

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 01/06/2026	Terça-Feira 02/06/2026	Quarta-Feira 03/06/2026	Quinta-Feira 04/06/2026	Sexta-Feira 05/06/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com geléia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão 	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
09:00	COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melão 		
10:00	ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Omelete com tomate e cenoura ➤ Salada de beterraba ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Frango ensopado com batata doce ➤ Mamão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz ➤ Feijoadina com lombo ➤ Abobrinha refogada ➤ Laranja 		
13:00	CAFÉ DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Danone de manga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolacha salgada com requeijão ➤ Suco integral 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolo de Maçã 		
15:00	JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Arroz, frango, mandioquinha e cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Macarrão, carne, abóbora e chuchu. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Arroz, frango, abóbora e batata 		

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	542,45	20 g	16%	19 g	29%	89 g	65%	256 mcg	542,45	20 g	16%

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatianny R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 08/06/2026	Terça-Feira 09/06/2026	Quarta-Feira 10/06/2026	Quinta-Feira 11/06/2026	Sexta-Feira 12/06/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com geléia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão
09:00	COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mamão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pêra
10:00	ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Frango desfiado com molho ➤ Cenoura refogada ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Lombo refogado ➤ Salada de chuchu ➤ Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Frango refogado com mandioquinha ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Macarrão com molho e carne moída ➤ Salada de Pepino ➤ Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Sobrecoxa ensopada ➤ Salada de alface e tomate ➤ Melancia
13:00	CAFÉ DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mingau de aveia com banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolacha salgada com requeijão ➤ Suco de melancia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vitamina de frutas (mamão, maçã, banana) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolo de Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Canjica sem açúcar com leite em pó
15:00	JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de abóbora com carne. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Frango, cenoura, batata e arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Carne, chuchu, mandioquinha e macarrão. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de legumes com macarrão e frango.

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	520,36	21 g	16%	12 g	20%	85 g	65%	275 mcg	27 mg	186 mg	3 mg

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatiary R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatiary R. Tasso Kvint CRN3 24.731
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR: _____

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 15/06/2026	Terça-Feira 16/06/2026	Quarta-Feira 17/06/2026	Quinta-Feira 18/06/2026	Sexta-Feira 19/06/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com geléia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão
09:00	COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laranja
10:00	ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Ovos mexidos ➤ Cenoura refogada ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Lombo desfiado ➤ Salada de tomate ➤ Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Carne com batatas ➤ Salada de repolho ➤ Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Frango refogado com cenoura ➤ Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Carne moída refogada com chuchu ➤ Polenta ➤ Melancia
13:00	CAFÉ DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mingau de aveia com banana 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisnaguinha c/ requeijão ➤ Suco integral de maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz doce com leite em pó (sem açúcar) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vitamina de abacate com banana
15:00	JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Arroz, frango, mandioquinha e cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Macarrão, carne, abóbora e chuchu. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Arroz, frango, abóbora e batata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de ervilha com carne moída e cenoura 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%	Lipídios 15 a 30%	Carboidratos 55 a 65%	Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)			
Média Semanal	570,94	23 g	16%	21 g	35%	88 g	62%	229 mcg	59 mg	219 mg	3 mg

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatianny R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731
Nutricionista Responsável Técnica

UNIDADE ESCOLAR:

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 22/06/2026	Terça-Feira 23/06/2026	Quarta-Feira 24/06/2026	Quinta-Feira 25/06/2026	Sexta-Feira 26/06/2026
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com geléia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha c/ requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos Mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha c/ requeijão
09:00	COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mamão
10:00	ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Omelete com batata, tomate e cenoura ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Lombo refogado ➤ Batata assada com orégano ➤ Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Carne de panela com legumes (mandioquinha e cenoura) ➤ Mamão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Cubos de frango refogado ➤ Salada de beterraba ➤ Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Macarrão com molho e carne moída ➤ Salada de acelga ➤ Banana
13:00	CAFÉ DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suco integral de maçã ➤ Bolacha salgada com requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolo maçã sem açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Salada de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suco natural de melancia ➤ Bisnaguinha c/requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vitamina de banana, mamão e maçã
15:00	JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de abóbora com carne. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de mandioca, cenoura, frango. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Chuchu, abóbora, carne e macarrão. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de legumes com macarrão e frango.


Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	583,11	23 g	16%	21 g	32%	94 g	64%	219 mcg	41 mg	204 mg	3 mg

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatianny R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731
Nutricionista Responsável Técnica

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

UNIDADE ESCOLAR:

Sugestão de Horários		Segunda-Feira 29/06/2026	Terça-Feira 30/06/2026	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leite ➤ Bisnaguinha com requeijão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ovos mexidos 			
09:00	COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maçã 			
10:00	ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Frango ensopado ➤ Abobrinha refogada ➤ Melão 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz/ Feijão ➤ Carne com batata e cenoura ➤ Melancia 			
13:00	CAFÉ DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vitamina de banana com mamão e maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisnaguinha c/ geléia ➤ Suco integral 			
15:00	JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sopa: Creme de abóbora com frango desfiado 			

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.

Composição Nutricional	Kcal	Proteínas 10 a 15%		Lipídios 15 a 30%		Carboidratos 55 a 65%		Vitamina A (147 mcg)	Vitamina C (9 mg)	Cálcio (350 mg)	Ferro (2 mg)
Média Semanal	542,45	20 g	16%	19 g	29%	89 g	65%	256 mcg	51 mg	172 mg	3 mg

Fonte: * Planilha Plan PNAE / * Tabela TACO / * Rótulos dos alimentos

****Cardápio sujeito a alterações****

NÃO ALTERAR O CARDÁPIO SEM AUTORIZAÇÃO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.
FAVOR DEIXAR O CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL PARA OS ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E COMUNIDADE ESCOLAR.



Tatianny R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatianny R. Tasso Kvint CRN3 24.731
Nutricionista Responsável Técnica