



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 2º TURNO

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]
12:30H ALMOÇO FUND.; ALMOÇO AEE, EJA	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).	Arroz (40g), Feijão (20g) com Couve (05g), filé de frango (40g) + Salada de Repolho (20g) e Tomate (20g). Sobremesa: Abacaxi 130g.	Maria Izabel (arroz 60g, charque 50g, cenoura 10g). Sobremesa: Melancia (140g).	FERIADO MUNICIPAL - ANIVERSÁRIO DE PARAUAPEBAS 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

  
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)
		224,03	28,86 52%	11,03 20%	7,18 29%	10,49 0	61,50 0	141,65 0	14,67 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 (%)	68%	35%	20%	20%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
		53,93 %	36,93 %	4,09 %	5,05 %	



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 2º TURNO

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]
12:30H <b>ALMOÇO FUND.;</b> <b>ALMOÇO AEE, EJA</b>	Macarronada de sardinha (espaguete 50g, sardinha 30g, milho 5g, cenoura 20g).	Arroz (40g), Feijão carioca (20g) com Beterraba (20g), 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	Arroz (40g), Feijão carioca (20g) com Maxixe (10g), Frango coxa (70g) + Salada de pepino (20g) e tomate (20g). Sobremesa: Banana (100g).	Feijoada (feijão preto 20g, calabresa 30g, charque 30g), Arroz (40g), Couve refogada (10g). Sobremesa: Laranja (160g).	Arroz (40g) com abóbora (20g), Feijão carioca (20g), Carne moída (30g) + Proteína de soja (5g) com Batata (20g). Sobremesa: Melancia 140g

  
 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  
 QUADRÊNIO: 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)	
	296,27		36,38	49%	14,87	20%	10,38	32%	30,23	0	114,34	0	392,93	0	13,35	0	3977,98	0
Referência do VET	329		45(55%) A 53(65%)		8(10%) A 12(15%)		9(15%) A 13(30%)		0	0	0	0	0	0	0	0	NI	
<b>ADEQUAÇÃO (%)</b>	<b>90%</b>		<b>44%</b>		<b>20%</b>		<b>28%</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	52,71 %	35,96 %	3,50 %	5,20 %	2,63 %	



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 2º TURNO

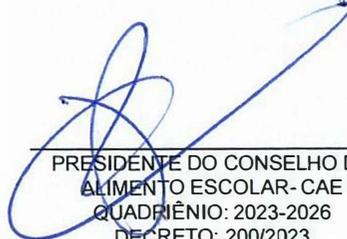
REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 20% NECESSIDADE DIARIAS ( 6-10 ANOS )

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]
12:30H ALMOÇO FUND.; ALMOÇO AEE, EJA	Macarronada de Frango (macarrão espaguete 50g, milho 5g, filê 40g, Cenoura 20g).	Baião (arroz 40g + feijão 15g), frango coxa (70g), Batata doce (20g).	Arroz (40g), Feijão Carioca (20g) com quiabo (10g), Carne Paleta (60g) com Mandioca (20g). Sobremesa: Banana 100g.	Arroz (40g), Feijão (20g) com Couve (05g), filê de frango (40g) + Salada de Repolho (20g) e Tomate (20g). Sobremesa: Abacaxi 130g.	Baião (arroz 40g + feijão carioca 15g), frango coxa (70g) com chuchu (20g). Sobremesa: Melancia (140g).	Macarronada de Carne (Espaguete 50g, milho 5g, carne moída 40g, Cenoura 20g). Sobremesa: Laranja.

  
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)
		283,09	36,43 51%	14,69 21%	8,76 28%	17,31 0	119,68 0	223,63 0	11,04 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
<b>ADEQUAÇÃO (%)</b>	<b>86%</b>	<b>44%</b>	<b>21%</b>	<b>24%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	61,67 %	32,51 %	4,92 %	0,90 %	00 %	



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL URBANO 2º TURNO

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]
12:30H ALMOÇO FUND.; ALMOÇO AEE, EJA	Macarronada de Linguixa (espaguete 50g, milho 5g, linguixa calabre 30g, Cenoura 20g).	Carne ao Molho (paleta 60g) com Batata (20g), Arroz (60g) com abóbora (20g), Farinha (10g).	Baião (arroz 40g + feijão carioca 15g), frango coxa (70g) com chuchu (20g) + Batata doce (40g). Sobremesa: Melancia 140g.	Arroz (60g) com Couve (05g), filê de frango (40g) + Salada de Alface (15g) e Tomate (20g). Sobremesa: Banana 100g.	Arroz (40g), Feijão Fradinho (20g), Ovos mexidos (100g), Mandioca (20g) cozida. Sobremesa: Maçã (100g).	NAO 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

  
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)
		297,59	35,18 47%	13,35 18%	11,61 35%	101,3 0	57,40 0	160,29 0	14,97 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
<b>ADEQUAÇÃO (%)</b>	<b>90%</b>	<b>43%</b>	<b>18%</b>	<b>32%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	63,32 %	28,22 %	3,82 %	0,52 %	4,13 %	