



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

PROGRAMA ZONA RURAL FUNDAMENTAL

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	1ª semana do mês de JUNHO de 2025					
	SEGUNDA [02/06/2025]	TERÇA [03/06/2025]	QUARTA [04/06/2025]	QUINTA [05/06/2025]	SEXTA [06/06/2025]	SABADO [07/06/2025]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, mamão 75g, banana 50g, Aveia 3g, leite em pó 15g)	SUCO DE ABACAXI + PÃO COM MANTEIGA: (Polpa de Abacaxi 60g, pão 50g, manteiga 5g)	VITAMINA DE GOIABA + BISCOITO CREAM CRACKER (Polpa de goiaba 50g, Banana 50g, Leite pó 15g, Biscoito cream cracker 40g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	NAO LETIVO -
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE FRANGO + MAÇÃ: (Maçã 100g, Filé de frango 40g, Macarrão espaguete 50g, milho verde 5g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ + FEIJAO + BANANA (Ovo 100g, Arroz 50g, Cenoura 10g)	CARNE AO MOLHO COM ARROZ E FEIJAO + SALADA DE TOMATE COM PEPINO: (Arroz 30g, Paleta 70g, Sal 1g, Óleo 3g, Feijão preto 10g)	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO + BATATA DOCE + QUIABO: Arroz 50g, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g, Quiabo 10g)	MARIA IZABEL + MELANCIA (arroz 60g, charque 50g, cenoura 10g). Sobremesa: Melancia (140g).	NAO LETIVO -

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

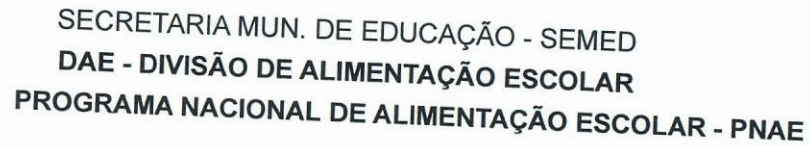
TAIANA SOUZA SENA FERREIRA
NUTRICIONISTA RT
CRN 7/3868
MATRÍCULA: 6882

JOHN JESSE BOMFIM
COORDENADOR DE APOIO PEDAGÓGICO II
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)					
		585,81	88,11	60%	22,25	15%	16,44	25%	460,7	0	114,73	0	822,17	0	25,12	0	5041,69	0
Referência do VET		493	68(55%) A 80(65%)		12(10%) A 18(15%)		14(15%) A 19(30%)		0	0	0	0	0	0	0	0	NI	0
ADEQUAÇÃO (%)		119%	71%		15%		30%		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI												
	51,16 %	32,97 %	6,49 %	3,15 %	6,22 %													
						496,40g <> Ref. 280g												



REFERÊNCIA **ENSINO FUNDAMENTAL - 30% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)**


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

JOHN JESSÉ BOMFIM
COORDENADOR DE APOIO PEDAGÓGICO II
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – DAE /Decreto: 095/2025

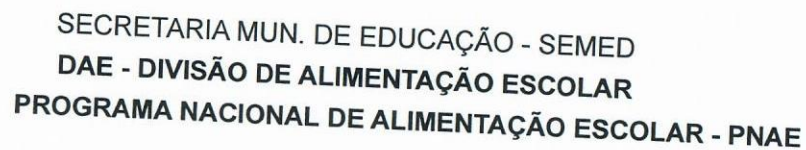
OBS 1: Cardápio elaborado seguindo as recomendações da Resolução do FNDE nº 6 e 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE conforme repasse do FNDE e orçamento disponibilizado pela 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)	
519,42		79,30 61%		19,40 15%		14,40 25%		390,1 0		185,09 0		907,45 0		21,05 0		3589,12 0	
Referência do VET		493		68(55%) A 80(65%)		12(10%) A 18(15%)		14(15%) A 19(30%)		0		0		0		0	
ADEQUAÇÃO (%)		105%		64%		15%		26%		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados
	45,93 %	38,35 %	6,72 %	1,46 %	7,54 %

HORTFRUTI
504,85g <> Ref. 280g



REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)


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

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

JOHN JESSE BOMFIM
COORDENADOR DE APOIO PEDAGÓGICO II
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 2: O cardápio poderá sofrer alterações na data de execução conforme o valor contratado.

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)	
		682,77	102,68	60%	22,52	13%	20,70	27%	293,8	0	96,51	0	905,98	0	18,64	0	2219,48	0
Referência do VET		493	68(55%) A 80(65%)		12(10%) A 18(15%)		14(15%) A 19(30%)		0		0		0		0		NI	
ADEQUAÇÃO (%)		138%	83%		13%		38%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTIFRUTI
	47,72 %	37,51 %	6,56 %	4,75 %	3,45 %	



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

PROGRAMA ZONA RURAL FUNDAMENTAL

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

HORÁRIO SUGERIDO	4ª semana do mês de JUNHO de 2025					
	SEGUNDA [23/06/2025]	TERÇA [24/06/2025]	QUARTA [25/06/2025]	QUINTA [26/06/2025]	SEXTA [27/06/2025]	SABADO [28/06/2025]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ (Cacau 5g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	SUCO DE ABACAXI + BISCOITO	LEITE COM CACAU + CUSCUZ (Cacau 5g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	SUCO DE ACEROLA + BISCOITO (Polpa de acerola 50g, Biscoito 30g)	MINGAU DE MILHO (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	LEITE COM CACAU + CUSCUZ (Cacau 5g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE CARNE - (Músculo moído 40g, óleo 3ml, Macarrão espagete 50g, Proteína de soja 5g, Laranja 1600g)	GALINHADA (arroz 50g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 20g, milho 10g).	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO: (Arroz 50g, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g)	MACARRONADA DE CARNE: Músculo moído 30g + Macarrão ave maria 30g.	GALINHADA (arroz 50g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 20g, milho 10g)	MACARRONADA DE SARDINHA: (Sardinha 40g, Macarrão espagete 50g)

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

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

JOHN JESSE BOMFIM
COORDENADOR DE APOIO PEDAGÓGICO II
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)		
		579,32	84,29	58%	21,54	15%	17,62	27%	457,4	0	467,38	0	1166,99	0	23,26	0	3084,48	0	
Referência do VET		493	68(55%) A 80(65%)		12(10%) A 18(15%)		14(15%) A 19(30%)		0		0		0		0		NI		
ADEQUAÇÃO (%)		118%	68%		15%		32%		0		0		0		0		0		
TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários		Processados		Ultra-Processados		HORTFRUTI										
	42,67 %	39,95 %	7,31 %		3,78 %		6,30 %												
										436,59g <> Ref. 280g									