



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 MARÇO de 2025					
	SEGUNDA [03/03/2025]	TERÇA [04/03/2025]	QUARTA [05/03/2025]	QUINTA [06/03/2025]	SEXTA [07/03/2025]	SABADO [08/03/2025]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	NAO LETIVO -	NAO LETIVO -	Reposição de dias letivos (assíncronas/não presencial)	LEITE COM CACAU+ CUSCUZ COM OVO (Ovo 25 g, Sal 1g, Oleo 3ml, Cacau 5g, Açúcar 10g, Farinha de milho flocada 15g Leite em pó 10g)	MINGAU DE MILHO: (Milho branco15g, açúcar 10g, Leite em pó 10g)	NAO LETIVO -
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	NAO LETIVO -	NAO LETIVO -	Reposição de dias letivos (assíncronas/não presencial)	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 espaguete 50g, Extrato tomate 10g, Proteína de soja 5g, Laranja 1600g, Limão 5g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJAO + SALADA BETERRABA (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, beterraba 10g , Tomate 3g, Feijão carioca 20g, couve 5g, Óleo 3ml, Corante 1g, Sal 1g, Cenoura 10g)	NAO LETIVO -

Talana S. Sena
Talana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882

Luana Araújo
Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

Gilberto Pedreira Menezes
Dep. de Alimentação Escolar/DAE
Decreto nº 195/2025
SEMED

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 200 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadriênio: 2023/2026

Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

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

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
	384,20	56,82 59%	16,18 17%	10,41 24%	198,0 0	71,26 0	396,07 0	6,27 0	853,42 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 (%)	78%	46%	17%	19%	0	0	0	0	0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	50,26 %	40,71 %	8,11 %	0,92 %	00 %	
						161,22g <> Ref. 280g



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	2ª semana do mês de MARÇO de 2025					
	SEGUNDA [10/03/2025]	TERÇA [11/03/2025]	QUARTA [12/03/2025]	QUINTA [13/03/2025]	SEXTA [14/03/2025]	SABADO [15/03/2025]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 50g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, mamão 75g, banana 50g, Aveia 3g, leite em pó 15g)	SUCO DE ACEROLA + PÃO (Polpa de acerola 50g, pão 50g, manteiga 5g, açúcar 15g)	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, Cenoura 10g, Tomate 3g Pimentão 4g, Sal 1g, Cheiro verde 6g, Óleo 3ml, Filé de frango 40g, Macarrão espaguete 50g, Extrato de tomate 10g, milho verde 5g)	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)	CARNE AO MOLHO COM ARROZ E FEIJAO + SALADA DE TOMATE COM PEPINO: (Alho 1g, Arroz 30g, Pepino 10g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 10g, Tomate 3g, Coxão mole 30g, Sal 1g, Óleo 3g, Feijão preto 10g)	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO: (Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante 1g Tomate 3g, Sal 1g Óleo 3ml, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g, mamão 100g)	BAIÃO COM FRANGO AO MOLHO COM BATATA + ARROZ COM COUVE (Alho 1g, Arroz 50g, Batata 10g, Cebola 4g, feijão 20g, Corante 1g, Couve 5g, Filé de frango 40g, Sal 1g, Tomate 3g, Vinagre 4ml, Óleo 3ml)	NAO LETIVO -

Tatiana Sena
Tatiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

Luana Araújo
Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

Gilberto Pedreira Menezes
Gilberto Pedreira Menezes
Dep. de Alimentação Escolar/DAE
Decreto nº 085/2025
SEMED

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 206 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrênio: 2023/2026

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

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (g)		Vit C (µg)		Cálcio(mg)		Ferro (µg)		Sódio (mg)
	575,46	85,32	59%	23,62	16%	15,87	25%	480,9	0	474,47	0	849,78	0	26,55	0	2706,65 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 (%)	117%	69%		16%		29%		0		0		0		0		0

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	50,18 %	37,26 %	5,78 %	0,36 %	6,42 %	
						442,48g <> Ref. 280g



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	3ª semana do mês de MARÇO de 2025					
	SEGUNDA [17/03/2025]	TERÇA [18/03/2025]	QUARTA [19/03/2025]	QUINTA [20/03/2025]	SEXTA [21/03/2025]	SABADO [22/03/2025]
07:00 E 15H LANCHES MANHÃ E TARDE	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 50g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)	SUCO DE ACEROLA + PÃO (Polpa de acerola 50g, pão 50g, manteiga 5g, açúcar 15g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA: (Maçã 50g, Mamão 75g Banana 50g, Leite em pó 15g, Aveia 3g)	VITAMINA DE CUPUAÇU + BISCOITO CREAM CRACKER : (Leite em pó 15g, Polpa de cupuaçu 30g, Banana 100g, Biscoito Cream cracker 40g)	MINGAU DE MILHO BRANCO:(Milho branco 20g, açúcar 10g, Leite pó 15g)	Reposição de dias letivos (assíncronas/não presencial)
11:00H e 17:00H ALMOÇO E JANTAR	MACARRONADA DE SARDINHA: (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)	SALPICAIO DE FRANGO: (Alho 1g, Arroz 60g, Cebola 4g, Vinagre 4ml Açafrão 1g, Cenoura 10g, Repolho 10g, Sal 1g, Óleo 3ml, Filé de frango 40g, Tomate 3g)	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)	OVOS MEXIDOS COM TOMATE + ARROZ E FEIJAO (Ovo 100g, Alho 1g, arroz 50g, Cebola 4g, Tomate 3g, Feijão carioca 20g, Corante 1g, Couve 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Cenoura 10g)	CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJAO TROPEIRO (Ovo 25g, Alho 1g, Couve 5g, Arroz 30g, Cebola 4g, Farinha de mandioca 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão fradinho 10g, Músculo moído 25g)	Reposição de dias letivos (assíncronas/não presencial)

Talana S. Sena
Talana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3868
Matrícula 6882
Divisão de Alimentação Escolar - SEMED

Luana Araújo
Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14862

Gilberto Pedreira Menezes
Gilberto Pedreira Menezes
Dep. de Alimentação Escolar/DAE
Decreto nº 095/2025
SEMED

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 206 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrênio: 2023/2026

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

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)		Proteína (g)		Lipídio (g)		Retinol (g)		Vit C (µg)		Cálcio(mg)		Ferro (µg)		Sódio (mg)	
	473,24	71,11	60%	18,73	16%	13,13	25%	445,0	0	482,13	0	1086,77	0	20,00	0	2809,32	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 (%)	96%	58%		16%		24%		0		0		0		0		0	

TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI
	48,84 %	36,29 %	5,17 %	3,23 %	6,46 %	
						487,00g <> Ref. 280g



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 MARÇO de 2025					
	SEGUNDA [24/03/2025]	TERÇA [25/03/2025]	QUARTA [26/03/2025]	QUINTA [27/03/2025]	SEXTA [28/03/2025]	SABADO [29/03/2025]
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, 15g, leite em pó 15g)	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (Maçã 50g, Mamão 75g, Banana 50g, Aveia 5g, Leite em pó 15g)	SUCO DE CAJÁ COM BANANA + PÃO COM MANTEIGA (Polpa de cajá 30g, Banana 100g, Pão 50g, Manteiga 5g)	VITAMINA DE MARACUJÁ + BISCOITO CREAM CRACKER (Polpa de maracujá 30g, Leite em pó 15g, Maçã 50g, Biscoito cram cracker 40g)	MINGAU DE MILHO (Milho branco 20g, Açúcar 10g, Leite em pó 15g)	LEITE COM CACAU + CUSCUZ COM OVO (Cacau 5g, Banana 50g, Ovo 25g, Sal 1g, Óleo 3ml, Farinha de milho flocada, 15g, leite em pó 15g)
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: (Alho 1g, Arroz 60g, Cebola 4g Vinagre 4ml, Açafrão 1g, Cenoura 10g, Tomate 3g, Sal 1g, Óleo 3ml, Coxa e sobrecoxa de frango 70g)	CARNE AO MOLHO C/ARROZ E FEIJAO PRETO + SALADA DE ALFACE E TOMATE (Alho 1g, Arroz 40g, Cebola 4g, Corante 1g, Tomate 3g, Paleta 40g, Sal 1g, Óleo 3ml, Feijão preto 20g, Tomate 10g, Alface 10g)	SOPA DE FRANGO + MELANCIA (Alho 1g Cebola 4g, Vinagre 4ml, Abóbora 20g, Corante 1g, Melancia-140g, Tomate 3g, Batata 20g, Sal 1g, Óleo 3ml, Filé de frango 40g, Feijão carioca 20g, Couve 5g, Macarrão ave maria 10g)	OVOS MEXIDOS COM CENOURA E COUVE + ARROZ E FEIJAO + SALADA BETERRABA (Ovo 100g, Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, beterraba 10g , Tomate 3g, Feijão carioca 20g, couve 5g, Óleo 3ml, Corante 1g, Sal 1g, Cenoura 10g)	FRANGO ENSOPADO + ARROZ+ FEIJAO: (Alho 1g, Arroz 50g, Cebola 4g, Vinagre 4g, Corante1g Tomate 3g, Sal 1g Oleo 3ml, Coxa e sobrecoxa de frango 70g, Feijão Carioca 20g,mamão 100g)

Taiana S. Sena
Taiana S. Sena Ferreira
Nutricionista CRN - 7 3863
Matrícula 6882

Luana Araújo
Luana Araújo
NUTRICIONISTA
CRN 7-14662

Gilberto Pedreira Menezes
Gilberto Pedreira Menezes
Dep. de Alimentação Escolar/DAE
Decreto nº 095/2025
SEMED

Pedro Augusto Cavalcante Silva
Pedro Augusto Cavalcante Silva
Presidente do Conselho Municipal
de Alimentação Escolar - CAE
Decreto nº 208 de 14 de Fevereiro de 2023
Quadrante: 2023/2026

Divisão de Alimentação Escolar - SEMED
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

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Ener(KCal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Retinol (g)	Vit C (µg)	Cálcio(mg)	Ferro (µg)	Sódio (mg)
	576,92	85,53 59%	22,44 16%	16,68 26%	489,3 0	236,67 0	1051,74 0	26,42 0	3020,12 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 (%)	117%	69%	16%	30%	0	0	0	0	0
TIPO DE ALIMENTO	In Natura	Minimamente Processados	Ingredientes Culinários	Processados	Ultra-Processados	HORTFRUTI			
	56,59 %	33,67 %	4,30 %	0,29 %	5,16 %	694,95g <=> Ref. 280g			