

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA – SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDAPIO 2025 - 05 A 11 ANOS PERIODO PARCIAL – 20%

REFEIÇÃO - HORÁRIO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
10 E 15 HORAS	REVIRADO OVOS MEXIDOS E SALADA feijão+ farinha de milho+ arroz+ ovos+ beterraba e temperos FRUTA	GALINHADA COM LEGUMES SALADA frango + arroz +cenoura, acelga e temperos FRUTA	PUDIM DE CHOCOLATE E FRUTA amido de milho+ leite+ chocolate 50% cacau em pó e FRUTA	QUIRERINHA CARNE SUÍNA SALADA quirerinha + carne suína+ repolho+ tomate e temperos FRUTA	FEIJÃO COM ARROZ CARNE SALADA E FRUTA. feijão+ arroz+ carne bovina+ couve-flor e maçã FRUTA
SUBSTITUIÇÃO FEIJÃO E ARROZ 2X POR SEMANA	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA arroz+ feijão + beterraba+ sal e temperos.	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES Frango+ macarrão+ cenoura+ repolho e temperos.	SAGU COM SUCO DE UVA MOLHO DE LEITE E FRUTA suco de uva integral+ sagu+ leite+ amido de milho+ açúcar e banana	POLENTA FRANGO AO MOLHO E SALADA fubá+ frango+ beterraba e temperos	

- **SOPAS NOS DIAS FRIOS**
- **PREPARAÇÃO DOCE É RESTRITA A UMA VEZ NA SEMANA**
- **SAL 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

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	333	49g	11.70g	11g
		54%	12%	26%

Luzia de Fatima Bialéski –CRN 10 1313

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PAPANDUVA – SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO 2025 - 5 A 11 ANOS - PERÍODO PARCIAL – 20%

REFEIÇÃO:	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
REFEIÇÃO: 10 E 15 HORAS	PIEROGI AO MOLHO DE FRANGO SALADA pierogi + sobrecoxa + repolho e temperos FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE SUÍNA E FRUTA feijão+ carne suína+ repolho, cenoura+ macarrão e temperos e laranja FRUTA	BROA DE CENTEIO COM CREME VEGETAL OU NATA CHÁ MATE E FRUTA farinha de trigo+ centeio, fermento biológico+ banha+ sal+ açúcar+ nata +erva de chá mate e banana.	FAROFA DE CARNE COM LEGUMES E SUCO DE UVA INTEGRAL farinha de milho, ovos carne moída, cenoura, repolho temperos e suco. FRUTA	FEIJÃO ARROZ CARNE E SALADA. feijão, arroz, frango sobrecoxa, brócolis e temperos FRUTA
SUBSTITUIÇÃO: FEIJÃO E ARROZ 2X POR SEMANA	TORTA SALGADA DE FRANGO E CHÁ MATE frango +farinha de trigo+ tomate+ cenoura+ milho+ temperos	ARROZ FEIJÃO CARNE E FRUTA. carne suína feijão arroz brócolis laranja sal e temperos	SANDUICHE COM HAMBURGUER CASEIRO CHÁ E FRUTA pão de aipim carne moída maionese caseira queijo tomate e temperos erva para chá e maçã		

- **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 1,5GRAMAS POR ALUNO**
- **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

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET
	362	50g	13g	11g
		57%	14%	26%

Luzia de Fatima Bialéski – CRN 10 1313

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

CARDÁPIO 2025 5 A 11 ANOS - PERIODO PARCIAL – 20%

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
REFEIÇÃO: 10 E 15 HORAS	ARROZ COLORIDO FEIJÃO CARNE SALADA E FRUTA carne bovina; feijão arroz; cenoura; milho verde; brócolis e temperos - FRUTA	FILÉ DE TILÁPIA ASSADA BATATA SOUTÊ E SALADA filé de tilápia batata inglesa, repolho temperos FRUTA	IOGURTE E FRUTA iogurte e banana	ARROZ CARRETEIRO E SALADA arroz, carne bovina cenoura, tomate, acelga e temperos FRUTA	FEIJÃO COM ARROZ OMELETE SALADA E FRUTA feijão arroz, ovos repolho, laranja e temperos FRUTA
SUBSTITUIÇÃO: FEIJÃO E ARROZ 2X POR SEMANA	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA AO MOLHO E SALADA macarrão, carne bovina moída salada de couve flor e cebola	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	STROGONOFF DE AIPIM COM FRANGO, ARROZ E SALADA frango peito, aipim, cenoura e brócolis	HALUSKE DE PANELA FEIJÃO E FRUTA arroz + carne moída+ feijão+repolho+temperos

- **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 1,5GRAMAS 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

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

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

Luzia de Fatima Bialéski – CRN 10 1313