

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	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA		
9:00	COLAÇÃO	➤ Abacaxi picado	➤ Banana amassada	➤ Melão picado		
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete com tomate e cenoura ➤ Melão picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango ensopado ➤ Purê batata doce ➤ Mamão picado	➤ Sopa: macarrão, carne, mandioquinha e abobrinha. ➤ Abacaxi picado	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA		
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Arroz, frango, mandioquinha e cenoura.	➤ Sopa: Macarrão, carne, abóbora e chuchu	➤ Sopa: Arroz, frango, abóbora, 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	375	24g	16%	17g	29%	70g	56%	425mcg	26mg	418mg	3mg

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	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Abacaxi picado	➤ Banana amassada	➤ Melão picado	➤ Mamão picado	➤ Pêra cozida
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado ➤ Cenoura refogada ➤ Melão picado	➤ Sopa: macarrão, frango, abóbora e chuchu. ➤ Manga picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango refogado com mandioquinha ➤ Abacaxi picado	➤ Macarrão ave maria com molho e carne moída ➤ Salada de pepino picadinho ➤ Maçã raspada	➤ Sopa: frango, arroz, abóbora e chuchu ➤ Melancia picada
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Feijão, macarrão, mandioquinha e abóbora.	➤ Sopa: Creme de abóbora com carne.	➤ Sopa: Fubá com carne moída, cenoura e chuchu	➤ Sopa: Feijão branco, frango, abóbora e macarrão.	➤ Sopa: Creme de legumes com macarrão e carne.

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	562,53	26g	19%	17g	28%	78	56%	500mcg	31mg	419mcg	3mg

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 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	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
9:00	COLAÇÃO	➤ Abacaxi picado	➤ Melancia picada	➤ Melão picado	➤ Manga picada	➤ Laranja gomos			
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Ovos mexidos com cenoura ➤ Melão picado	➤ Sopa: Feijão, macarrão, mandioquinha e cenoura ➤ Manga picada	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne cozida com batatas ➤ Salada de tomate picado ➤ Banana Amassada	➤ Sopa: macarrão, frango, cenoura e abobrinha. ➤ Laranja em gomos	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne moída refogada com chuchu ➤ Polenta ➤ Pêra picada			
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Arroz, frango, mandioquinha e cenoura	➤ Sopa: Macarrão, carne, abóbora e chuchu.	➤ Sopa: Arroz, mandioquinha, abóbora e batata	➤ Sopa: Creme de ervilha com carne moída e cenoura	➤ Sopa: Feijão, legumes e macarrão			
% de adequação		103,2	102,7	127,9	88,0	112,4	100,0	180,3	149,0

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	571	27g	19%	16g	25%	84	58%	559mcg	41mg	410mg	2mg

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.



Tatiany R. Tasso Kvint
Nutricionista
CRN 24.731

Tatiany 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	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
9:00	COLAÇÃO	➤ Melancia picada	➤ Melão picado	➤ Abacaxi picado	➤ Laranja em gomos	➤ Mamão picado
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete com batata, tomate e cenoura ➤ Abacaxi picado	➤ Sopa: macarrão, cenoura, mandioquinha, frango. ➤ Pêra cozida	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Lombo cozido com mandioquinha e cenoura ➤ Mamão picado	➤ Sopa: arroz, frango, batata, cenoura. ➤ Maçã cozida	➤ Macarrão ave maria com molho e carne moída ➤ Salada de chuchu ➤ Banana amassada
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA	FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Feijão, cenoura, batata e macarrão.	➤ Sopa: Creme de abóbora com carne.	➤ Sopa: Creme de mandioca, cenoura, frango.	➤ Sopa: Chuchu, abóbora, carne e macarrão.	➤ Sopa: Creme de legumes, macarrão e frango.

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.
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	502,53	17g	14%	15g	26%	310,1g	62%	502,53	17g	14%

****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 29/06/2026	Terça-Feira 30/06/2026	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
07:15	CAFÉ DA MANHÃ	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
9:00	COLAÇÃO	➤ Abacaxi picadinho	➤ Purê de Maçã			
10:00	ALMOÇO	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango ensopado ➤ Abobrinha refogada ➤ Melão picado	➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne cozida com batatas e cenoura ➤ Melancia picada			
13:00	CAFÉ DA TARDE	➤ FÓRMULA LÁCTEA	➤ FÓRMULA LÁCTEA			
15:00	JANTAR	➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão.	➤ Sopa: Creme de abóbora com frango desfiado.			

Cardápio elaborado de acordo com a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020.
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	375	24g	16%	17g	29%	70g	56%	425mcg	26mg	418mg	3mg

****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