

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

05 A 11 ANOS - PERÍODO PARCIAL 20%

CARDÁPIO 2025

REFEIÇÃO:	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
10 E 15 HORAS	SOPA NUTRITIVA frango, batata inglesa, macarrão cenoura brócolis e temperos	FILÉ DE TILÁPIA ASSADA BATATA SOUTÊ E SALADA filé de tilápia batata inglesa, repolho e temperos	IOGURTE E FRUTA iogurte e banana	ARROZ CARRETEIRO E SALADA arroz, carne bovina cenoura, tomate, acelga e temperos	FEIJÃO COM ARROZ OMELETE SALADA E FRUTA feijão arroz, ovos alface laranja e temperos
SUBSTITUIÇÃO:	STROGONOFF DE AIPIM COM FRANGO, ARROZ E SALADA Frango peito, aipim, cenoura cozida e brócolis	PEIXE AO MOLHO BATATA E SALADA Filé de tilápia, batata, tomate e couve flor	BISCOITO CASEIRO CHOCOLATE E FRUTA Biscoito caseiro leite integral chocolate 50% cacau e banana		

- **OPTAR PELAS SOPAS NOS DIAS FRIOS**
- **PREPARAÇÃO DOCE É RESTRITA A UMA VEZ NA SEMANA**
- **O SERVIMENTO DE FRUTAS É DE ACORDO COM A ÉPOCA, PODENDO SER DIARIAMENTE**
- **SAL NO MÁXIMO 1,5 GRAMAS POR ALUNO**
- **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

REFERÊNCIAS:

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA – 2ª edição - 2015

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD
		(g)	(g)	(g)
(Média semanal)		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	395	54g	12.9g	9g
		59%	13 %	21%

Luzia de Fatima Bialéski – CRN 10 1313