





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

PROGRAMA ZONA RURAL ED.INFANTIL E FUNDAMENTAL

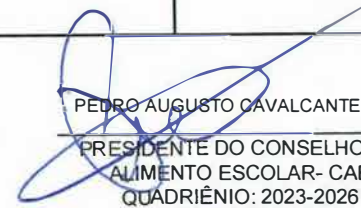
REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% NECESSIDADE DIARIAS (6-10 ANOS)

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]
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, Alho 1g, Limão 5g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante 1g, Cenoura10g, Tomate 3g Pimentão 4g, Sal 1g, Cheiro verde 6g, Oleo 3ml, Filé de frango 40g,Macarrão espaguete 50g, Extrato de tomate 10g, milho verde 5g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ + FEIJAO + BANANA (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Cenoura 10g, couve 5g, Tomate 3g, Feijão carioca 20g, Corante 1g, Sal 1g, Óleo 3ml, Banana 100g)	CARNE AO MOLHO COM ARROZ E FEIJAO + SALADA DE TOMATE COM PEPINO: (Alho 1g, Arroz 30g, Pepino 10g, Cebola 4g, Corante1g, Tomate 10g, Tomate 3g, Coxão mole 30g, Sal 1g, Óleo 3g, Feijão preto 10g)	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO + BATATA DOCE + QUIABO: (Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante1g Tomate 3g, Sal 1g Oleo 3ml, 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 -


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


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

GILBERTO PEDREIRA MENESES
COORDENADOR DO 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)
		597,01	91,54 61%	21,90 15%	16,49 25%	481,2 0	129,03 0	826,54 0	25,12 0
Referência do VET	493	68(55%) A 80(65%)	12(10%) A 18(15%)	14(15%) A 19(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	121%	74%	15%	30%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
		50,92 %	33,79 %	6,26 %	3,04 %	5,99 %



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

PROGRAMA ZONA RURAL ED.INFANTIL E FUNDAMENTAL

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% 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]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU+ CUSCUZ COM OVO (Ovo 25 g, Sal 1g, Oleo 3ml, Cacau 5g, Açúcar 10g, Farinha de milho flocada 20g Leite em pó 10g)	VITAMINA DE FRUTAS (Mamão75g, Maçã 50g, banana 50g, leite em pó 15g, aveia 3g)	VITAMINA DE CUPUAÇU + BISCOITO CREAM CRACKER (Polpa de cupuaçu 30g, Banana 50g, Leite pó 15g, Biscoito cream cracker 40g)	SUCO DE ABACAXI + PÃO (Polpa de abacaxi 50g, pão 50g, manteiga 5g, açúcar 15g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	LEITE COM CACAU+ CUSCUZ COM OVO (Ovo 25 g, Sal 1g, Oleo 3ml, Cacau 5g, Açúcar 10g, Farinha de milho flocada 20g Leite em pó 10g)
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE CARNE - (Alho 1g, Cebola 4g, Corante 1g, Cenoura10g, Tomate 3g, Pimentão 4g, Milho verde 5g, Sal 1g, Cheiro verde 6g, Músculo moído 40g, óleo 3ml, Macarrão espagete 50g, Extrato tomate 10g, Proteína de soja 5g, Laranja 1600g, Limão 5g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ + FEIJAO + ABACAXI (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Cenoura 10g, couve 5g, Tomate 3g, Feijão carioca 20g, Corante 1g, Sal 1g, Óleo 3ml, Abacaxi 130g)	SOPA DE CARNE: Alho 1g, Couve 5g, cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Músculo moído 30g, Óleo 3ml, Feijão carioca 20g, Macarrão ave maria 20g, Mandioca 20g)	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO + MAXIXE: (Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante1g Tomate 3g, Sal 1g Oleo 3ml, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g,Maxixe 10)	FEIJOADA (feijão preto 20g, calabresa 20g, charque 20g, arroz 40g, couve refogada 10g) + Laranja (160g).	ARROZ + CARNE MOÍDA COM BATATA E ABÓBORA Arroz (40g) com abóbora (20g), Feijão carioca (15g), carne moída (30g), PTS (5g) com batata (20g) e + Farinha (20g).

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

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

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO 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)
		622,87	95,40 61%	23,41 15%	16,79 24%	441,8 0	179,08 0	1087,80 0	24,28 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 (%)	126%	77%	15%	31%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
		40,28 %	44,27 %	7,44 %	1,30 %	



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

PROGRAMA ZONA RURAL ED.INFANTIL E FUNDAMENTAL

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% 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]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	VITAMINA DE CUPUAÇU + BISCOITO CREAM CRACKER : (Leite em pó 15g, Polpa de cupuaçu 30g, Banana 100g, Biscoito Cream cracker 40g)	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	SUCO DE ACEROLA + PÃO (Polpa de acerola 50g, pão 50g, manteiga 5g, açúcar 15g)	MINGAU DE MILHO BRANCO: (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, mamão 75g, banana 50g, Aveia 3g, leite em pó 15g)
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE SARDINHA + LARANJA: (Cenoura10g, Sardinha 40g, Macarrão espaguete 50g, Extrato de tomate 10g, limão 5g, pimentão 4g cheiro verde 6g, milho verde 5g, Laranja 160g, Corante 1g, Alho 1g, Cebola 4g, Sal 1g, Tomate 3g, Óleo 3ml)	BAIAO DE DOIS, FRANGO AO MOLHO COM BATATA DOCE E ABÓBORA (arroz 40g, feijão preto 10g), frango com batata doce (20g) e abóbora (20g) + Farinha (20g).	ARROZ, FEIJAO FRADINHO, CARNE AO MOLHO COM MANDIOCA Arroz (40g), Feijão Fradinho (15g), Carne com Mandioca (20g) e + Maçã (100g).	SOPA DE CARNE + BANANA: Alho 1g, Couve 5g, cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Músculo moído 30g, Óleo 3ml, Feijão carioca 20g, Macarrão ave maria 20g, Mandioca 20g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ + FEIJAO (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Cenoura 10g, couve 5g, Tomate 3g, Feijão carioca 20g, Corante 1g, Sal 1g, Óleo 3ml)	GALINHADA (arroz 50g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 20g, milho 10g) + Banana (100g).

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

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

GILBERTO PEDREIRA MENESES
 COORDENADOR DO 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)
		646,35	98,99 61%	22,83 14%	18,30 25%	497,3 0	498,63 0	1255,02 0	30,69 0
Referência do VET	493	68(55%) A 80(65%)	12(10%) A 18(15%)	14(15%) A 19(30%)	0	0	0	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	131%	80%	14%	33%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	48,91 %	37,42 %	5,77 %	2,99 %	4,90 %	



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

PROGRAMA ZONA RURAL ED. INFANTIL E FUNDAMENTAL

REFERÊNCIA ENSINO FUNDAMENTAL - 30% 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]
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)	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 20g, leite em pó 15g)	SUCO DE ACEROLA + PÃO COM MANTEIGA (Polpa de acerola 50g, Pão 50g, Manteiga 5g)	MINGAU DE MILHO (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	NAO LETIVO -
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE CARNE - (Alho 1g, Cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Tomate 3g, Pimentão 4g, Milho verde 5g, Sal 1g, Cheiro verde 6g, Músculo moído 40g, óleo 3ml, Macarrão espaguete 50g, Extrato tomate 10g, Proteína de soja 5g, Laranja 1600g, Limão 5g)	GALINHADA + BANANA (arroz 50g, coxa e sobrecoxa 70g, cenoura 20g, milho 10g) + Banana (100g).	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO + MANDIOCA: (Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante 1g Tomate 3g, Sal 1g Oleo 3ml, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g, mandioca 10g)	SOPA DE CARNE + BANANA: Alho 1g, Couve 5g, cebola 4g, Corante 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Músculo moído 30g, Óleo 3ml, Banana 100g, Feijão carioca 20g, Macarrão ave maria 20g, Mandioca 20g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ + FEIJAO + MELANCIA (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Cenoura 10g, couve 5g, Tomate 3g, Feijão carioca 20g, Corante 1g, Sal 1g, Óleo 3ml + melancia)	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

GILBERTO PEDREIRA MENESES
COORDENADOR DO 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)	
	594,52		88,46	60%	22,74	15%	17,19	26%	431,8	0	483,19	0	865,41	0	19,63	0	2248,10	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	0	NI
ADEQUAÇÃO (%)	121%		72%		15%		31%		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	54,31 %	35,88 %	5,44 %	1,01 %	3,36 %	