O SAL QUE DEVE SER NO MÁXIMO 1,5 GRAMAS POR ALUNO**
- **O SERVIMENTO DE FRUTAS É DE ACORDO COM A ÉPOCA, PODENDO SER DIARIAMENTE**
- **TODOS OS PROCESSOS DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DEVEM SER DE ACORDO COM AS ORIENTAÇÕES DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FICHAS TÉCNICAS**
- **TEMPEROS DISPONÍVEIS: óleo de soja, banha suína, sal, azeite de oliva, alho, cebola, açafrão da terra, orégano, canela, gengibre, louro em folhas, noz moscada e cheiro verde produzido na horta escolar.**

## REFERENCIAS:

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA – 2ª edição – 2015

Setor de Alimentação Escolar - Luzia de Fatima Bialéski –CRN 10 1313

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA – SC  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**PRÉ ESCOLAR PERÍODO PARCIAL – FAIXA ETÁRIA - 4 A 05 ANOS – 20%**

**CARDÁPIO 2025**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>REFEIÇÃO E LANCHE</b>  <b>10 E 15 HORAS</b>	<b>FEIJÃO COM ARROZ CARNE SALADA E FRUTA.</b> feijão, arroz, carne bovina couve-flor fruta melancia	<b>BOLO DE CENOURA SEM COBERTURA E SUCO DE UVA INTEGRAL</b> cenoura, óleo, ovos, açúcar, fermento químico, farinha de trigo, suco de uva integral	<b>FAROFA DE CARNE E OVOS COM LEGUMES CHÁ MATE E FRUTA</b> farinha de milho, ovos, carne moída, cenoura, repolho temperos, chá mate e maçã.	<b>BROA DE CENTEIO COM NATA CHOCOLATE 50% CACAU E FRUTA</b> farinha de trigo, centeio, fermento biológico, banha, sal, açúcar, nata, leite integral chocolate 50% cacau e banana.	<b>FEIJÃO COM ARROZ CARNE SALADA E FRUTA.</b> feijão, arroz, carne suína brócolis, temperos e laranja
<b>SUBSTITUIR</b>	<b>SOPA DE FEIJÃO COM CARNE SUÍNA E FRUTA</b> feijão, carne suína, repolho, cenoura, macarrão e temperos e laranja		<b>STROGONOFF DE AIPIM COM FRANGO, ARROZ E SALADA E FRUTA</b> Frango peito, aipim, cenoura cozida brócolis e maçã	<b>PÃO COM HAMBURGUER CASEIRO CHÁ MATE E FRUTA</b>  <b>pão; queijo; tomate; hambuquer feito na escola chá mate e banana</b>	

- **OPTAR PELAS SOPAS NOS DIAS FRIOS**
- **LANCHE RESTRITO A DUAS VEZES POR SEMANA**
- **ATENTAR PARA O SAL QUE DEVE SER NO MÁXIMO 1,5 GRAMAS POR ALUNO**
- **O SERVIMENTO DE FRUTAS É DE ACORDO COM A ÉPOCA, PODENDO SER DIARIAMENTE**
- **TODOS OS PROCESSOS DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DEVEM SER DE ACORDO COM AS ORIENTAÇÕES DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FICHAS TÉCNICAS**
- **TEMPEROS DISPONÍVEIS: óleo de soja, banha suína, sal, azeite de oliva, alho, cebola, açafrão da terra, orégano, canela, gengibre, louro em folhas, noz moscada e cheiro verde produzido na horta escolar.**

**REFERENCIAS:**

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA – 2ª edição - 2015

**Fontes:** Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020

Luzia de Fatima Bialéski – CRN 10 1313

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA – SC  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**PRÉ ESCOLAR – 04 A 05 ANOS - PERÍODO PARCIAL 20%**

**CARDAPIO 2025**

	<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
<b>REFEIÇÃO E LANCHE 10 E 15 HORAS</b>	<b>FEIJÃO COM ARROZ CARNE SALADA E FRUTA.</b> feijão, arroz, carne bovina repolho, temperos e laranja	<b>BOLO DE AVEIA COM BANANA CHÁ MATE</b> Aveia, ovos, banana, fermento químico erva para chá mate	<b>FILÉ DE TILÁPIA ASSADA BATATA SOUTÊ E SALADA</b> filé de tilápia batata inglesa, repolho e temperos	<b>IOGURTE E FRUTA</b> iogurte e banana	<b>FEIJÃO ARROZ OVOS COZIDOS SALADA E FRUTA</b> feijão, arroz, ovos, acelga, maçã e temperos
<b>SUBSTITUIR</b>			<b>PEIXE AO MOLHO BATATA E SALADA</b> Filé de tilápia, batata, tomate e couve flor e temperos	<b>BATIDA DE FRUTA COM AVEIA</b> leite, banana e aveia	

- **OPTAR PELAS SOPAS NOS DIAS FRIOS**
- **LANCHE RESTRITO A DUAS VEZES POR SEMANA**
- **ATENTAR PARA O SAL QUE DEVE SER NO MÁXIMO 1,5 GRAMAS POR ALUNO**
- **O SERVIMENTO DE FRUTAS É DE ACORDO COM A ÉPOCA, PODENDO SER DIARIAMENTE**
- **TODOS OS PROCESSOS DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DEVEM SER DE ACORDO COM AS ORIENTAÇÕES DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FICHAS TÉCNICA**
- 

**TEMPEROS DISPONÍVEIS:** óleo de soja, banha suína, sal, azeite de oliva, alho, cebola, açafrão da terra, orégano, canela, gengibre, louro em folhas, noz moscada e cheiro verde produzido na horta escolar

**REFERENCIAS:**

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA – 2ª edição - 2015

Luzia de Fatima Bialéski – CRN 10 1313