

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

INTEGRAL – FAIXA ETÁRIA 04 A 05 ANOS 70%

CARDÁPIO 2025

REFEIÇÃO E HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ 8:30h	LEITE COM CHOCOLATE 50% CACAU + BROA DE CENTEIO + MANTEIGA	CHÁ MATE + BROA DE CENTEIO COM OVO MEXIDO	LEITE COM CHOCOLATE 50% CACAU + PÃO DE QUEIJO	CHÁ MATE +PÃO DE AIPIM+ HAMBURGER CASEIRO	LEITE COM CHOCOLATE 50% CACAU + BISCOITO CASEIRO
LANCHES 9H 14:30h	FRUTA	FRUTA	IOGURTE/BANANA	FRUTA	FRUTA
REFEIÇÃO 16h	FAROFA DE CARNE COM LEGUMES carne moída +farinha de milho+ repolho+ cenoura, e temperos.	TORTA DE FRANGO COM LEGUMES Peito de frango+ farinha de trigo+ cenoura,+ ovos + óleo de soja+ brócolis e temperos.	ARROZ DE CARRETEIRO E SALADA carne bovina +arroz+ milho verde + repolho + temperos	STROGONOFF DE AIPIM ARROZ E SALADA frango peito+ aipim+ arroz+ beterraba+ cebola+ temperos	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES Frango sobrecoxa+ batata doce +brócolis +cenoura+ macarrão e temperos

- **NO PERÍODO DA MANHÃ SERVIR A FRUTA EM SEGUIDA AO CAFÉ DA MANHÃ**
- **NÃO É PERMITIDO ACRESCENTAR AÇUCAR AS BEBIDAS DO CAFÉ DA MANHÃ**
- **ATENTAR PARA A QUANTIDADE DE SAL**
- **ADEQUAR OS LEGUMES E VERDURAS CONFORME A DISPONIBILIDADE**
- **A BROA COM OVO DEVE SER SERVIDO NO PRATO**

- **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, açafraão 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

Departamento de Alimentação Escolar - Luzia de Fátima Bialéski CRN 10 1313