



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
 DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 1º E 3º TURNOS | REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 20% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	1ª semana do mês de MAIO de 2025					
	SEGUNDA [05/05/2025]	TERÇA [06/05/2025]	QUARTA [07/05/2025]	QUINTA [08/05/2025]	SEXTA [09/05/2025]	SABADO [10/05/2025]
9H E 17H LANCHE	Macarronada de Carne, Espaguete (50g), milho (5g), carne moída (40g), Cenoura (20g)	Frango ao Molho coxa (70g) com Batata (20g), Arroz (60g) com abóbora (20g), Farinha (10g)	Arroz (40g), Feijão Fradinho (20g), Carne Paleta (60g) com Mandioca (20g) e Vinagreira (10g). Sobremesa Maçã (100g).	CACAU (5g) LEITE (20g) COM PÃO e OVO, pão de lanche (50g), cenoura (5g), ovo (25g)	Baião arroz (40g) + feijão carioca (15g), frango coxa (70g) com chuchu (20g). Sobremesa: Melancia (140g).	Reposição de dias letivos (assíncronas/não presencial)

ERCILIA CARVALHO GOMES
 NUTRICIONISTA QT
 CRN 7/2923
 MATRÍCULA: 2564

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
 NUTRICIONISTA RT
 CRN 7/3868
 MATRÍCULA: 6882

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO DEPARTAMENTO
 DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE
 DECRETO: 095/2025

PRESIDENTE DO CONSELHO DE
 ALIMENTO ESCOLAR- CAE
 QUADRIÊNIO: 2023-2026
 DECRETO: 200/2023

PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA

OBS 1: Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora.
 OBS 2: O cardápio poderá sofrer alterações na data de execução conforme a sazonalidade e entrega dos fornecedores, o que não altera a média semanal de nutrientes, assim como a oferta de ovo como proteína principal não altera o valor proteico sendo ele equivalente a proteína da carne de gado ou de frango.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
		250,19	31,66 51%	10,57 17%	9,05 33%	99,92 0	31,64 0	358,71 0	15,42 0
Referência do VET	329	45(55%) A 53(65%)	8(10%) A 12(15%)	9(15%) A 13(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	76%	38%	17%	25%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
		52,87 %	35,09 %	5,48 %	0,60 %	



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
 DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL 1º E 3º TURNOS

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 20% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	2ª semana do mês de MAIO de 2025					
	SEGUNDA [12/05/2025]	TERÇA [13/05/2025]	QUARTA [14/05/2025]	QUINTA [15/05/2025]	SEXTA [16/05/2025]	SABADO [17/05/2025]
9H E 17H LANCHE	Macarronada de sardinha, espaguete (50g), sardinha (30g), milho (5g), cenoura (20g).	Arroz (40g), Feijão carioca (20g) com Beterraba (20g), maxixe (10g), Frango filé (40g), Abobrinha refogada (40g).	Arroz, (40g) com abóbora (20g), Feijão carioca (20g), Carne moída (30g) + Proteína de soja (5g) com Batata (20g). Sobremesa Melancia (140g)	REFRESCO DE ACEROLA, Polpa de acerola (50g) + açúcar (12g) + PAO COM OVO, pão de lanche (50g), cebola (4g), cenoura (5g), ovo (25g)	Feijoada (feijão preto 20g, calabresa 30g, charque 30g), Arroz (40g), Couve refogada (10g). Sobremesa Laranja (160g).	Baião (arroz 40g + feijão 15g), frango coxa (70g), Batata doce (20g), Abóbora (20g).

ERCILIA CARVALHO GOMES
 NUTRICIONISTA QT
 CRN 7/2923
 MATRÍCULA: 2564

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
 NUTRICIONISTA RT
 CRN 7/3868
 MATRÍCULA: 6882

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO DEPARTAMENTO
 DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE
 DECRETO: 095/2025

PRESIDENTE DO CONSELHO DE
 ALIMENTO ESCOLAR- CAE
 QUADRIÊNIO: 2023-2026
 DECRETO: 200/2023
 PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA

OBS 1: Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora.

OBS 2: O cardápio poderá sofrer alterações na data de execução conforme a sazonalidade e entrega dos fornecedores, o que não altera a média semanal de nutrientes, assim como a oferta de ovo como proteína principal não altera o valor proteico sendo ele equivalente a proteína da carne de gado ou de frango.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
		354,30	40,67 46%	16,61 19%	14,03 36%	26,13 0	462,40 0	494,98 0	14,79 0
Referência do VET	329	45(55%) A 53(65%)	8(10%) A 12(15%)	9(15%) A 13(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	108%	49%	19%	38%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
		47,07 %	33,33 %	4,40 %	6,58 %	



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
 DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL 1º E 3º TURNOS

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 20% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	3ª semana do mês de MAIO de 2025					
	SEGUNDA [19/05/2025]	TERÇA [20/05/2025]	QUARTA [21/05/2025]	QUINTA [22/05/2025]	SEXTA [23/05/2025]	SABADO [24/05/2025]
9H E 17H LANCHE	Macarronada de Linguíça, espaguete (50g), milho (5g), linguíça calabre (30g), Cenoura (20g).	Baião arroz (40g) + feijão carioca (15g), frango coxa (70g) com chuchu (20g) + Batata doce (40g).	Arroz (40g), Feijão Fradinho (20g), Carne Paleta (60g) com Mandioca (20g) e Vinagreira (10g). Sobremesa Maçã (100g).	REFRESCO DE MARACUJA, polpa de maracuja (30g) + açúcar (12g) E PAO COM MOLHO DE CARNE + PTS Pão de lanche (50g), pts (5g), cenoura (5g), milho verde (10g), musculo moído (30g)	Frango ao Molho (coxa 70g) com Batata (20g), Arroz (60g) com abóbora (20g), Farinha (10g), sobremesa banana prata (100g).	Baião (arroz 40g + feijão carioca 15g), frango coxa (70g) com chuchu (20g) + Batata doce (40g).

ERCILIA CARVALHO GOMES
 NUTRICIONISTA QT
 CRN 7/2923

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
 NUTRICIONISTA RT
 CRN 7/3868

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO DEPARTAMENTO
 DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE

PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA
 PRESIDENTE DO CONSELHO DE
 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE
 QUADRÊNIO: 2023-2026

MATRÍCULA: 2564

MATRÍCULA: 6882

DECRETO: 095/2025

DECRETO: 200/2023

OBS 1: Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora.

OBS 2: O cardápio poderá sofrer alterações na data de execução conforme a sazonalidade e entrega dos fornecedores, o que não altera a média semanal de nutrientes, assim como a oferta de ovo como proteína principal não altera o valor proteico sendo ele equivalente a proteína da carne de gado ou de frango.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
Referência do VET	329	45(55%) A 53(65%)	8(10%) A 12(15%)	9(15%) A 13(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	116%	56%	16%	42%	0	0	0	0	0
TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI			
	56,79 %	30,38 %	4,86 %	1,14 %	6,84 %	497,43g <> Ref. 280g			



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED
 DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL 1º E 3º TURNOS

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 20% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	4ª semana do mês de MAIO de 2025					
	SEGUNDA [26/05/2025]	TERÇA [27/05/2025]	QUARTA [28/05/2025]	QUINTA [29/05/2025]	SEXTA [30/05/2025]	SABADO [31/05/2025]
9H E 17H LANCHE	Macarronada de Frango, macarrão espaguete (50g), milho (5g), filé (40g), Cenoura (20g).	Baião, arroz (40g) + feijão (15g), frango coxa (70g), Batata doce (20g), Abóbora (20g).	Arroz (40g), Feijão Fradinho (20g), Carne Paleta (60g) com Mandioca (20g) e Vinagreira (10g). Sobremesa Maçã (100g).	REFRESCO DE GOIABA, polpa de goiaba (60g), açúcar (10g) + PAO COM MOLHO DE FRANGO, pão de hot dog (50g), cenoura (5g), filé de frango (30g), milho verde (10g), vinagre (4g), extrato de tomate (5g)	Arroz (40g), Feijão carioca (20g) com Beterraba (20g), Frango filé (40g), Abobrinha refogada (40g), sobremesa banana (100g)	NÃO LETIVO

ERCILIA CARVALHO GOMES
 NUTRICIONISTA QT
 CRN 7/2923
 MATRÍCULA: 2564

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
 NUTRICIONISTA RT
 CRN 7/3868
 MATRÍCULA: 6882

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO DEPARTAMENTO
 DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE
 DECRETO: 095/2025

PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA
 PRESIDENTE DO CONSELHO DE
 ALIMENTO ESCOLAR- CAE
 QUADRIÊNIO: 2023-2026
 DECRETO: 200/2023

OBS 1: Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela entidade executora.

OBS 2: O cardápio poderá sofrer alterações na data de execução conforme a sazonalidade e entrega dos fornecedores, o que não altera a média semanal de nutrientes, assim como a oferta de ovo como proteína principal não altera o valor proteico sendo ele equivalente a proteína da carne de gado ou de frango.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)		Ferro (µg)	Sódio (mg)				
		241,66	33,49	55%	12,58	21%	6,47	24%	117,7	0	53,35	0	219,18	0	16,98	0	2288,43
Referência do VET	329	45(55%) A 53(65%)		8(10%) A 12(15%)		9(15%) A 13(30%)		0	0	0		0	0	NI			
ADEQUAÇÃO (%)	73%	41%		21%		18%		0	0	0		0	0	0			

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	54,99 %	31,37 %	6,43 %	1,66 %	5,54 %	