



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

PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA URBANO E RURAL

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 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]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 10g)	REFRESCO DE ACEROLA COM MAÇÃ + PÃO COM MANTEIGA: (Maçã 50g, Polpa de Acerola 40g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 5g, Leite em pó 10g)	LANCHE MANHÃ E TARDE >> IOGURTE NATURAL + MAMAO + PAO: MAMAO 75g, PAO 50g, IOGURTE NATURAL 100g, manteiga 5g	MINGAU DE MILHO BRANCO:(Milho branco 20g, açúcar 10g, Leite pó 10g)	NAO LETIVO -
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE FRANGO + MAÇÃ: (Maçã 100g, Alho 1g, Limão 5g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante 1g, Cenoura10g, Tomate 3g Pimentão 4g, Sal 1g, Cheiro verde 6g, Óleo 3ml, Filé de frango 30g,Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, milho verde 5g)	ISCA DE FRANGO COM SELETA + ARROZ COM VINAGREIRA + FEIJAO + MAMÃO: (Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Vinagre 4ml, Corante1g, Tomate 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Filé de frango 30g, Feijão Carioca 10g, Mamão100g)	CARNE AO MOLHO COM MANDIOCA + ARROZ + FEIJAO FRADINHO COM ABÓBORA (Paleta 30g, Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão fradinho 10g, mandioca 20g, Abóbora 10g)	FRANGO AO MOLHO COM QUIABO + ARROZ+ FEIJAO: (Alho 1g, Arroz 30g, Quiabo 10g Cebola 4g, Vinagre 4ml, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g Óleo 3ml, Coxa e sobrecoxa 60g, Feijão carioca 10g, Extrato de tomate 5g, Polpa de açaí 100g, Banana 50g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJAO (Ovo-50g, Alho-1g, Arroz-30g, Cebola-4g, Corante-1g, Tomate 3g, - Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão Carioca 10g, couve 5g, cenoura 10g)	NAO LETIVO -

LUANA VANESSA DA SILVA ARAÚJO
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/14662 / CONTRATO: 73409

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

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)
	429,95	66,45 62%	16,56 15%	11,68 24%	273,1 0	283,90 0	713,43 0	26,23 0	2194,73 0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)	10(10%) A 15(15%)	11(15%) A 16(30%)	7 0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	106%	66%	15%	26%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	63,19 %	28,49 %	4,54 %	0,34 %	3,44 %	
						733,40g <> Ref. 280g



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

PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA URBANO E RURAL

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 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]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)	REFRESCO DE GOIABA COM PÃO: (Melancia 100g, Polpa de goiaba 50g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 3g, Leite em pó 15g)	IOGURTE NATURAL COM MAMÃO + PÃO: (Mamão 75g, Iogurte natural 100ml, Pão 50g, manteiga 5g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 10g)	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE CARNE: (Cenoura 10g, Músculo moído 25g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g, cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 80g, Proteína de soja 5g, Alho 1g, Cebola 4g, Corante 1g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)	SALPICAÇÃO DE FRANGO: (Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Vinagre 4ml, Açafrão 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Sal 1g, Óleo 3ml, Filé de frango 30g, Tomate 3g)	FRANGO AO MOLHO COM QUIABO + ARROZ + FEIJÃO : (Alho 1g, Arroz 30g, Quiabo 10g Cebola 4g, Vinagre 4ml, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g Óleo 3ml, Filé de frango 30g, Feijão carioca 10g, Banana 50g)	SOPA DE CARNE: Alho 1g, Couve 5g, cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Músculo moído 25g, Óleo 3ml, Feijão carioca 10g, Macarrão ave maria 10g, Mandioca 20g) + GOIABA	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJÃO (Ovo 50g, Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Cenoura 10g, couve 3g, Tomate 3g, Feijão carioca 10g, Sal 1g, óleo 3ml, Corante 1g)	SOPA DE FRANGO + MELANCIA (file de frango 30g, abóbora 20g, batata 20g, feijão carioca 15g, couve 5g, macarrão espaguete 10g, tomate 5g) + melancia 100g (1 fatia fina)


LUANA VANESSA DA SILVA ARAÚJO
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/14662 / CONTRATO: 73409


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


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)
	415,76	58,73 57%	18,70 18%	12,15 26%	483,8 0	189,86 0	1012,87 0	18,59 0	2995,13 0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)	10(10%) A 15(15%)	11(15%) A 16(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	103%	58%	18%	27%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTIFRUTI
	50,27 %	36,35 %	5,99 %	0,35 %	7,05 %	
						541,65g <> Ref. 280g



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

PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA URBANO E RURAL

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 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]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)	REFRESCO DE ACEROLA COM MAÇÃ + PÃO COM MANTEIGA: (Maçã 50g, Polpa de Acerola 40g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE MARACUJÁ + BISCOITO CREAM CRACKER (Polpa de cupuaçu 30g, Leite em pó 10g, Maçã 50g, Biscoito cracker 20g)	REFRESCO DE ACEROLA COM MAÇÃ + PÃO COM MANTEIGA: (Maçã 50g, Polpa de Acerola 30g, pão 50g, manteiga 5g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 10g)	LEITE + CUSCUZ COM OVO (Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE FRANGO: (Alho 1g, Limão 5g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Tomate 3g, Pimentão 4g, Sal 1g - Cheiro verde 6g, Oleo 3ml - Filé de frango 30g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, milho verde 5g)	ISCA DE FRANGO COM SELETA + ARROZ COM VINAGREIRA + FEIJAO + MAMÃO: (Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Vinagre 4ml, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g, Oleo 3ml, Filé de frango 30g, Feijão Carioca 10g, Mamão 100g)	CARNE AO MOLHO COM MANDIOCA + ARROZ + FEIJAO FRADINHO COM ABÓBORA (Paleta 30g, Alho 1g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Sal 1g, Oleo 3ml, Feijão fradinho 10g, mandioca 20g, Abóbora 10g)	FRANGO AO MOLHO COM BATATA + ARROZ COM COUVE: (Alho 1g, Limão 5g, Couve 3g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Batata 10g, Sal 1g, Oleo 3ml)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJAO (Ovo-50g, Alho-1g, Arroz-30g, Cebola-4g, Corante-1g, Tomate 3g, - Sal 1g, Oleo 3ml, Feijão Carioca 10g, couve 5g, cenoura 10g)	MACARRONADA DE CARNE: (Cenoura 10g, Músculo moído 25g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g, cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 80g, Proteína de soja 5g, Alho 1g, Cebola 4g, Corante 1g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)

LUANA VANESSA DA SILVA ARAÚJO
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/14662 / CONTRATO: 73409

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

PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE
QUADRÊNIO: 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)	
	417,85	60,78	58%	17,54	17%	11,92	26%	356,1 0	286,25 0	764,60 0	28,51 0	2845,62	0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)		10(10%) A 15(15%)		11(15%) A 16(30%)		7 0	0	0	0	NI	
ADEQUAÇÃO (%)	103%	60%		17%		26%		0	0	0	0	0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	46,92 %	36,10 %	6,76 %	0,79 %	9,43 %	
						397,72g <> Ref. 280g



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

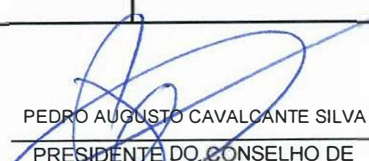
PROGRAMA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ ESCOLA URBANO E RURAL

REFERÊNCIA PRE-ESCOLA - 30% NECESSIDADE DIARIAS (4-5 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]
8:30H e 14:30H LANCHE MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 10g)	REFRESCO DE ACEROLA COM MAÇÃ + PÃO COM MANTEIGA: (Maçã 50g, Polpa de Acerola 30g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 3g, Leite em pó 15g)	REFRESCO DE GOIABA COM PÃO: (Melancia 100g, Polpa de goiaba 50g, pão 50g, manteiga 5g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, açúcar 10g, Leite pó 10g)	NAO LETIVO -
11H e 17H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE SARDINHA: (Cenoura 10g, Sardinha 30g, Macarrão espaguete 30g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 80g, Corante 1g, Alho 1g, Cebola 4g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)	FRANGO AO MOLHO COM BATATA + ARROZ COM COUVE: (Alho 1g, Limão 5g, Couve 3g, Arroz 30g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Batata 10g, Sal 1g, Oleo 3ml)	CARNE MOÍDA COM CHUCHU + ARROZ / FEIJÃO E MAXIXE (Músculo moído 25g, Proteína de soja 5g, Alho-1g - Arroz-30g Cebola-4g, Tomate 3g - Sal 1g, Oleo 3g, Feijão Carioca-10g maxixe 10g, Chuchu 10g, Corante 1g, Seleta de legumes 3g)	SOPA DE FRANGO + MELANCIA (file de frango 30g, abóbora 20g, batata 20g, feijão carioca 15g, couve 5g, macarrão espaguete 10g, tomate 5g) + melancia 100g (1 fatia fina)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJÃO (Ovo-50g, Alho-1g, Arroz-30g, Cebola-4g, Corante-1g, Tomate 3g, - Sal 1g, Oleo 3ml, Feijão Carioca 10g, couve 5g, cenoura 10g)	NAO LETIVO -


LUANA VANESSA DA SILVA ARAÚJO
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/14662 / CONTRATO: 73409


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


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)
	406,16	57,93	57%	17,08	17%	12,16	27%	301,9 0	286,91 0	786,24 0	17,04 0	2473,49 0
Referência do VET	405	56(55%) A 6(65%)		10(10%) A 15(15%)		11(15%) A 16(30%)		0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	100%	57%		17%		27%		0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	48,28 %	32,80 %	6,34 %	3,26 %	9,32 %	
						386,93g <> Ref. 280g