



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED

DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA CEPEJA, UNIDADE DE CUSTÓDIA E REINERÇÃO E AEE

REFERÊNCIA EJA - 20% NECESSIDADE DIARIAS (19-30 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]
UCR/AEE/ CEPEJA	Refresco de Abacaxi(65g polpa +15g açúcar)+ cuscuz 40g com ovo 50g	Suco de Acerola (polpa 60g, açúcar 15g) + Pão (50g) com molho de Frango (filé 40g, extrato 5g, cenoura 5g).	Caldo de carne (mandioca 60g, paleta 40g, cenoura 10g) + Banana (100g).	Vitamina de cajá (polpa 50g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com manteiga (5g).	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 40g, filé de Frango 40g, ovo 50g, milho verde 5g, cenoura 10g, tomate 20g, couve 5g) + Café (5g) com Leite (15g).	NAO LETIVO - ANIVERSARIO DE PARAUAPEBAS

Valéria de Souza O. Santos

VALÉRIA DE SOUZA O. SANTOS
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/17770
CONTRATO: 73077

Taiana Senna

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

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)	
	352,74	51,28	58%	15,00	17%	10,22	26%	458,7 0	422,98 0	789,05 0	10,03 0	1915,73 0			
Referência do VET	477	66(55%) A 77(65%)		12(10%) A 18(15%)		8(15%) A 16(30%)		0	0	0	0			NI	
ADEQUAÇÃO (%)	74%	43%		17%		19%		0	0	0	0			0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	40,44 %	36,23 %	11,44 %	0,57 %	11,32 %	
						170,28g <> Ref. 280g



SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO - SEMED

DAE - DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PROGRAMA CEPEJA, UNIDADE DE CUSTÓDIA E REINCRERÇÃO E AEE

REFERÊNCIA EJA - 20% NECESSIDADE DIARIAS (19-30 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]
UCR/AEE/ CEPEJA	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 40g, filê de Frango 40g, ovo 50g, milho verde 5g, cenoura 10g, tomate 20g, couve 5g) + Café (5g) com Leite (15g).	Vitamina de Maracujá (polpa 40g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com manteiga (5g).	Mingau de Tapioca (tapioca 30g, leite 15g, açúcar 15g) + banana(100g).	Caldo de carne (mandioca 60g, paleta 40g, cenoura10g) + Banana (100g).	Vitamina de cajá (polpa 50g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com manteiga (5g).	Refresco de Abacaxi(65g polpa +15g açúcar)+ cuscuz 40g com ovo 50g

VALÉRIA DE SOUZA O. SANTOS
NUTRICIONISTA QT
CRN 717770
CONTRATO: 73077

TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
NUTRICIONISTA RT
CRN 73868
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)	
		377,03	55,83	59%	13,84	15%	11,67	28%	678,7	0	74,69	0	1336,59	0	10,23	0	1861,12	0
Referência do VET		477	66(55%) A 77(65%)		12(10%) A 18(15%)		8(15%) A 16(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)		79%	47%		15%		22%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	47,63 %	32,79 %	9,88 %	0,46 %	9,24 %	
						356,24g <> Ref. 280g



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

PROGRAMA CEPEJA, UNIDADE DE CUSTÓDIA E REINCRERÇÃO E AEE

REFERÊNCIA EJA - 20% NECESSIDADE DIARIAS (19-30 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]
UCR/AEE/ CEPEJA	Leite (15g + açúcar 10g) com cacau (5g) + cuscuz (40g) com ovo (50g) + Melancia (140g).	Suco de Acerola (polpa 60g, açúcar 15g) + Pão (50g) com molho de Frango (filé 40g, extrato 5g, cenoura 5g).	Caldo de carne (mandioca 60g, paleta 40g, cenoura 10g) + Banana (100g).	Vitamina de cajá (polpa 50g, açúcar 15g, leite 15g) + Pão (50g) com manteiga (5g).	Cuscuz Nutritivo (farinha de milho 40g, filé de Frango 40g, ovo 50g, milho verde 5g, cenoura 10g, tomate 20g, couve 5g) + Café (5g) com Leite (15g).	Mingau de Tapioca (tapioca 30g, leite 15g, açúcar 15g) + Maçã (100g).

Valéria de Souza O. Santos

VALÉRIA DE SOUZA O. SANTOS
NUTRICIONISTA-QT
CRN 7/17770
CONTRATO: 73077

Taiana Senna

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

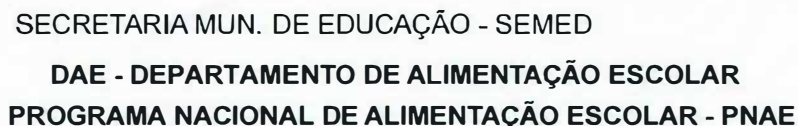
PEDRO AUGUSTO CAVALCANTE SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CAE
QUADRIÊNIO: 2023-2026
DECRETO: 200/2023

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)	
	382,04	55,87	58%	15,59	16%	11,30	27%	608,7	0	436,42	0	1330,26	0	17,90	0	2131,46	0
Referência do VET	477	66(55%) A 77(65%)		12(10%) A 18(15%)		8(15%) A 16(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)	80%	47%		16%		21%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra- Processados	HORTFRUTI
	49,93 %	28,72 %	11,30 %	0,48 %	9,57 %	
						325,51g <> Ref. 280g



REFERÊNCIA EJA - 20% NECESSIDADE DIARIAS (19-30 ANOS)

VALÉRIA DE SOUZA O. SANTOS
NUTRICIONISTA QT
CRN 7/17770
CONTRATO: 73077

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

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)	
		347,63	49,63	57%	14,43	17%	10,68	28%	536,1	0	447,83	0	1125,92	0	11,00	0	2202,54	0
Referência do VET		477	66(55%) A 77(65%)		12(10%) A 18(15%)		8(15%) A 16(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)		73%	42%		17%		20%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	48,29 %	25,81 %	12,34 %	0,82 %	12,75 %	