

UNIDADE ESCOLAR: _____

| Sugestão de Horários | | Segunda-Feira | Terça-Feira | Quarta-Feira 01/07/2026 | Quinta-Feira 02/07/2026 | Sexta-Feira 03/07/2026 |
|----------------------|---------------|---------------|-------------|--|---|---|
| 07:15 | CAFÉ DA MANHÃ | | | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 9:00 | COLAÇÃO | | | ➤ Melão picado | ➤ Manga picada | ➤ Pêra raspada |
| 10:00 | ALMOÇO | | | ➤ Sopa: arroz, abobrinha, mandioquinha e frango. ➤ Laranja em gomos | ➤ Macarrão (ave maria) com molho e frango desfiado ➤ Chuchu refogado ➤ Abacaxi picado | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne desfiada ao molho ➤ Polenta ➤ Melão picado |
| 13:00 | CAFÉ DA TARDE | | | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 15:00 | JANTAR | | | ➤ Sopa: Macarrão, carne, abóbora e batatas. | ➤ Sopa: Fubá com carne moída e abobrinha. | ➤ Sopa: Feijão branco, frango, macarrão, cenoura e mandioquinha |

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.



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 06/07/2026 | Terça-Feira 07/07/2026 | Quarta-Feira 08/07/2026 | Quinta-Feira 09/07/2026 | Sexta-Feira 10/07/2026 |
|----------------------|---------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 07:15 | CAFÉ DA MANHÃ | | | | | |
| 9:00 | COLAÇÃO | | | | | |
| 10:00 | ALMOÇO | CONSELHO DE CLASSE | REUNIÃO DE PAIS | NÃO HAVERÁ AULA | FERIADO | PONTO FACULTATIVO |
| 13:00 | CAFÉ DA TARDE | | | | | |
| 15:00 | JANTAR | | | | | |

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 | | | | | | | | |

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 13/07/2026 | Terça-Feira 14/07/2026 | Quarta-Feira 15/07/2026 | Quinta-Feira 16/07/2026 | Sexta-Feira 17/07/2026 | | | |
|----------------------|---------------|---|---|---|--|---|-------|-------|-------|
| 07:15 | CAFÉ DA MANHÃ | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | | | |
| 9:00 | COLAÇÃO | ➤ Laranja em gomos | ➤ Purê de Maçã | ➤ Melão picado | ➤ Manga picada | ➤ Laranja gomos | | | |
| 10:00 | ALMOÇO | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango desfiado com molho ➤ Polenta ➤ Melão picado | ➤ Sopa: Creme de mandioca, carne e cenoura ➤ Melancia picada | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Lombo refogado ➤ Cenoura cozida picada ➤ Banana Amassada | ➤ Sopa: arroz, frango, mandioquinha e abobrinha. ➤ Laranja em gomos | ➤ Macarrão (ave maria) com molho e carne moída ➤ Salada de tomate ➤ Melancia picada | | | |
| 13:00 | CAFÉ DA TARDE | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | | | |
| 15:00 | JANTAR | ➤ Sopa: Macarrão, carne, mandioquinha e cenoura | ➤ Sopa: Arroz, frango, cenoura e chuchu | ➤ Sopa: Macarrão, frango, 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.



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 20/07/2026 | Terça-Feira 21/07/2026 | Quarta-Feira 22/07/2026 | Quinta-Feira 23/07/2026 | Sexta-Feira 24/07/2026 |
|----------------------|---------------|---|--|---|----------------------------|--|
| 07:15 | CAFÉ DA MANHÃ | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 9:00 | COLAÇÃO | ➤ Melancia picada | ➤ Melão picado | ➤ Abacaxi picado | | ➤ Maçã cozida |
| 10:00 | ALMOÇO | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete com cenoura e abobrinha ralada ➤ Abacaxi picado | ➤ Sopa: macarrão, cenoura, mandioquinha, frango. ➤ Manga picada | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne moída com cenoura e batata ➤ Laranja em gomos | PLANEJAMENTO | ➤ Sopa: arroz, carne, batata e abobrinha. ➤ Pêra picada |
| 13:00 | CAFÉ DA TARDE | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 15:00 | JANTAR | ➤ Sopa: Feijão, cenoura, batata e macarrão. | ➤ Sopa Arroz, abóbora, chuchu e carne | ➤ Sopa: Creme de mandioca, cenoura, frango. | | ➤ 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.



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 27/07/2026 | Terça-Feira 28/07/2026 | Quarta-Feira 29/07/2026 | Quinta-Feira 30/07/2026 | Sexta-Feira 31/07/2026 |
|----------------------|---------------|---|--|---|---|--|
| 07:15 | CAFÉ DA MANHÃ | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 9:00 | COLAÇÃO | ➤ Abacaxi picadinho | ➤ Purê de Maçã | ➤ Melão picadinho | ➤ Mamão picado | ➤ Banana amassada |
| 10:00 | ALMOÇO | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Frango ensopado ➤ Polenta ➤ Melão picado | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Carne cozida com batatas e cenoura ➤ Melancia picada | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Lombo refogado ➤ Mandioca cozida ➤ Pêra picada | ➤ Sopa: arroz, frango desfiado, madioquinha e cenoura ➤ Manga picada | ➤ Arroz/ Feijão amassado (mais caldo) ➤ Omelete com espinafre ➤ Beterraba cozida ➤ Abacaxi picado |
| 13:00 | CAFÉ DA TARDE | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA | ➤ FÓRMULA LÁCTEA |
| 15:00 | JANTAR | ➤ Sopa: Feijão com legumes e macarrão. | ➤ Sopa: Creme de mandioca com carne desfiada e chuchu | ➤ Sopa: Macarrão, frango, abóbora e batata | ➤ Sopa: Creme de ervilhas com carne moída e cenoura | ➤ Sopa: Arroz, frango, mandioquinha e cenoura |


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