



REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 70% NECESSIDADE DIARIAS (11-15 ANOS

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

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Ener(KCal)		Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (µg)		Vit C (µg)		Cálcio(mg)		Ferro (µg)		Sódio (mg)	
		749,84		109,26 58%		32,76 17%		20,72 25%		512,8 0		187,76 0		1396,06 0		34,20 0		4735,88 0	
Referência do VET		1656		228(55%) A 269(65%)		41(10%) A 62(15%)		46(15%) A 64(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)		45%		26%		17%		11%		0		0		0		0		0	
TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI													
	46,92 %	34,69 %	4,58 %	9,08 %	4,72 %	842,68g <> Ref. 520g													



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL 2

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 70% NECESSIDADE DIARIAS (11-15 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]
12:30 ALMOÇO	Arroz (60g), Feijão carioca (20g), Frango coxa (70g) ao molho com Batata doce (40g).	Arroz (60g), Feijão carioca (20g) com Maxixe (20g), Ovo (100g) + Laranja (160g).	Arroz (60g) com cenoura (20g), Feijão carioca (20g), Frango filé (50g) + Salada de Alface (20g), Pepino (20g) e Tomate (20g).	Baião (arroz 60g + feijão preto 20g), carne paleta (60g), chuchu (20g) e Vinagreira (20g).	Baião de três (arroz 60g, feijão fradinho 20g, charque 30g, calabresa 30g) + Salada de Repolho (20g) e Tomate (20g).	Arroz (60g), Feijão carioca (20g), Frango coxa (70g) ao molho com Batata doce (40g).
15H LANCHE - TARDE 1	Café com leite (6g, leite 15g, açúcar 10g) e Cuscuz (25g) com Ovo (25g).	Vitamina de Goiaba (polpa 80g, leite 15g, açúcar 12) + Pão (50g) com Manteiga (5g).	logurte de morango (200ml) e Biscoito salgado (30g) + Banana (100g).	Refresco de Abacaxi (polpa 80g, açúcar 10g) + Pão (50g) com Manteiga (5g).	Mingau de Milho (canjica 30g, leite 15g, açúcar 10g)	Café com leite (6g, leite 15g, açúcar 10g) e Cuscuz (25g) com Ovo (25g).
17H LANCHE - TARDE 2	Macarronada de carne (Espaguete 70g, músculo moído 40g, Proteína de soja 5g, Milho 10g, Cenoura 10g).	Cuscuz Nutritivo Calabresa (farinha de milho 25g, ovo 50g, calabresa 30g) + Maçã (100g).	Sopa de carne (macarrão 20g, feijão carioca 20g, moída 40g, beterraba 20g, batata 40g, abóbora 20g, couve 5g) + Banana (100g).	Vitamina de cupuaçu (polpa 40g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com Molho de frango (filé frango 30g, cenoura 05g, milho conserva 10g).	Galinhada (Arroz 75g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 10g, milho 10g) + Banana (100g).	Macarronada de carne (Espaguete 70g, músculo moído 40g, Proteína de soja 5g, Milho 10g, Cenoura 10g).

ERCILIA CARVALHO GOMES
NUTRICIONISTA QT
GRN 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
ALIMENTAÇÃO 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)	
	958,64	131,13	55%	40,80	17%	30,77	29%	752,9 0	200,74 0	1593,37 0	41,39 0	7233,01 0			
Referência do VET	1656	228(55%) A 269(65%)		41(10%) A 62(15%)		46(15%) A 64(30%)		0	0	0	0	0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)	58%	32%		17%		17%		0	0	0	0	0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	39,75 %	39,06 %	5,29 %	8,33 %	7,56 %	
						812,81g <> Ref. 520g



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL 2

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 70% NECESSIDADE DIARIAS (11-15 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]
12:30 ALMOÇO	Arroz (60g), Feijão carioca (20g), Frango coxa (70g) ao molho com Batata doce (40g).	Baião (arroz 60g + feijão carioca 20g), Isca de frango (50g), Salada de Repolho (20g) e Tomate (20g).	Arroz (60g) com cenoura (20g), Feijão carioca (20g) com quiabo (10g), carne ao molho (60g).	Arroz (60g), Feijão Tropeiro (feijão fradinho 15g, farinha mandioca 30g, Ovo 25g, couve 10g), filé de frango 40g, Batata (40g).	Arroz (60g), feijão preto 20g, Omelete de carne (Ovo 100g + carne moída 30g), Salada de Alface (20g) e Tomate (20g).	Arroz (60g), Feijão carioca (20g) com quiabo (10g), Frango coxa (70g) e Abobrinha refogada (40g).
15H LANCHE - TARDE 1	Leite (15g) com cacau (5g, açúcar 10g) + Cuscuz (25g) com ovo (25g).	Refresco de Abacaxi (polpa 80g, açúcar 10g) + Pão (50g) com Manteiga (7g).	logurte de morango (200ml) e Biscoito salgado (30g) + Melancia (200g).	Vitamina de Acerola (polpa 50g, leite 15g, açúcar 15g) + Pão (50g) com Manteiga (10g).	Mingau de Tapioca (tapioca 40g, leite 15g, açúcar 10g).	Leite (15g) com cacau (5g, açúcar 10g) + Cuscuz (25g) com ovo (25g).
17H LANCHE - TARDE 2	Macarronada de sardinha (Espaguete 70g, sardinha 30g, Milho 10g, Cenoura 10g).	Cuscuz Nutritivo Carne (farinha de milho 25g, ovo 50g, carne moída 30g) + Maçã (100g).	Sopa de frango (macarrão 20g, feijão 15g, frango 40g, chuchu 20g, batata 40g, abóbora 20g, couve 5g) + Banana (100g).	Caldo de carne (mandioca 60g, paleta 40g, cenoura 10g) + Banana (100g).	Salpicão (filé de frango 40g, cenoura 20g, milho 10g, Repolho 20g) + Arroz (75g) + Abacaxi (130g).	Macarronada de sardinha (Espaguete 70g, sardinha 30g, Milho 10g, Cenoura 10g).

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
ALIMENTAÇÃO 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)	
	896,14	127,87	57%	38,65	17%	26,19	26%	609,9	0	537,93	0	1739,74	0	38,92	0	5768,51	0
Referência do VET	1656	228(55%) A 269(65%)		41(10%) A 62(15%)		46(15%) A 64(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)	54%	31%		17%		14%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	46,81 %	35,15 %	4,91 %	9,07 %	4,07 %	
						972,50g <=> Ref. 520g



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

PROGRAMA ENSINO FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL 2

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 70% NECESSIDADE DIARIAS (11-15 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]
12:30 ALMOÇO	Arroz (60g), Feijão carioca (20g), Frango coxa (70g) ao molho com Batata doce (40g).	Arroz (60g), Feijão carioca (20g) com maxixe (20g), carne molho (60g) com Abóbora (40g).	Baião de três (arroz 60g, feijão fradinho 20g, charque 30g, calabresa 30g) + Salada de Repolho (20g) e Tomate (20g) + Laranja (160g).	Arroz (60g), feijão preto 20g), Omelete de carne (Ovo 100g + carne moída 30g), Salada de Alface (20g) e Tomate (20g).	Arroz (60g), Feijão Tropeiro (feijão fradinho 15g, farinha mandioca 30g, Ovo 25g, couve 10g), filé de frango 40g com batata (40g).	NAO LETIVO -
15H LANCHE - TARDE 1	Café com leite (6g, leite 15g, açúcar 10g) e Cuscuz (25g) com manteiga (5g).	Refresco de Abacaxi (polpa 80g, açúcar 10g) + Pão (50g) com Manteiga (7g).	Mingau de Milho (canjica 30g, leite 15g, açúcar 10g).	Vitamina de Acerola (polpa 50g, leite 15g, açúcar 15g) + Pão (50g) com Manteiga (10g).	logurte de morango (200ml) e Biscoito salgado (30g) + Maçã (100g).	NAO LETIVO -
17H LANCHE - TARDE 2	Macarronada de carne (Espaguete 70g, músculo moído 40g, Proteína de soja 5g, Milho 10g, Cenoura 10g).	Sopa de carne (macarrão 20g, feijão carioca 20g, moída 40g, PTS 5g, beterraba 20g, batata 40g, abóbora 20g, repolho 10g).	Galinhada (Arroz 75g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 10g, milho 10g) + Melancia (200g).	Vitamina de Goiaba (polpa 80g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com Molho de carne (moída 30g, PTS 5g, cenoura 05g, milho 10g).	Salpicão (filé de frango 40g, cenoura 20g, milho 10g, Repolho 20g) + Arroz (75g) + Banana (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

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)	
	964,28	130,96	54%	43,42	18%	30,21	28%	667,5	0	491,22	0	1377,23	0	35,47	0	6560,77	0
Referência do VET	1656	228(55%) A 269(65%)		41(10%) A 62(15%)		46(15%) A 64(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)	58%	32%		18%		16%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	38,70 %	39,97 %	4,94 %	9,13 %	7,25 %	
						764,63g <=> Ref. 520g