

Ameco
Req: 188/26



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
Conselho Regional de Nutrição - 3a Região
ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA N.º 189797/24

NUTRICIONISTA	CRN Nº
VANESSA PEREIRA DA SILVA	22293

PESSOA JURÍDICA	C. HORÁRIA SEMANAL
Razão Social: PREF.MUN.DE ALUMINIO - ALIMENTACAO ESCOLAR Segmento de Atuação: NUTRICAO EM SAUDE COLETIVA - ALIMENTACAO E NUTRICAO NO AMBIENTE ESCOLAR - PNAE CNPJ: 58987629000157 Endereço: AV. ENG. ANTONIO DE CASTRO FIGUEIROA,100, SANTA LUZIA, ALUMINIO - SP	40

O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista, bem como o Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR), Atestado de Responsabilidade Técnica por execução de serviços ou Acervo Técnico.

LOCAL/DATA
São Paulo, 22 de Abril de 2024

DRA. ROSANA MARIA NOGUEIRA
PRESIDENTE DO CRN-3 (SP e MS) CRN-3 2530

A aceitação desta Anotação está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:

<http://www.crn3.org.br> AutoAtendimento no Menu Conferência de Certidão

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

CERTIDÃO DE REGULARIDADE

Número da Certidão: 275239/26

Nome: VANESSA PEREIRA DA SILVA
CRN-3: 22293
Categoria: Nutricionista
CPF: 327.222.048-86

O Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS) certifica que o(a) profissional acima identificado(a), encontra-se em situação Cadastral, Financeira, Fiscal e Ética regular, até a presente data, perante este Órgão, estando apto(a) ao exercício da profissão de **Nutricionista**, nas prerrogativas de sua categoria.

Esta certidão é válida por 30 (trinta) dias.

Por ser verdade firmo a presente certidão.

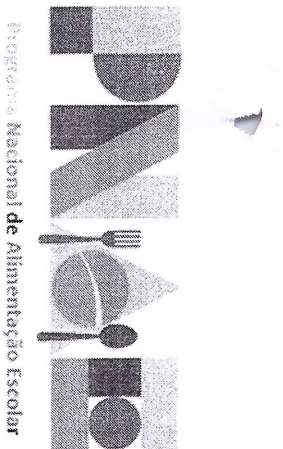
São Paulo, 13 de Abril de 2026.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na internet, no endereço:

<http://www.incorpnet.com.br/app/incorpnet.asp?conselho=crnsp>

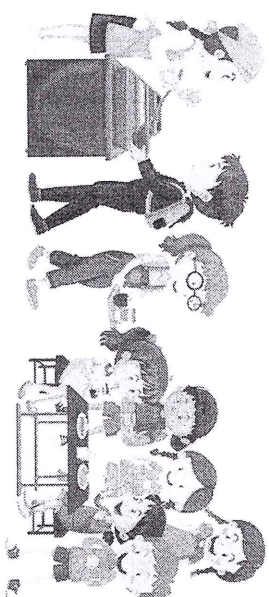
Certidão emitida: 13/04/2026 15:10:00

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I e II
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Fundamental I e II

02/03 a 06/03

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ / TARDE				
Leite chocolate (*) Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandiquinha	Leite com café (*) Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
	Arroz Feijão	Risoto de pernil (arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch. verde, cebola e alho)	Arroz Estrogonofe de frango (frango ao molho branco a base de milho verde e leite)	Arroz Carne acebolada Farofa de legumes (farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)
REFEIÇÃO				
Carne com batatas Salada de pepino	Virado de ovos (farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho)	Feijão Vinagrete	Salada de alface Fruta	Fruta

(*) Tarde: Substituir por suco natural

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, milho e extrato de tomates.

Composição nutricional (*) (média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
6 a 10 anos	481 Kcal	76 g	14 g	12 g
		63,2 %	12 %	22,5 %
11 a 15 anos	704 Kcal	101 g	23 g	20 g
		57,4 %	13,1 %	26 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

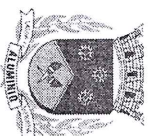
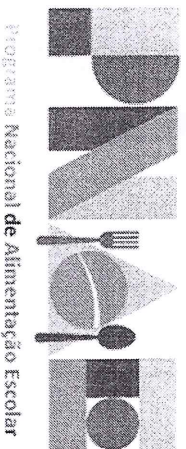
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

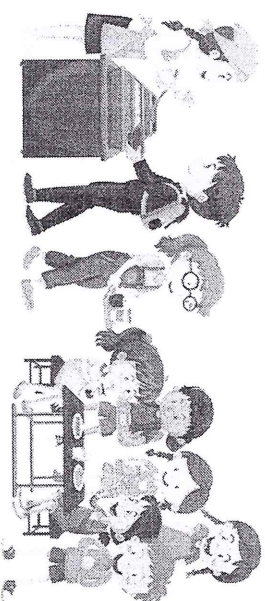
Vanessa Pereira da Silva
 Nutricionista – CRN3 22.293

Amara
 Req: 188/26



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I e II
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Fundamental I e II

09/03 a 13/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ / TARDE	Leite chocolate (*) Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioca	Leite com café (*) Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO	Arroz Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho com cenoura	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne suína e louro) Vinagrete	Galinhada (arroz, frango em pedaços, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)	Arroz Carne bovina cozida Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)

(*) Tarde: Substituir por suco natural

Composição nutricional (*)
(média semanal)

6 a 10 anos
11 a 15 anos

Energia (Kcal)

532 Kcal
751 Kcal

CHO (g)
55% a 65% do VET

83 g
62,4 %
116 g
62 %

PTN (g)
10% a 15% do VET

16 g
12 %
25 g
13,3 %

LIP (g)
15% a 30% do VET

14 g
24 %
20 g
24 %

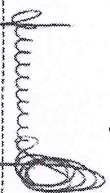
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

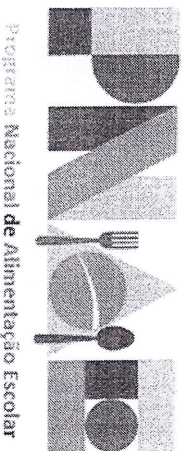
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

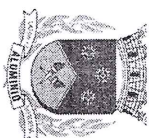
Obs.: Sujeito a alterações.

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

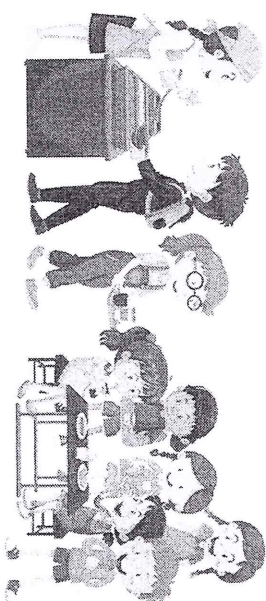


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I e II
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Fundamental I e II

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ / TARDE	Leite chocolate (*) Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com café (*) Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne suína e louro) Farofa de legumes (farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates) Fruta	Risoto de frango (arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva

(*) Tarde: Substituir por suco natural

Composição nutricional (*)
(média semanal)

6 a 10 anos
11 a 15 anos

Energia (kcal)

521 Kcal

734 Kcal

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

CHO (g)

55% a 65% do VET

PTN (g)

10% a 15% do VET

LIP (g)

15% a 30% do VET

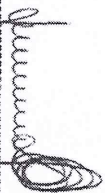
80 g	15 g	11g
61,4 %	11,5 %	19 %
112 g	22 g	20 g
61 %	12 %	24,5 %

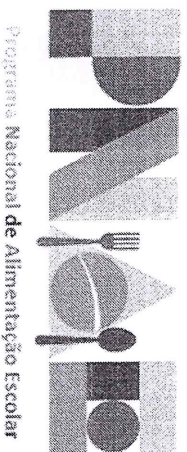
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

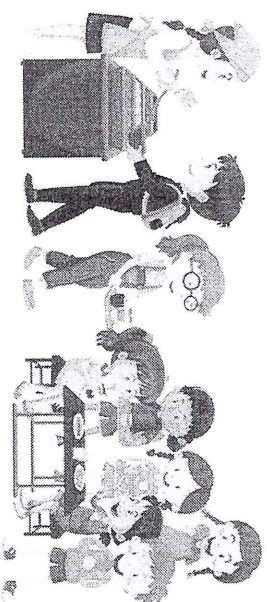


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I e II
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Fundamental I e II

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ / TARDE	Leite chocolate (*) Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandiocquinha	Leite com café (*) Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO	Arroz Carne moída com tomates Salada de pepino com limão	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Fruta	Arroz Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i> Fruta	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete	Macarronada ao molho de frango Salada de repolho Fruta

(*) Tarde: Substituir por suco natural

Composição nutricional (*)
(média semanal)

6 a 10 anos
11 a 15 anos

Energia (Kcal)

CHO (g)

PTN (g)

LIP (g)

514 Kcal
728 Kcal

79 g
61,5 %
111 g
61 %

16 g
12,5 %
24 g
13,2 %

14 g
24,5 %
21 g
26 %

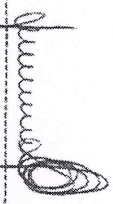
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericão, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

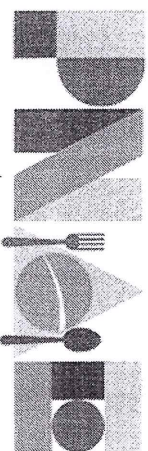
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

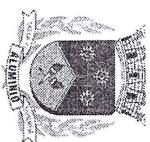
Obs.: Sujeito a alterações.

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**


Vânia Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



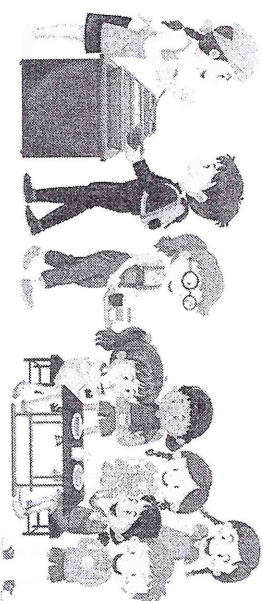
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I e II
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Fundamental I e II

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ / TARDE	Leite chocolate (*) Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate (*) Mini pão de mandioquinha		
REFEIÇÃO	Arroz Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Macarronada a bolonhesa (macarrão ao molho de carne moída com tomates) Salada de repolho Fruta	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO

(*) Tarde: Substituir por suco natural

Composição nutricional (*)
(média semanal)

	Energia (Kcal)
6 a 10 anos	491 Kcal
11 a 15 anos	724 Kcal

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

CHO (g)
55% a 65% do VET

PTN (g)
10% a 15% do VET

LIP (g)
15% a 30% do VET

76 g	15 g	13 g
62 %	12,2 %	24 %
113 g	23 g	20 g
62,4 %	13 %	25 %

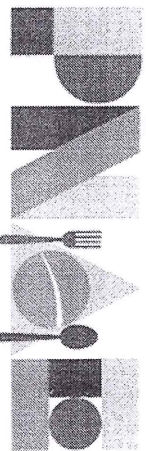
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

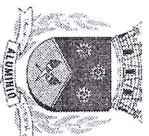
Obs.: Sujeito a alterações.

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**

Vânia Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar



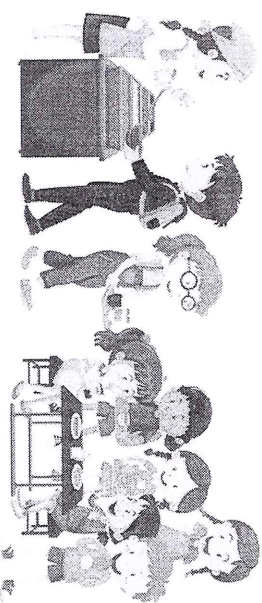
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I e II

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. PROF.ª ISAUARA KRUGER

02/03 a 06/03

2ª FEIRA
Leite chocolate
Bisnaguinha

3ª FEIRA
Vitamina de fruta
Bolachas

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandioquinha

5ª FEIRA
Leite com café
Mini pão francês

6ª FEIRA

REUNIÃO PEDAGÓGICA

REFEIÇÃO 1
Arroz
Carne com batatas
Salada de pepino

Arroz / Feijão
Virado de milho, ovos mexidos,
cenoura, cebola, tomate, ch, verde e
alho)
Fruta

Risoto de pernil
(arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch,
verde, cebola e alho)
Feijão
Vinagrete

Arroz
Estragonofe de frango
(frango ao molho branco a base de
milho verde e leite)
Salada de alface
Fruta

LANCHE TARDE
Suco natural
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Mini pão francês

Suco natural
Mini pão de mandioquinha

Suco natural
Mini pão francês

Suco natural
Lanchinho de carne

REFEIÇÃO 2
Arroz
Carne com batatas
Salada de pepino

Arroz / Feijão
Virado de ovos
(farinha de milho, ovos mexidos,
cenoura, cebola, tomate, ch, verde e
alho)
Fruta

Risoto de pernil
(arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch,
verde, cebola e alho)
Feijão
Vinagrete

Arroz
Estragonofe de frango
(frango ao molho branco a base de
milho verde e leite)
Salada de alface
Fruta

Arroz
Carne acebolada
Farofa de legumes
(farinha de mandioca, ervilha, cenoura,
tomate, ch, verde)
Fruta

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
6 a 10 anos – período parcial	481 Kcal	76 g	14 g	12 g
11 a 15 anos – período parcial	704 Kcal	63,2 %	12 %	22,5 %
11 anos – período integral	1.113 Kcal	101 g	23 g	20 g
		57,4 %	13,1 %	26 %
		171 g	33 g	30 g
		61,5 %	12 %	24,3 %

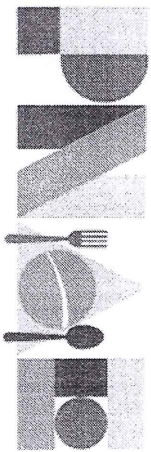
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

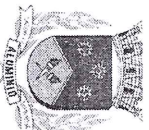
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vagnera Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar



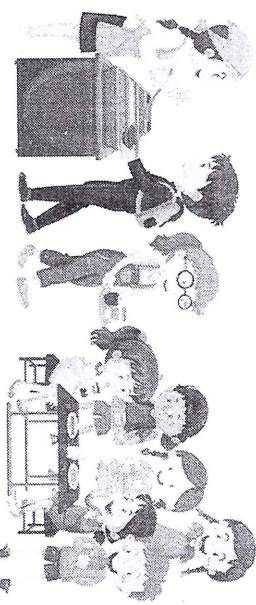
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I e II

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. PROF.ª ISAUARA KRUGER

09/03 a 13/03

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioca	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO 1 Arroz Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho com cenoura	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Arroz Falsa feijoadada Vinagrete Fruta	Galinhada Fruta	Arroz Carne bovina cozida Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)
LANCHE TARDE Suco natural Bisnaguinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Suco natural Mini pão de mandioca	Suco natural Lanchinho e frango	Suco natural Bisnaguinha
REFEIÇÃO 2 Arroz Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho com cenoura	Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Arroz Falsa feijoadada Vinagrete Fruta	Galinhada Fruta	Arroz Carne bovina cozida Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
6 a 10 anos – período parcial	532 Kcal	83 g 62,4%	16 g 12%	14 g 24%
11 a 15 anos – período parcial	751 Kcal	116 g 62%	25 g 13,3%	20 g 24%
11 anos – período integral	1.125 Kcal	172g 61%	35 g 12,4%	31 g 24,8%

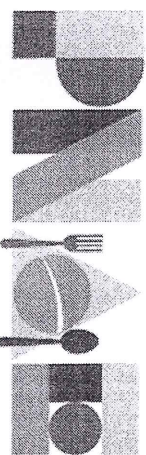
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

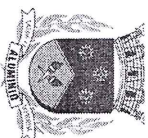
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vânia Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3- 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar

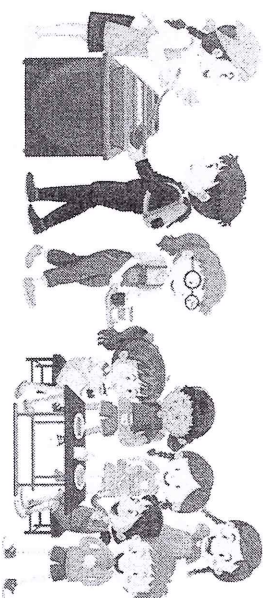


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I e II

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. PROF.ª ISAUARA KRUGER

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Falsa feijoada (<i>feijão preto, carne suína e louro</i>) Farofa de legumes (<i>farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates</i>) Fruta	Risoto de frango (<i>arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde</i>) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão de mandioquinha	Leite com chocolate Mini pão com requeijão	Suco natural Bisnaguinha
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada (<i>feijão preto, carne suína e louro</i>) Farofa de legumes (<i>farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates</i>) Fruta	Risoto de frango (<i>arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde</i>) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

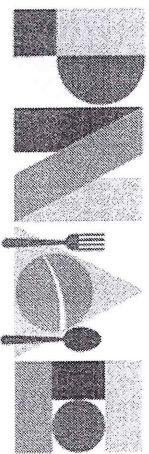
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
6 a 10 anos – período parcial	521 Kcal	80 g 61,4 %	15 g 11,5 %	11g 19 %
11 a 15 anos – período parcial	734 Kcal	112 g 61 %	22 g 12 %	20 g 24,5 %
11 anos – período integral	1.204 Kcal	182 g 60,5 %	38 g 13 %	35 g 26,2 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

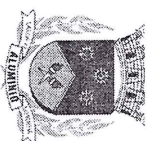
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



Programa Nacional de Alimentação Escolar

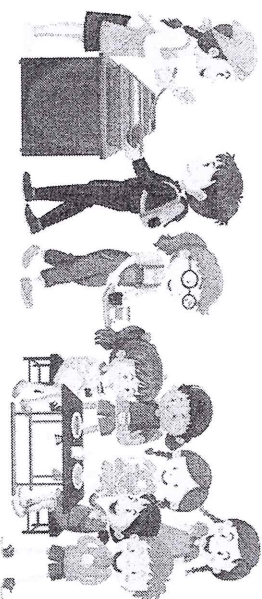


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I e II

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. PROF.ª ISAUARA KRUGER

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne moída com tomates Salada de pepino com limão	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Fruta	Arroz Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i> Fruta	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete	Macarronada ao molho de frango Salada de repolho Fruta
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Mini pão com requeijão	Suco natural Mini pão de mandioquinha	Leite com chocolate Mini pão com requeijão	Suco natural Lanchinho de frango
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne moída com tomates Salada de pepino com limão	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Fruta	Arroz Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i> Fruta	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete	Macarronada ao molho de frango Salada de repolho Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

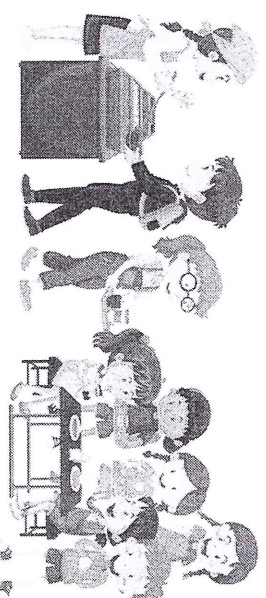
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
6 a 10 anos – período parcial	514 Kcal	79 g 61,5%	16 g 12,5%	14 g 24,5%
11 a 15 anos – período parcial	728 Kcal	111 g 61%	24 g 13,2%	21 g 26%
11 anos – período integral	1.097 Kcal	173 g 63,1%	33 g 12%	30 g 25%

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercâmbios na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



2026 – CARDÁPIO: E. M. PROF.ª ISAUARA KRUGER

30/03 a 03/04

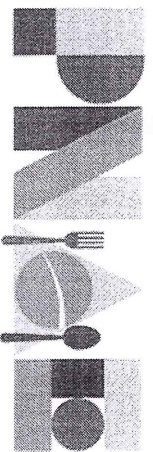
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioquinha		
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Macarronada a bolonhesa (macarrão ao molho de carne moída com tomates) Salada de repolho Fruta	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Mini pão com queijo	Suco natural Lanchinho de frango	ALUMÍNIO 33 ANOS	PAIXÃO DE CRISTO
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Macarronada a bolonhesa (macarrão ao molho de carne moída com tomates) Salada de repolho Fruta		
Composição nutricional (média semanal)	6 a 10 anos – período parcial 11 a 15 anos – período parcial 11 anos – período integral	Energia (Kcal) 491 Kcal 724 Kcal 1.121 kcal	CHO (g) 55% a 65% do VET 76 g 62 % 113 g 62,4 % 175 g 62,4 %	PTN (g) 10% a 15% do VET 15 g 12,2 % 23 g 13 % 37 g 13,2	LIP (g) 15% a 30% do VET 13 g 24 % 20 g 25 % 33 g 26,5 %
<i>Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.</i>					

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

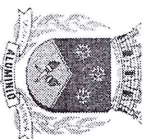
***Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.**

Obs.: Sujeito a alterações.

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**



Programa Nacional de Alimentação Escolar



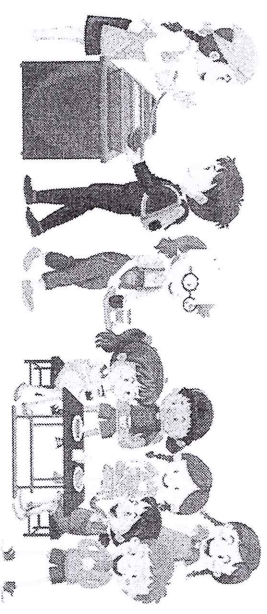
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. MANOEL NETTO FILHO

02/03 a 06/03

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Leite chocolate Bisnaguinha	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Risoto de pernil (arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch. verde, cebola e alho) Feijão Vinagrete	Arroz Estrogonofe de frango (frango ao molho branco a base de milho verde e leite) Salada de alface Fruta	Arroz Carne acebolada Farofa de legumes (farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde) Fruta

REFEIÇÃO 1	REUNIÃO PEDAGÓGICA
Arroz Carne com batatas Salada de pepino Fruta	Suco natural Bisnaguinha

LANCHE TARDE	REFEIÇÃO 2
Arroz Carne com batatas Salada de pepino Fruta	Arroz Carne bovina de panela cozida Vinagrete

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriça, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.		
		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – período parcial	409 Kcal	61 g 60 %	11 g 11 %	09 g 20 %
6 a 10 anos – período parcial	481 Kcal	76 g 63,2 %	14 g 12 %	12 g 22,5 %
6 a 10 anos – período integral	1.113 Kcal	171 g 61,5 %	33 g 12 %	30 g 24,3 %

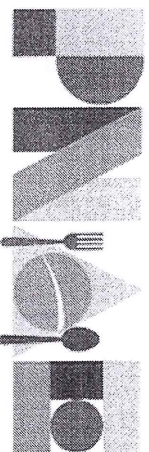
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercâmbios na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

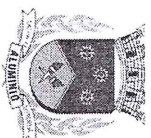
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vánesa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar



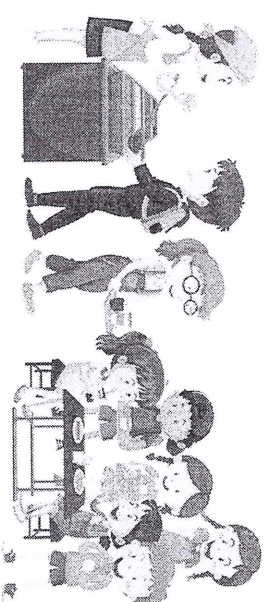
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. MANOEL NETTO FILHO

09/03 a 13/03

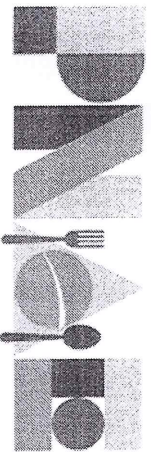
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho com cenoura	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne suína e louro) Vinagrete Fruta	Galinhada Salada de beterraba Fruta	Arroz Carne bovina cozida Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Suco natural Mini pão de mandioquinha	Suco natural Lanchinho e frango	Suco natural Bisnaguinha
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho com cenoura	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, bovina e louro) Vinagrete Fruta	Arroz Frango com legumes (frango cozido, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde) Salada de beterraba Fruta	Arroz Carne bovina cozida Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)
Composição nutricional (média semanal)	3 a 5 anos – período parcial 6 a 10 anos – período parcial 6 a 10 anos – período integral	478 Kcal 532 Kcal 1.107 Kcal	55% a 65% do VET 73 g 61,1 % 83 g 62,4 % 168 g 61 %	10% a 15% do VET 16 g 13,4 % 16 g 12 % 34 g 12,3 %	15% a 30% do VET 13 g 24,5 % 14 g 24 % 29 g 24 %

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, oregano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

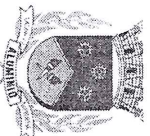
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

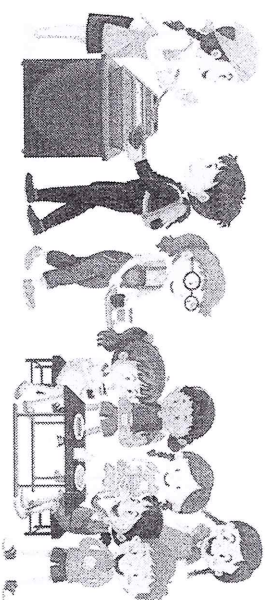


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. MANOEL NETTO FILHO

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandiquinha	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Falsa feijoada (<i>feijão preto, carne suína e louro</i>) Farofa de legumes (<i>farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates</i>) Fruta	Risoto de frango (<i>arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde</i>) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão de mandiquinha	Leite com chocolate Mini pão com queijo	Suco natural Bisnaguinha
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada (<i>feijão preto, carne bovina e louro</i>) Farofa de legumes (<i>farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates</i>) Fruta	Risoto de frango (<i>arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde</i>) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
3 a 5 anos – período parcial	473 Kcal	71 g 60 %	15 g 13 %	13 g 25 %
6 a 10 anos – período parcial	521 Kcal	80 g 61,4 %	15 g 11,5 %	11g 19 %
6 a 10 anos – período integral	1.126 Kcal	171 g 61 %	37 g 13,1 %	31 g 25 %

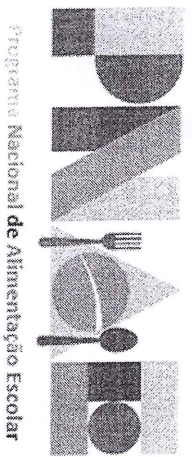
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercâmbios na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

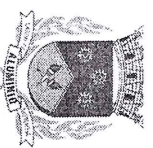
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3- 22.293

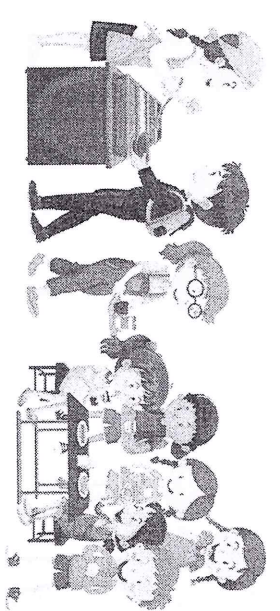


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. MANOEL NETTO FILHO

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandiquinha	Leite com café Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas

REFEIÇÃO 1	Arroz Carne moída com tomates Salada de pepino com limão	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i>	Arroz Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i>	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete	Macarronada ao molho de frango Salada de repolho Fruta
------------	--	---	---	--	--

LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Mini pão com queijo	Suco natural Mini pão de mandiquinha	Leite com chocolate Mini pão com queijo	Suco natural Lanchinho de frango
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne moída com tomates Salada de pepino com limão	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i>	Arroz Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i>	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete	Macarronada ao molho de frango Salada de repolho Fruta

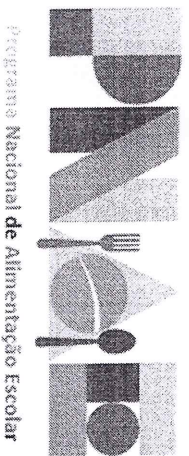
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.		
		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – período parcial	494 Kcal	76 g	16 g	14 g
6 a 10 anos – período parcial	514 Kcal	62 %	13 %	26 %
6 a 10 anos – período parcial	514 Kcal	79 g	16 g	14 g
6 a 10 anos – período integral	1.095 Kcal	61,5 %	12,5 %	24,5 %
		173 g	31 g	28 g
		63,2 %	11,3 %	23 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

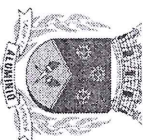
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar

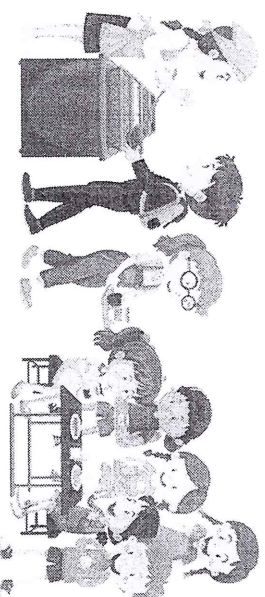


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Misto – Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: E. M. MANOEL NETTO FILHO

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioquinha		

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
REFEIÇÃO 1	Arroz Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Macarronada a bolonhesa (macarrão ao molho de carne moída com tomates) Salada de repolho Fruta	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Suco natural Mini pão com requeijão	Suco natural Lanchinho de frango	ALUMÍNIO 33 ANOS	PAIXÃO DE CRISTO
REFEIÇÃO 2	Arroz Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Fruta	Macarronada a bolonhesa (macarrão ao molho de carne moída com tomates) Salada de repolho Fruta		

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
3 a 5 anos – período parcial	463 Kcal	68 g 59 %	13 g 11,2 %	13 g 25,3
6 a 10 anos – período parcial	491 Kcal	76 g 62 %	15 g 12,2 %	13 g 24 %
6 a 10 anos – período integral	1.121 kcal	175 g 62,4 %	37 g 13,2	33 g 26,5 %

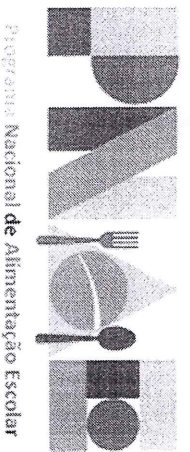
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

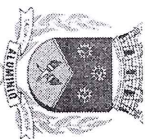
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22 293



Programa Nacional de Alimentação Escolar



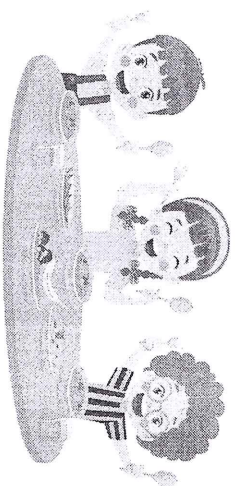
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I – E.M. JOSÉ JOAQUIM DA SILVA

02/03 a 06/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandioquinha

Leite com café
Mini pão francês

Leite com chocolate
Bolachas

INTERVALO MANHÃ

Arroz
Carne com batatas
Salada de pepino
Fruta

Risoto de pernil
(arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch. verde, cebola e alho)
Feijão
Vinagrete

Arroz
Estrogonofe de frango
(frango ao molho branco a base de milho verde e leite)
Salada de alface
Fruta

Arroz
Carne acebolada
Farofa de legumes
(farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)
Fruta

CAFÉ DA TARDE

Suco natural
Bisnaguinha

Suco natural
Mini pão de mandioquinha

Suco natural
Mini pão francês

Vitamina de fruta
Bolachas

INTERVALO TARDE

Arroz
Carne com batatas
Salada de pepino
Fruta

Arroz
Feijão
Carne bovina de panela cozida
Vinagrete

Arroz
Estrogonofe de frango
(frango ao molho branco a base de milho verde e leite)
Salada de alface
Fruta

Arroz
Carne acebolada
Farofa de legumes
(farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)
Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

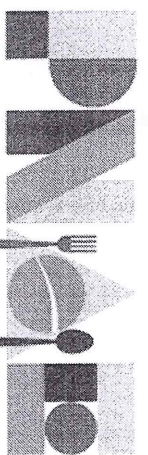
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos	409 Kcal	61 g	11 g	09 g
		60 %	11 %	20 %
6 a 10 anos	481 Kcal	76 g	14 g	12 g
		63,2 %	12 %	22,5 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

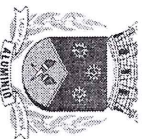
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar

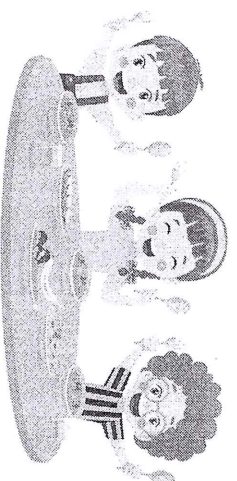


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I – E.M. JOSÉ JOAQUIM DA SILVA

09/03 a 13/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandiquinha

Leite com café
Mini pão francês

Leite com chocolate
Bolachas

INTERVALO MANHÃ

Arroz
Carne moída ao molho de tomates
Salada de repolho com cenoura

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)

Arroz
Falsa feijoada
(feijão preto, carne suína e louro)
Vinagrete

Arroz, frango em pedaços, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)
Salada de beterraba

Arroz
Carne bovina cozida
Tabule
(trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)

CAFÉ DA TARDE

Suco natural
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Bolachas

Suco natural
Mini pão de mandiquinha

Suco natural
Mini pão francês

Suco natural
Bolachas

INTERVALO TARDE

Arroz
Carne moída ao molho de tomates
Salada de repolho com cenoura

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)

Arroz
Falsa feijoada
(feijão preto, carne suína e louro)
Vinagrete

Arroz, frango em pedaços, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)
Salada de beterraba

Arroz
Carne bovina cozida
Tabule
(trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)

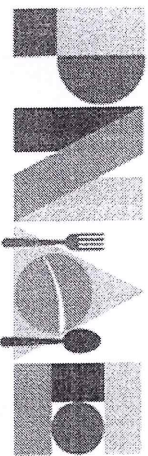
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericão, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.		
		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos	478 Kcal	73 g	16 g	13 g
		61,1 %	13,4 %	24,5 %
6 a 10 anos	532 Kcal	83 g	16 g	14 g
		62,4 %	12 %	24 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

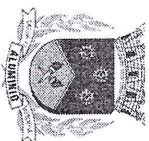
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva



Programa Nacional de Alimentação Escolar

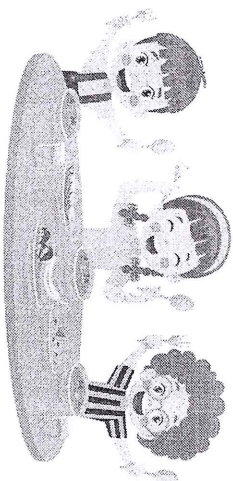


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I – E.M. JOSÉ JOAQUIM DA SILVA

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandiquinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Leite com café Bolachas
INTERVALO MANHÃ	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne suína e louro) Farofa de legumes (farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates) Fruta	Risoto de frango (arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva
CAFÉ DA TARDE	Suco natural Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Suco natural Mini pão de mandiquinha	Suco natural Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
INTERVALO TARDE	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne suína e louro) Farofa de legumes (farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates) Fruta	Arroz Frango com legumes (frango, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde) Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

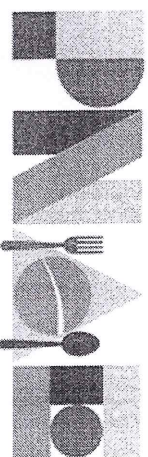
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	55% a 65% do VET			10% a 15% do VET		15% a 30% do VET	
		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)				
3 a 5 anos	473 Kcal	71 g	15 g	13 g			13 g	
6 a 10 anos	521 Kcal	80 g	13 g	15 g			11g	
		61,4 %	11,5 %	19 %				

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

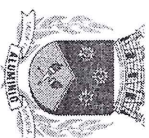
**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Vanessa Pereira da Silva



Programa Nacional de Alimentação Escolar

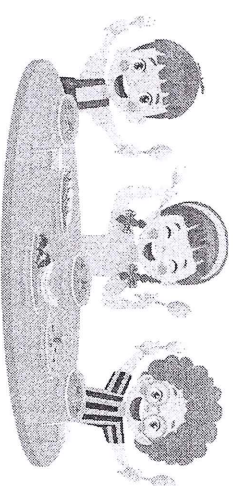


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I – E.M. JOSÉ JOAQUIM DA SILVA

23/03 a 27/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandiocaquinha

Leite com café
Mini pão francês com requeijão

Leite chocolate
Bolachas

INTERVALO MANHÃ

Arroz
Carne moída com tomates
Salada de pepino com limão

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)
Fruta

Arroz
Frango ao molho de tomates
Virado de abobrinha
(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)
Fruta

Arroz
Tutu de feijão
Pernil suíno acebolado
Vinagrete

Macarronada ao molho de frango
Salada de repolho
Fruta

CAFÉ DA TARDE

Suco natural
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Bolachas

Suco natural
Mini pão de mandiocaquinha

Suco natural
Mini pão francês com requeijão

Leite com chocolate
Bolachas

INTERVALO TARDE

Arroz
Carne moída com tomates
Salada de pepino com limão

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)
Fruta

Arroz
Frango ao molho de tomates
Virado de abobrinha
(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)
Fruta

Arroz
Tutu de feijão
Pernil suíno acebolado
Vinagrete

Macarronada ao molho de frango
Salada de repolho
Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
3 a 5 anos	494 Kcal	76 g	16 g	14 g
6 a 10 anos	514 Kcal	62 % 79 g	13 % 16 g	26 % 14 g
		61,5 %	12,5 %	24,5 %

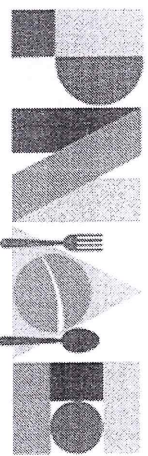
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

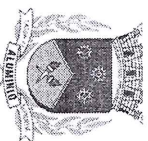
Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação do alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293

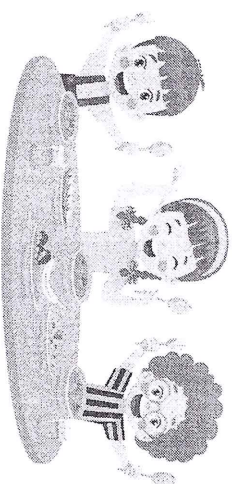


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVIÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I – E.M. JOSÉ JOAQUIM DA SILVA

30/03 a 03/04

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Bolachas

Leite com chocolate
Mini pão de mandioquinha

INTERVALO MANHÃ

Arroz
Carne acebolada
Batata e cenoura na manteiga

Ovos mexidos com legumes
(ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)
Fruta

FERIADO MUNICIPAL

FERIADO

CAFÉ DA TARDE

Suco natural
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Suco natural
Mini pão de mandioquinha

ALUMÍNIO 33 ANOS

PAIXÃO DE CRISTO

INTERVALO TARDE

Arroz
Carne acebolada
Batata e cenoura na manteiga

Ovos mexidos com legumes
(ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)
Fruta

Macarronada a bolonhesa
(macarrão ao molho de carne moída com tomates)
Salada de repolho
Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

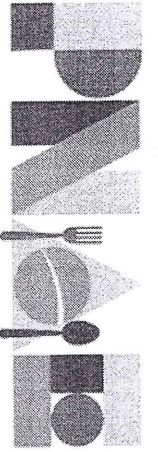
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos	463 Kcal	68 g	13 g	13 g
6 a 10 anos	491 Kcal	59 %	11,2 %	25,3
		76 g	15 g	13 g
		62 %	12,2 %	24 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

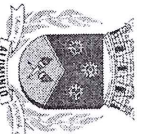
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



Programa Nacional de Alimentação Escolar

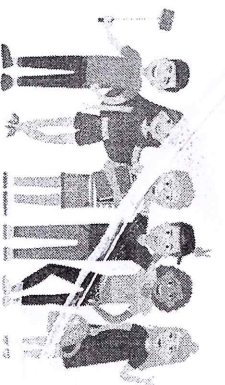


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: EJA / Médio / Ensino Técnico

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – C ARDÁPIO: ETEC / EJA

02/03 a 06/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
JANTAR	Arroz	Arroz	Risoto de pernil	Arroz	Arroz
	Carne com batatas	Feijão	(arroz, carne suína, cenoura, tomate, ch. verde, cebola e alho)	Estrogonofe de frango	Carne acebolada
	Salada de pepino	Virado de ovos	(farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho)	(frango ao molho branco a base de milho verde e leite)	Farofa de legumes
		Fruta	Feijão	Salada de alface	(farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)
			Vinagrete	Fruta	Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, milho e extrato de tomates.

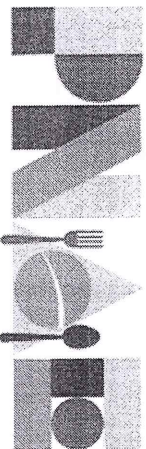
Composição nutricional (*)
(média semanal)

Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
486 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	73 g	15 g	12 g
	60,1 %	12,3 %	22,2 %

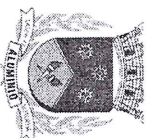
Obs. Cardápio sujeito a alteração pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Cardápio sujeito a alterações.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



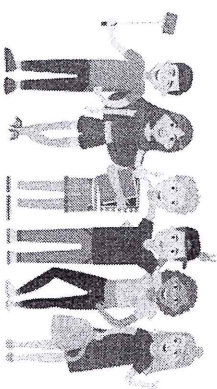
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: EJA / Médio / Ensino Técnico
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: ETEC / EJA

09/03 a 13/03

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Arroz	Arroz	Arroz	Galinhada	Arroz
Carne moída ao molho de tomates	Virado de ovos <i>(ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i>	Falsa feijoada <i>(feijão preto, carne suína e louro)</i>	<i>(arroz, frango em pedaços, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)</i>	Carne bovina cozida
Salada de repolho com cenoura	Fruta	Vinagrete	Salada de beterraba	Tabule <i>(túrgo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)</i>

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

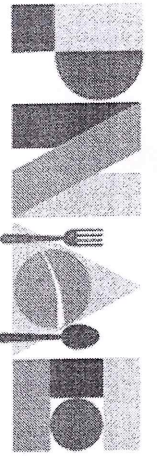
Composição nutricional (*) (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
	467 Kcal	74 g 63,4 %	14 g 12 %	11 g 21,2 %

Obs. Cardápio sujeito a alteração pela disponibilidade do produto e/ou intercâmbios na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

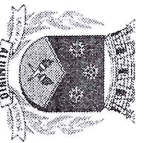
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Cardápio sujeito a alterações.

Vánessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

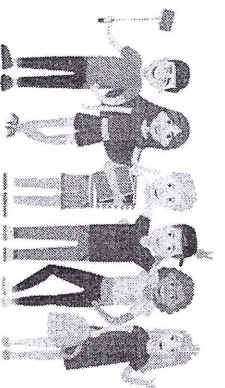


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: EJA / Médio / Ensino Técnico
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: ETEC / EJA

16/03 a 20/03

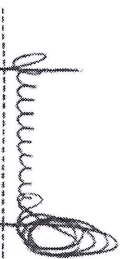
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
JANTAR 20h10 - 20h40	Arroz Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Fruta	Arroz Falsa feijoada Feijão Farofa de legumes <i>(farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates)</i> Fruta	Risoto de frango <i>(arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde)</i> Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Suco de uva

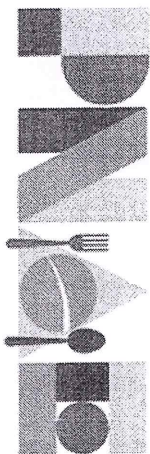
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (*) (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
	453 Kcal	71 g 63 %	14 g 12,4 %	12 g 24 %

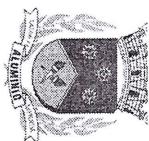
Obs. Cardápio sujeito a alteração pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Cardápio sujeito a alterações.


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



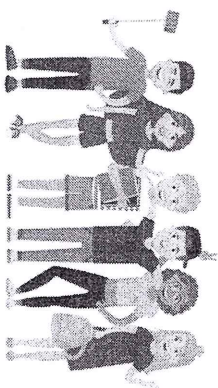
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: EJA / Médio / Ensino Técnico
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Parcial



2026 – CARDÁPIO: ETEC / EJA

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO 9h30 as 9h45	Arroz	Arroz Feijão	Arroz Frango ao molho de tomates	Arroz Tutu de feijão	Macarronada ao molho de frango
	Carne moída com tomates	Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i>	Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i>	Pernil suíno acebolado	Salada de repolho
JANTAR 20h10 - 20h40	Salada de pepino com limão	Fruta	Fruta	Vinagrete	Fruta

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

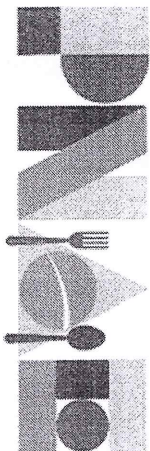
Composição nutricional (*) (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
	498 Kcal	78 g 63 %	16 g 13 %	13 g 23,5 %

Obs. Cardápio sujeito a alteração pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

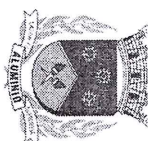
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Cardápio sujeito a alterações.

Vánessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

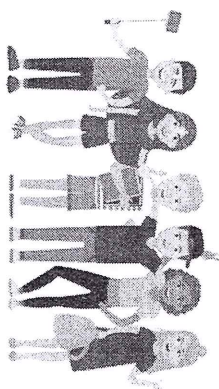


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: EJA / Médio / Ensino Técnico
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial



2026 – C ARDÁPIO: ETEC / EJA

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
ALMOÇO 9h30 as 9h45	Arroz	Arroz	Macarronada a bolonhesa <i>(macarrão ao molho de carne moída com tomates)</i>	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO
	Carne acebolada	Ovos mexidos com legumes <i>(ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i>	Salada de repolho	ALUMÍNIO 33 ANOS	PAIXÃO DE CRISTO
JANTAR 20h10 - 20h40	Batata e cenoura na manteiga	Fruta	Fruta		

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

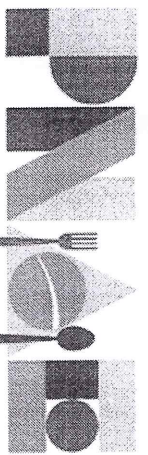
Composição nutricional (*) (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
	475 Kcal	69 g	14 g	11 g
		58,1 %	12 %	21 %

Obs. Cardápio sujeito a alteração pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

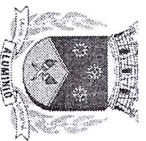
**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

Cardápio sujeito a alterações.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

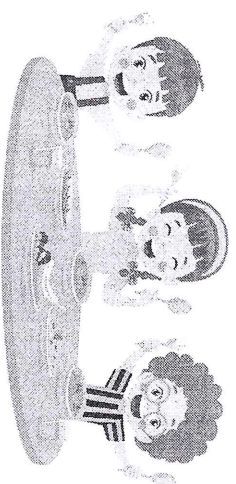


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. ROBERTO NEY N. DE FIGUEIREDO / E.M. VICENTE BOTTI

02/03 a 06/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandiquinha	Vitamina de fruta Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas
INTERVALO (somente Integral)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne com batatas Salada de pepino Fruta	Arroz / Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho)</i> Salada de couve-flor Fruta	Arroz Feijão Carne bovina ao molho de tomates Salada de beterraba Fruta	Arroz Estragonofê de frango <i>(frango ao molho branco a base de milho verde e leite)</i> Salada de alface Fruta	Arroz Feijão Carne acebolada Farofa de legumes <i>(farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)</i>
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão de mandiquinha	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Lanchinho de frango

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional
(média semanal)

3 a 5 anos – parcial
3 a 5 anos – período integral

Energia (Kcal)
409 Kcal
939 Kcal

CHO (g)
61 g
60 %
138 g
59 %

PTN (g)
11 g
11 %
28 g
12 %

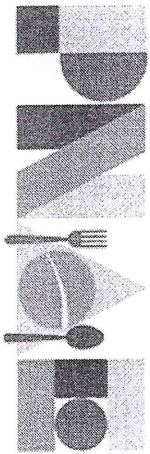
LIP (g)
09 g
20 %
27 g
26 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

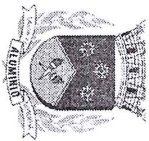
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

Obs.: Sujeito a alterações.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

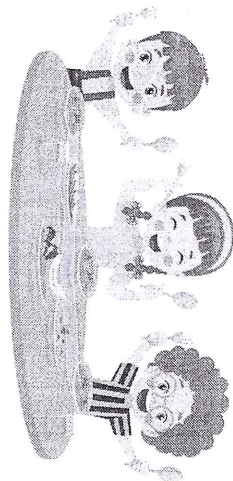


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. ROBERTO NEY N. DE FIGUEIREDO / E.M. VICENTE BOTTI

09/03 a 13/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioquinha	Vitamina de fruta Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas
INTERVALO (somente integral)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída ao molho de tomates	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)	Arroz Feijão preto com louro Carne de panela cozida Vinagrete	Arroz Feijão Frango com legumes (frango cozido, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)	Arroz Tutu de feijão Carne bovina acebolada Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requelião	Suco natural Lanchinho de carne	Vitamina de frutas Bolo de cenoura

Composição nutricional
(média semanal)

3 a 5 anos – parcial
478 Kcal

3 a 5 anos – período integral
914 Kcal

Energia (Kcal)
73 g
61,1 %

CHO (g)
55% a 65% do VET

PTN (g)
10% a 15% do VET

LIP (g)
13 g
24,5 %

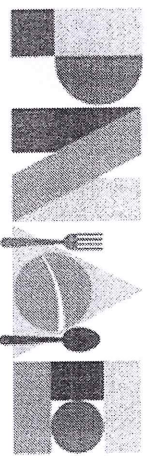
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

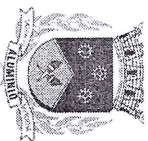
**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação do alimentação escolar.*

Obs.: Sujeito a alterações.

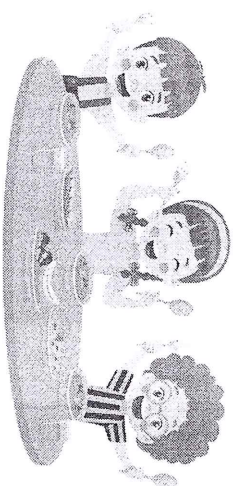


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. ROBERTO NEY N. DE FIGUEIREDO / E.M. VICENTE BOTTI

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Vitamina de fruta Bolachas
INTERVALO (somente integral)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Escondidinho de carne (purê de batata rechecado de carne moída) Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos Vinagrete Fruta	Arroz Falsa feijoada (feijão preto, carne bovina e louro) Farofa de legumes (farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates) Fruta	Arroz Feijão Frango acebolado Salada de chicória Fruta	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com queijo	Suco de uva integral Lanchinho de carne	Chocolate quente Bolo de fubá

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriça, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional
(média semanal)

3 a 5 anos – parcial
3 a 5 anos – período integral

Energia
(Kcal)

CHO (g)
55% a 65% do VET

PTN (g)
10% a 15% do VET

LIP (g)
15% a 30% do VET

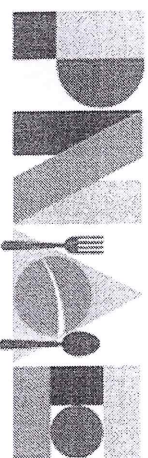
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

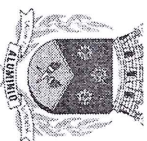
Obs.: sujeito a alterações.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Vánessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 27.293

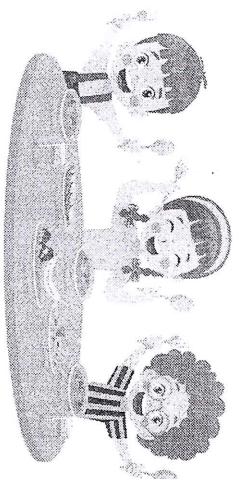


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. ROBERTO NEYN. DE FIGUEIREDO / E.M. VICENTE BOTTI

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandiquinha	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolo de cenoura	
INTERVALO (somente integral)	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída com tomates Salada de pepino com limão Fruta	Arroz Feijão Virado de ovos (farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Salada de beterraba	Arroz / Feijão Filé de frango Virado de abobrinha (farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho) Fruta	Suco natural Mini pão com requeijão Amendoim assado	Arroz Tutu de feijão Isca acebolada Vinagrete Fruta	Macarrão ao alho e azeite Frango ao molho Salada de repolho Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão Amendoim assado	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Bolo de cenoura	
Composição nutricional (média semanal)	3 a 5 anos – parcial 3 a 5 anos – período integral	494 Kcal 935 Kcal	76 g 62 % 148 g 63,3 %	16 g 13 % 31 g 13,3 %	14 g 26 % 25 g 24 %	
		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	

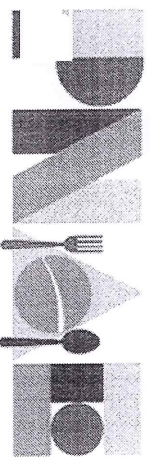
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

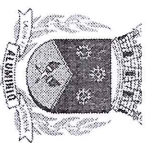
***Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.**

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**

Obs.: Sujeito a alterações.

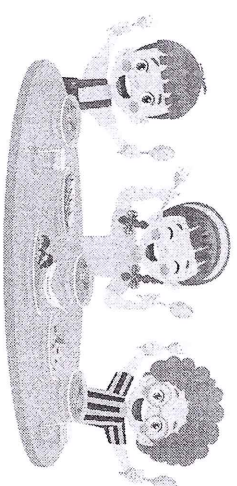


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Parcial / Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. ROBERTO NEY N. DE FIGUEIREDO / E.M. VICENTE BOTTI

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Vitamina de fruta Bolo de chocolate <i>(cobertura de leite em pó com chocolate)</i>		
INTERVALO <i>(somente integral)</i>	Fruta	Fruta	Fruta	Macarrão ao alho e azeite Molho a bolonhesa <i>(carne moída ao molho de tomates)</i>	FERIADO MUNICIPAL
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Ovos mexidos com legumes <i>(ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Salada de couve-flor Fruta	Salada de repolho Fruta	<i>*arroz somente para casos de seletividade documentado</i>	ALUMÍNIO 33 ANOS PAIXÃO DE CRISTO
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Bolo de chocolate <i>(cobertura de leite em pó com chocolate)</i>		

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – parcial	494 Kcal	76 g	16 g	14 g
3 a 5 anos – período integral	907 Kcal	62 g	13 g	26 g
		139 g	27 g	26 g
		61,3 %	12 %	26 %

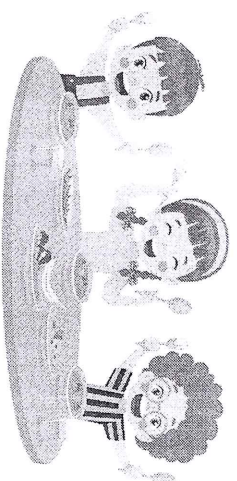
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Obs.: Sujeito a alterações.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. MIGUEL ANTÔNIO ALVES

02/03 a 06/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandiquinha	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne com batatas Salada de pepino	Arroz Feijão Virado de ovos (farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho) Salada de couve-flor	Arroz Feijão Carne bovina ao molho de tomates Salada de beterraba	Arroz Feijão Estrogonofe de frango (frango ao molho branco a base de milho verde e leite) Salada de alface	Arroz Feijão Carne acebolada Farofa de legumes (farinha de mandioca, ervilha, cenoura, tomate, ch. verde)
SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão de mandiquinha	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Lanchinho de frango

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – período integral	939 Kcal	138 g	28 g	27 g
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		59 %	12 %	26 %

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, milho e extrato de tomates.

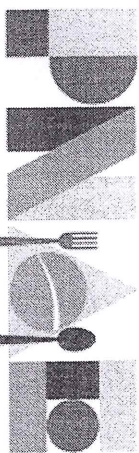
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

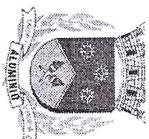
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação do alimentação escolar.

Obs.: Sujeito a alterações.

Vagnera Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. MIGUEL ANTÔNIO ALVES

09/03 a 13/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioca	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída ao molho de tomates Salada de repolho c/cenoura	Arroz Feijão Virado de ovos (ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Salada de acelga com tomates	Arroz Feijão Feijão preto com louro Carne de panela cozida Vinagrete	Arroz Feijão Frango com legumes (frango cozido, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde) Salada de beterraba	Arroz Tutu de feijão Carne bovina acebolada Tabule (trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)
SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com queijo	Suco natural Lanchinho de carne	Vitamina de frutas Bolo de cenoura

Composição nutricional (média semanal)

3 a 5 anos – período integral

Energia (Kcal)

CHO (g) 55% a 65% do VET

PTN (g) 10% a 15% do VET

LIP (g) 15% a 30% do VET

141 g

62 %

30 g

13,1 %

25 g

25 %

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericão, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

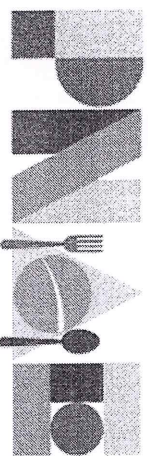
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

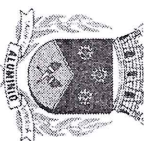
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Obs.: Sujeito a alterações.

Vânessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

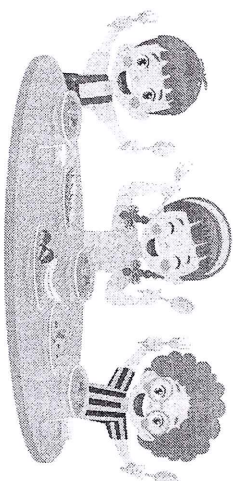


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. MIGUEL ANTÔNIO ALVES

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioquinha	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
ALMOÇO	Arroz Feijão Escondidinho de carne <i>(purê de batata recheado de carne moída)</i> Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos Vinagrete	Arroz Falsa feijoada <i>(feijão preto, carne bovina e louro)</i> Farofa de legumes <i>(farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates)</i>	Arroz Feijão Frango acebolado Salada de chicória	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu
SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão	Suco de uva integral Lanchinho de carne	Chocolate quente Bolo de fubá

Composição nutricional
(média semanal)

3 a 5 anos – período integral

924 Kcal

143 g

62 %

55% a 65% do VET

CHO (g)

PTN (g)

10% a 15% do VET

29 g

13 %

15% a 30% do VET

LIP (g)

25 g

24,4 %

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriça, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

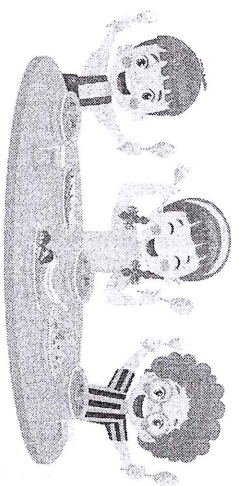
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004, Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**

Obs.: Sujeito a alterações.

Vânessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. MIGUEL ANTÔNIO ALVES

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioca	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída com tomates Salada de pepino com limão Fruta	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Salada de beterraba Fruta	Arroz / Feijão Filé de frango Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i> Fruta	Arroz Tutu de feijão Isca acebolada Vinagrete Fruta	Macarrão ao alho e azeite Frango ao molho Salada de repolho Fruta
SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com queijo Amei-doim doce	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – período integral	935 Kcal	148 g	31 g	25 g
		63,3 %	13,3 %	24 %
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericão, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

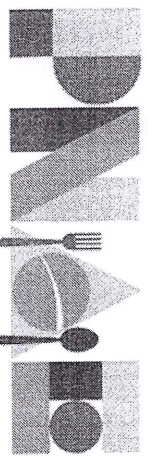
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

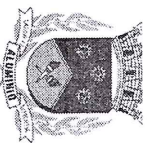
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Obs.: Sujeito a alterações.

Vánessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

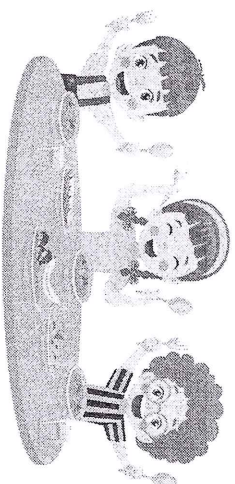


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil – Pré-Escola
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil INTEGRAL – E.M. MIGUEL ANTÔNIO ALVES

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bismaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandiocaquinha		
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne acebolada Batata e cenoura na manteiga	Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes (ovos mexidos, abobrinha, tomate, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Salada de couve-flor	Macarrão ao alho e azeite Molho a bolonhesa (carne moída ao molho de tomates) Salada de repolho	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO
SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	ALUMÍNIO 33 ANOS	PAIXÃO DE CRISTO

LANCHE DA TARDE
Suco natural Lanchinho de frango

Suco natural Bolo de chocolate (cobertura de leite em pó com chocolate)

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
3 a 5 anos – período integral	907 Kcal	139 g 61,3 %	27 g 12 %	26 g 26 %

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriça, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

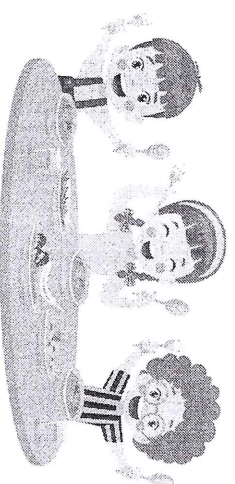
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Obs.: Sujeito a alterações.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I INTEGRAL – E.M. JOÃO DE ALMEIDA

02/03 a 06/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Leite com chocolate
Mini pão de mandioquinha

Vitamina de fruta
Bisnaguinha

COLAÇÃO

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

ALMOÇO

Arroz
Feijão
Carne com batatas
Salada de pepino
Fruta

Arroz / Feijão
Virado de ovos
(farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho)
Salada de couve-flor
Fruta

Arroz
Feijão
Carne bovina ao molho de tomates
Salada de beterraba
Fruta

REUNIÃO PEDAGÓGICA

Arroz
Estragote de frango
(frango ao molho branco a base de milho verde e leite)
Salada de alface
Fruta

LANCHE DA TARDE

Suco natural
Lanchinho de frango

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Mini pão de mandioquinha

Suco natural
Lanchinho de carne

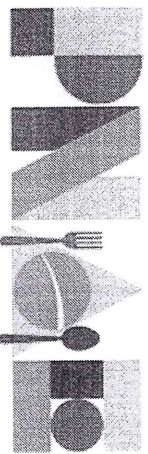
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.		
		CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
3 a 5 anos – período Integral	939 Kcal	138 g 59 %	28 g 12 %	27 g 26 %
6 a 10 anos – período Integral	1.073 Kcal	167 g 62,3%	34 g 13%	35 g 29,4 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

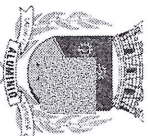
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3- 22.293

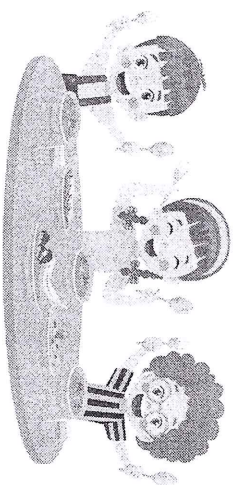


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I INTEGRAL – E.M. JOÃO DE ALMEIDA

09/03 a 13/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Bolachas

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandiquinha

Vitamina de fruta
Mini pão francês

Leite com chocolate
Bolachas

COLAÇÃO

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

ALMOÇO

Arroz
Feijão
Carne moída ao molho de
tomates

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(ovos mexidos, cenoura, alho, cebola
e cheiro verde)
Salada de repolho c/cenoura
Salada de acelga com tomates

Arroz
Falsa feijoada
(feijão preto, carne bovina e louro)
Vinagrete
Fruta

Arroz
Feijão
Frango cozido, cenoura, milho verde,
cebola, alho e ch. verde)
Salada de beterraba
Fruta

Arroz
Tutu de feijão
Carne bovina cozida
Tabule
(trigo de quibe, pepino, tomate, cebola,
limão, alho, ch. verde e sal)

LANCHE DA TARDE

Suco natural
Lanchinho de frango

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Mini pão com queijo

Suco natural
Lanchinho de carne

Vitamina de frutas
Bolo de cenoura

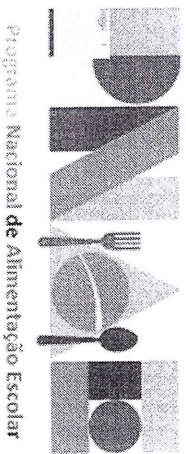
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.		
		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3 a 5 anos – período integral	914 Kcal	141 g	30 g	25 g
		62 %	13,1 %	25 %
6 a 10 anos – período integral	1.107 Kcal	168 g	34 g	29 g
		61 %	12,3 %	24 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

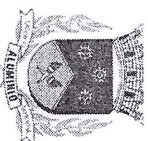
*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação do alimentação escolar.

Vagnera Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

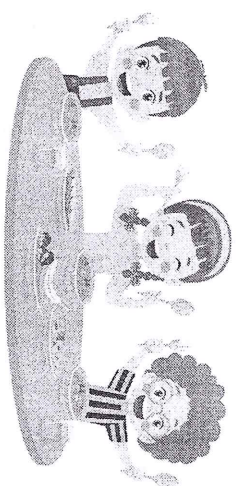


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I INTEGRAL – E.M. JOÃO DE ALMEIDA

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Vitamina de fruta Bolachas
COLAÇÃO	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Escondidinho de carne <i>(purê de batata recheado de carne moída)</i> Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos Vinagrete Fruta	Arroz Falsa feijoadada <i>(feijão preto, carne bovina e louro)</i> Farofa de legumes <i>(farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates)</i> Fruta	Arroz Feijão Frango acebolado Salada de chicória	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão	Suco de uva integral Lanchinho de carne	Chocolate quente Bolo de fubá

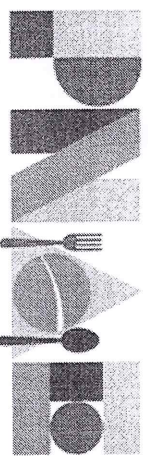
Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)			PTN (g)			LIP (g)		
		55% a 65% do VET			10% a 15% do VET			15% a 30% do VET		
3 a 5 anos – período integral	924 Kcal	143 g	29 g	25 g	62 %	13 %	24,4 %			
6 a 10 anos – período integral	1.126 Kcal	171 g	37 g	31 g	61 %	13,1 %	25 %			

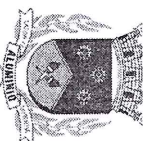
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercâmbios na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

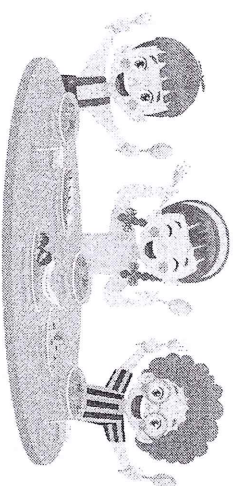


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I INTEGRAL – E.M. JOÃO DE ALMEIDA

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Vitamina de fruta Mini pão francês	Leite com chocolate Bolachas
COLAÇÃO	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída com tomates Salada de pepino com limão Fruta	Arroz Feijão Virado de ovos (farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde) Salada de beterraba	Arroz Feijão Filé de frango Virado de abobrinha (farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho) Fruta	Arroz Tutu de feijão Isca acebolada Vinagrete Fruta	Macarrão ao alho e azeite Frango ao molho Salada de repolho Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão Amendoim assado	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Lanchinho de frango

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

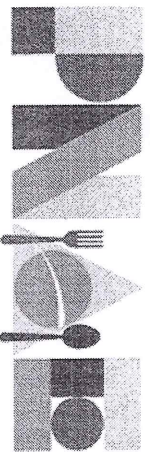
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)			PTN (g)			LIP (g)		
		55% a 65% do VET	148 g	63,3 %	10% a 15% do VET	31 g	13,3 %	15% a 30% do VET	25 g	24 %
3 a 5 anos – período integral	935 Kcal		148 g	63,3 %	10% a 15% do VET	31 g	13,3 %	15% a 30% do VET	25 g	24 %
6 a 10 anos – período integral	1.261 Kcal		186 g	59 %	10% a 15% do VET	39 g	12,4 %	15% a 30% do VET	35 g	25 %

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

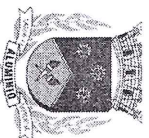
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Vânessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3- 22.293

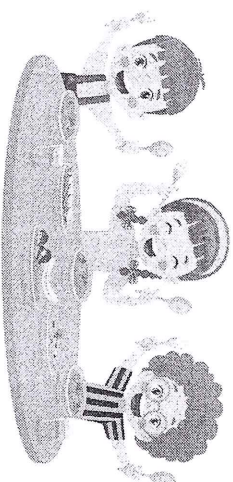


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Infantil e Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: Ensino Infantil e Fundamental I INTEGRAL – E.M. JOÃO DE ALMEIDA

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Leite com chocolate
Mini pão de mandioquinha

COLAÇÃO

Fruta

Fruta

Fruta

FERIADO MUNICIPAL

FERIADO

ALMOÇO

Arroz
Feijão
Carne acebolada
Batata e cenoura na manteiga

Ovos mexidos com legumes
(ovos mexidos, abobrinha, tomate,
cenoura, alho, cebola e cheiro verde)

Salada de couve-flor

Fruta

ALUMÍNIO 33 ANOS

PAIXÃO DE CRISTO

LANCHE DA TARDE

Suco natural
Lanchinho de frango

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Bolo de chocolate
(cobertura de leite em pó com chocolate)

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

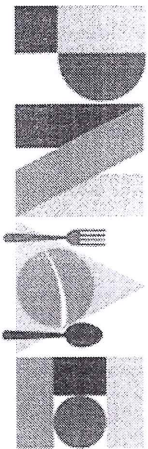
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)			PTN (g)		LIP (g)	
		55% a 65% do VET	139 g	61,3 %	10% a 15% do VET	27 g	12 %	15% a 30% do VET
3 a 5 anos – período integral	907 Kcal	61,3 %	139 g	12 %	27 g	26 %	26 g	
6 a 10 anos – período integral	1.121 kcal	62,4 %	175 g	37 g	37 g	33 g	33 g	
			62,4 %	13,2	13,2	26,5 %	26,5 %	

Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

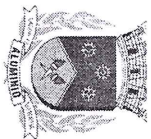
***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22 293

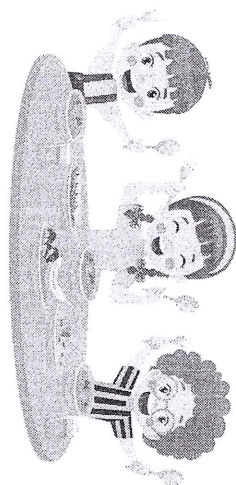


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: ENSINO FUNDAMENTAL I INTEGRAL – E.M. JOSÉ JESUS PAES

02/03 a 06/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Vitamina de fruta Bolachas	Leite com chocolate Mini pão de mandioquinha		Vitamina de fruta Bisnaguinha
COLAÇÃO	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne com batatas Salada de pepino Fruta	Arroz / Feijão Virado de ovos (farinha de milho, ovos mexidos, cenoura, cebola, tomate, ch. verde e alho) Salada de couve-flor Fruta	Arroz Feijão Carne bovina ao molho de tomates Salada de beterraba Fruta	REUNIÃO PEDAGÓGICA	Arroz Estragonofe de frango (frango ao molho branco a base de milho verde e leite) Salada de alface Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão de mandioquinha		Suco natural Lanchinho de carne

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericao, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
6 a 10 anos – período integral	1.073 Kcal	167 g 62,3%	34 g 13%	35 g 29,4%

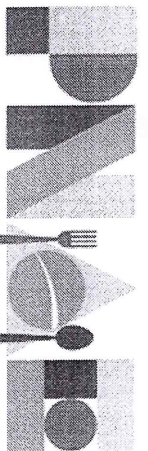
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

***Fonte:** Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

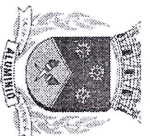
***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**

Obs.: Sujeito a alterações

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22 293

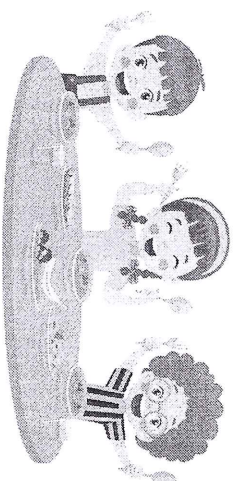


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: ENSINO FUNDAMENTAL I INTEGRAL – E.M. JOSÉ JESUS PAES

09/03 a 13/03

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Leite com chocolate
Bolachas

Leite caramelado com canela
Mini pão de mandioquinha

Vitamina de fruta
Mini pão francês

Leite com chocolate
Bolachas

COLAÇÃO

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

ALMOÇO

Arroz
Feijão
Carne moída ao molho de tomates

Arroz
Feijão
Virado de ovos
(ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)

Arroz
Falsa feijoada
(feijão preto, carne suína e louro)
Vinagrete

Galinhada
(arroz, frango em pedaços, cenoura, milho verde, cebola, alho e ch. verde)
Feijão

Arroz
Tutu de feijão
Carne bovina cozida
Tabule
(trigo de quibe, pepino, tomate, cebola, limão, alho, ch. verde e sal)

Salada de repolho c/cenoura

Salada de acelga com tomates

Fruta

Fruta

LANCHE DA TARDE

Suco natural
Lanchinho de frango

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Mini pão com requeijão

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Lanchinho de pernil

Composição nutricional
(média semanal)

6 a 10 anos – período integral

1.107 Kcal

168 g

61 %

34 g

12,3 %

29 g

24 %

CHO (g)
55% a 65% do VET

PTN (g)
10% a 15% do VET

LIP (g)
15% a 30% do VET

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjerico, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

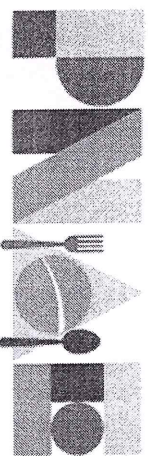
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

***Fonte:** Energia – Organização das Nações para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carbohidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

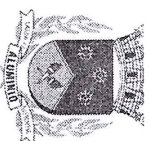
***Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.**

Obs.: Sujeito a alterações

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293

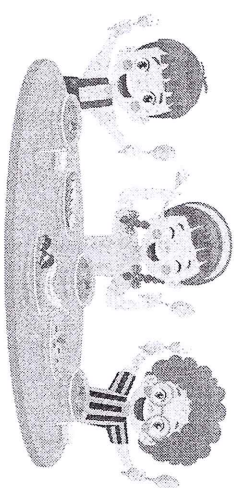


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALVIMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: ENSINO FUNDAMENTAL I INTEGRAL – E.M. JOSÉ JESUS PAES

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com chocolate Mini pão francês	Vitamina de fruta Bolachas
COLAÇÃO	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída com batatas Salada de repolho	Arroz Feijão Ovos mexidos Vinagrete Fruta	Arroz Falsa feijoadada (feijão preto, carne bovina e louro) Farofa de legumes (farinha de mandioca, cebola, cenoura, pimentão e tomates) Fruta	Risoto de frango (arroz, frango desfiado, cenoura, tomate, vagem, cebola e ch. verde) Feijão Salada de chicória	Macarrão ao alho e óleo Carne ao molho de tomates Salada de chuchu Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão	Suco de uva integral Lanchinho de carne	Suco natural Lanchinho de pernil

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriça, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
6 a 10 anos – período integral	1.126 Kcal	171 g 61 %	37 g 13,1 %	31 g 25 %

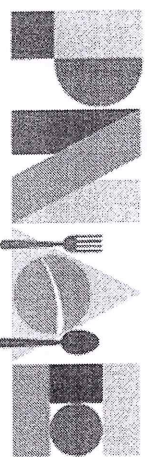
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

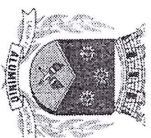
**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Obs.: Sujeito a alterações


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293

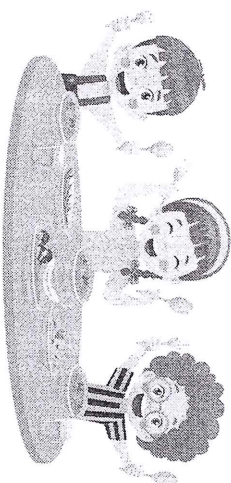


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: ENSINO FUNDAMENTAL I INTEGRAL – E.M. JOSÉ JESUS PAES

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ	Leite chocolate Bisnaguinha	Leite com chocolate Bolachas	Leite caramelado com canela Mini pão de mandioquinha	Leite com café Mini pão francês	Vitamina de fruta Bolachas
COLAÇÃO	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne moída com tomates Salada de pepino com limão Fruta	Arroz Feijão Virado de ovos <i>(farinha de milho ovos mexidos, cenoura, alho, cebola e cheiro verde)</i> Salada de beterraba	Arroz Feijão Frango ao molho de tomates Virado de abobrinha <i>(farinha de mandioca, abobrinha refogada, ch. verde, cebola, alho)</i> Fruta	Arroz Tutu de feijão Pernil suíno acebolado Vinagrete Fruta	Arroz Feijão Isacas acebolada Salada de repolho Fruta
LANCHE DA TARDE	Suco natural Lanchinho de frango	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Mini pão com requeijão Amendoim assado	Suco natural Lanchinho de carne	Suco natural Lanchinho de pernil
Composição nutricional (média semanal)	6 a 10 anos – período integral	1.251 Kcal	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET
		186 g 59 %	39 g 12,4 %	35 g 25 %	

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjericão, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

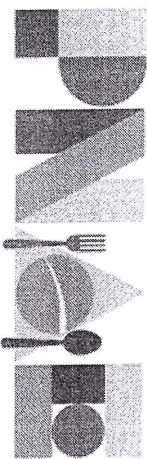
Obs. Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do produto e/ou intercorrências na entrega pelo fornecedor, melhor aproveitamento dos alimentos (armazenagem, grau de maturação e/ou prazo de validade). As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

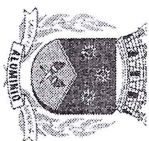
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Obs.: Sujeito a alterações

Vanessa Pareira da Silva
Nutricionista – CRN3 22 293

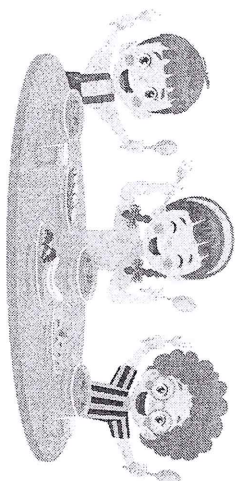


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental I
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO: ENSINO FUNDAMENTAL I INTEGRAL – E.M. JOSÉ JESUS PAES

30/03 a 03/04

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

CAFÉ DA MANHÃ

Leite chocolate
Bisnaguinha

Vitamina de fruta
Bolachas

Leite com chocolate
Mini pão de mandioca

COLAÇÃO

Fruta

Fruta

Fruta

FERIADO MUNICIPAL

FERIADO

ALMOÇO

Arroz
Feijão
Carne acebolada
Batata e cenoura na manteiga
Fruta

Arroz
Feijão
Ovos mexidos com legumes
(ovos mexidos, abobrinha, tomate,
cenoura, alho, cebola e cheiro verde)
Salada de couve-flor
Fruta

Macarronada a bolonhesa
(macarrão ao molho de carne moída
com tomates)
Salada de repolho
Sobremesa: Canjica

ALUMÍNIO 33 ANOS

PAIXÃO DE CRISTO

*arroz somente para casos de
seletividade documentado

LANCHE DA TARDE

Suco natural
Lanchinho de frango

Suco natural
Lanchinho de carne

Suco natural
Lanchinho de pernil

Composição nutricional
(média semanal)

6 a 10 anos – período Integral

1.121 kcal

175 g

62,4 %

37 g

13,2

33 g

26,5 %

Energia
(kcal)

CHO (g)
55% a 65% do VET

PTN (g)
10% a 15% do VET

LIP (g)
15% a 30% do VET

Ingredientes de preparo: óleo vegetal, sal, alho, louro, manjeriço, orégano, cebola e cheiro verde, molho e extrato de tomates.

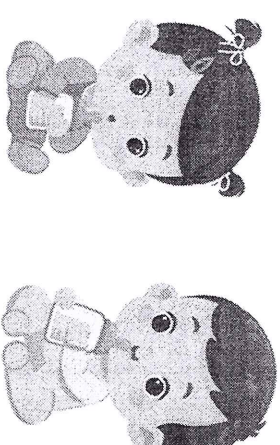
Obs.: Cardápio sujeito a alterações pelo deslocamento do produto e/ou intercorrências na entrega de alimentos, mediante autorização prévia do nutricionista responsável. Substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo e que não alterem significativamente a composição geral e nutricional da refeição, mediante autorização prévia do nutricionista responsável.

**Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.*

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Obs.: Sujeito a alterações


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3 22.293



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 4 e 5 MESES
02/03 a 06/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Almoço	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Soneca	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Jantar	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)

Composição nutricional (Média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
536 Kcal	57,6 g	9,6 g	29,6 g	488 mcg	88 mg	344 mg	6 mg

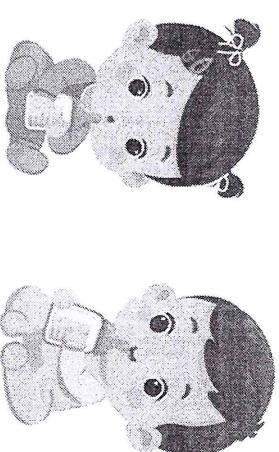

Vagnera Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Observações:

- Crianças que apresentem necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, adequação de utensílios, entre outros), deverão comunicar a direção, apresentando a documentação necessária para atender as necessidades do aluno;
- **ALTERAÇÕES SOMENTE PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO.**



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 4 e 5 MESES

09/03 a 13/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Almoço	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Soneca	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Jantar	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)

Composição nutricional (Média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
536 Kcal	57,6 g	9,6 g	29,6 g	488 mcg	88 mg	344 mg	6 mg

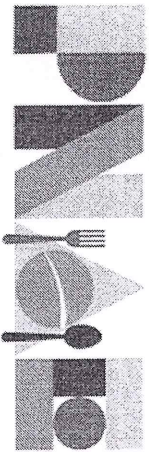
Vanessa Pereira da Silva
 Nutricionista – CRN3: 22.293

O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.

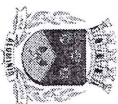
**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Observações:

- Crianças que apresentam necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, adequação de utensílios, entre outros), deverão comunicar a direção, apresentando a documentação necessária para atender as necessidades do aluno;
- **ALTERAÇÕES SOMENTE PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO.**



Programa Nacional de Alimentação Escolar

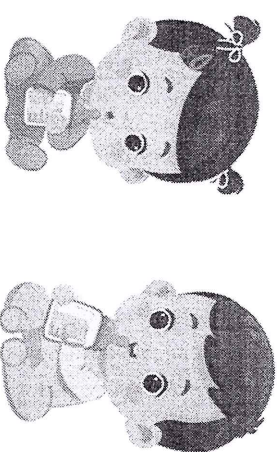


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 04 e 05 meses

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



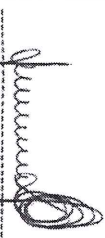
2026 – CARDÁPIO CRECHE: 4 e 5 MESES

16/03 a 20/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Almoço	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Soneca	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)
Jantar	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)

Composição nutricional (Média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
536 Kcal	57,6 g	9,6 g	29,6 g	488 mcg	88 mg	344 mg	6 mg

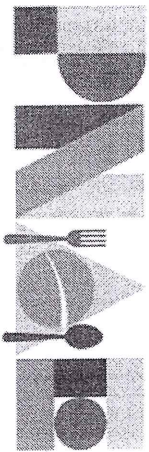

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

O cardápio só poderá ser alterado ser autorização prévia do nutricionista responsável.

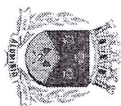
**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Observações:

- Crianças que apresentam necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, adequação de utensílios, entre outros), deverão comunicar a direção, apresentando a documentação necessária para atender as necessidades do aluno;
- **ALTERAÇÕES SOMENTE PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO.**



Programa Nacional de Alimentação Escolar

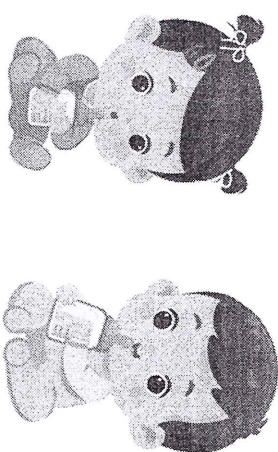


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 04 e 05 meses

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 4 e 5 MESES

23/03 a 27/03

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)
Almoço	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)
Soneca	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)
Jantar	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)	Mamadeira (Fórmula Infantil 1)

Composição nutricional (Média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
536 Kcal	57,6 g	9,6 g	29,6 g	488 mcg	88 mg	344 mg	6 mg

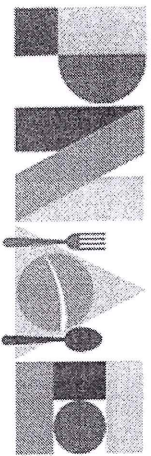

Vánessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

O cardápio só poderá ser alterado ser autorizado prévia do nutricionista responsável.

**Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.*

Observações:

- Crianças que apresentam necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, adequação de utensílios, entre outros), deverão comunicar a direção, apresentando a documentação necessária para atender as necessidades do aluno;
- **ALTERAÇÕES SOMENTE PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO.**



Programa Nacional de Alimentação Escolar

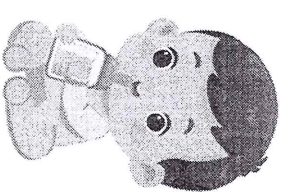
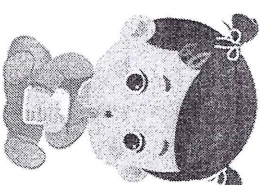


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 04 e 05 meses

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 4 e 5 MESES

30/03 a 03/04

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)		
Almoço	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	FERIADO MUNICIPAL	FERIADO
Soneca	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	ALUMÍNIO 33 ANOS	PAIXÃO DE CRISTO
Jantar	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)	Mamadeira (Fórmula infantil 1)		

Composição nutricional (Média semanal)

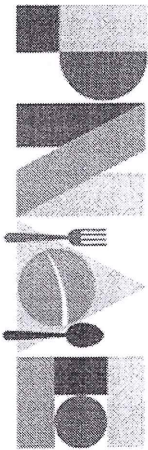
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
536 Kcal	57,6 g	9,6 g	29,6 g	488 mcg	88 mg	344 mg	6 mg


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

*O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.
Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.

Observações:

- Crianças que apresentam necessidades alimentares especiais (alergias, intolerâncias, adequação de utensílios, entre outros), deverão comunicar a direção, apresentando a documentação necessária para atender as necessidades do aluno;
- **ALTERAÇÕES SOMENTE PELO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO.**

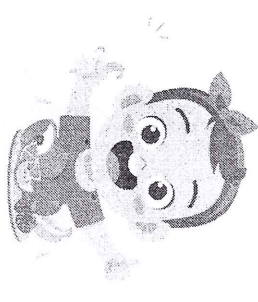


Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 6 a 11 meses
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 6 A 11 MESES

02/03 a 06/03

2ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

3ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

4ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

5ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

6ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

(*) Papa de:

Arroz com ervilha
Feijão

(*) Papa de:

Arroz
Feijão

(*) Papa de:

Arroz
Feijão

(*) Papa de:

Arroz
Feijão

(*) Papa de:

Arroz
Feijão

Almoço

Iscas cozidas com cenoura
Purê de batata

Frango com abobrinha
Acelga c/ tomates refogados

Omelete de forno c/ brócolis
Salada de chuchu

Frango cremoso
(*frango, creme a base de milho verde*)
Salada de couve-flor

Bife de panela
Mandiocquinha refogada
Salada de vagem c/ cenoura

Sobremesa

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Suco de melancia

Soneca

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Caldo de frango

(*macarrão conchinha, mandioca, cenoura, mandiocquinha, frango e ch. verde*)

Sopa macarrão c/ carne e legumes

Polenta ao molho de carne

Sopa de macarrão com legumes
(*macarrão orgolinha, caldo de cozimento da carne, carne desfiada, batata, inhame, abóbora, cenoura e beterraba*)

Carnia de galinha com legumes
(*arroz, cenoura, batata, mandiocquinha, frango, ch. verde*)

Jantar

Fruta

(*macarrão Ave Maria, brócolis, cenoura, couve flor, acelga e carne bovina*)

Fruta

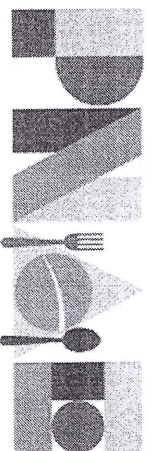
Fruta

Composição nutricional (Média semanal)

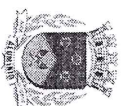
	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Energia (Kcal)	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30% do				
do VET	73 g	15 g	12 g				
	485 Kcal	60,2 %	12,4 %	329 mcg	32 mg	197 mg	5 mg

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.



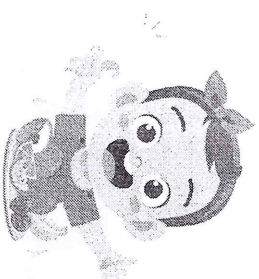
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 6 a 11 meses
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 6 A 11 MESES

09/03 a 13/03

2ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

3ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

4ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

5ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

6ª FEIRA

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)
Papa de fruta

Café da manhã

(*) *Papa de:*

Arroz

Feijão

Almoço

Escondidinho de carne
(purê de batatas recheado de carne moída)
Repolho refogado

Ovos e legumes cozidos
(ovos, batata, cenoura cozidos e picados)
Brócolis ao alho e azeite

Tutu de feijão
Carne bovina cozida
Virado de abobrinha

Carne moída com berinjela
Purê de mandioquinha

Frango com cenoura
Salada de beterraba

(*) *Papa de:*

Arroz

Feijão

(*) *Papa de:*

Arroz

Feijão

Sobremesa

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Soneca

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula infantil 2*)

Jantar

Sopa de macarrão com legumes
(*macarrão argolinha, frango desfiado, chuchu, abobrinha, beterraba, batata e repolho*)

Polenta ao molho de carne
Fruta

Sopa de conchinha, frango e legumes
(*caldo de cozimento do frango, macarrão conchinha, batata, cenoura, mandioquinha*)

Sopa cremosa de legumes
(*abobora, batata, inhame, mandioquinha e cenoura batidos e carne bovina desfiada*)

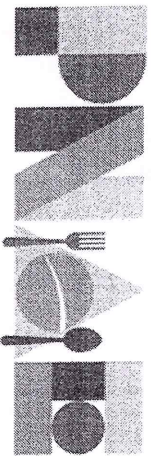
Sopa de mandioca com carne
Fruta

Composição nutricional (Média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
493 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)	(mg)	(mg)	(mg)
	75 g	17 g	14 g	361 mcg	42 mg	204 mg	4,5 mg
	61 %	14 %	26 %				

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

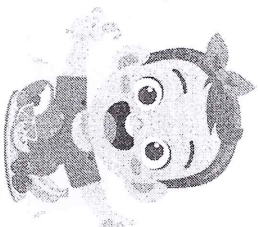
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 6 a 11 meses
MODALIDADE DE ENSINO: Regular
PERÍODO: Integral

2026 – CARDÁPIO CRECHE: 6 A 11 MESES

16/03 a 20/03

2ª FEIRA

Café da manhã
Mamadeira
(Fórmula Infantil 2)
Papa de fruta

(*) **Papa de:**
Arroz
Feijão

Almooço
Bife de panela acebolado
Legumes salteados
(legumes congelados, brócolis e couve-
flor cortados ao meio, cenoura, chuchu
palitos e vagem)

Sobremesa
Papa de fruta / Fruta

Soneca
Mamadeira
(Fórmula infantil 2)

Jantar
Caldo de legumes e frango
(mandioca, cenoura, mandiocquinha,
tomate e cheiro verde)
Fruta

3ª FEIRA

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)
Papa de fruta

(*) **Papa de:**
Arroz
Feijão

Escondidinho de frango
(purê de batatas rechegado com
frango ao molho)
Salada de couve-flor

Papa de fruta / Fruta

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)

Sopa de macarrão com legumes
(macarrão argolinho, carne desfiada,
chuchu, abobrinha, beterraba,
batata e repolho)

4ª FEIRA

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)
Papa de fruta

(*) **Papa de:**
Arroz
Feijão

Ovos cozidos
Virado de abobrinha
(farinha de mandioca, abobrinha cozida e
refogada, alho, cebola, ch. verde)

Papa de fruta / Fruta

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)

Sopa de legumes com carne
(macarrão conchinha, carne, azeite,
cenoura, agrião, batata e mandiocquinha)

5ª FEIRA

Mamadeira
(Fórmula Infantil 2)
Papa de fruta

(*) **Papa de:**
Arroz
Feijão

Carne bovina cozida
Quibebe
(purê de abóbora)

Papa de fruta / Fruta

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)

Polenta ao molho de frango
Fruta

6ª FEIRA

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)
Papa de fruta

(*) **Papa de:**
Arroz
Feijão

Frango com mandiocquinha
Salada de vagem com cenoura

Papa de fruta / Fruta

Mamadeira
(Fórmula infantil 2)

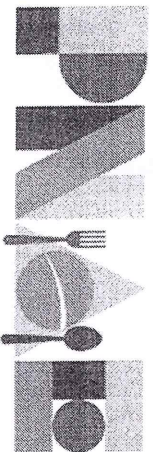
Sopa de lentilha, legumes
e carne
(macarrão argolinho, carne moída,
lentilha, abobrinha, cenoura e batata)

Composição nutricional (média semanal)

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
489 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	315 mcg	41 mg	297 mg	5 mg
	73 g 60 %	16 g 13,1 %	11 g 20,2 %				

Válessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.



Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 6 a 11 meses
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



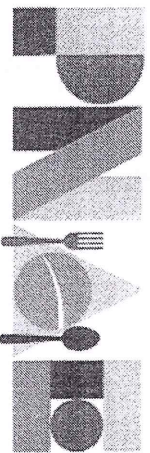
2026 – CARDÁPIO CRECHE: 6 A 11 MESES

23/03 a 27/03

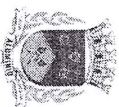
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA																																
Café da manhã	Mamadeira (Fórmula Infantil 2) Papa de fruta	Mamadeira (Fórmula Infantil 2) Papa de fruta	Mamadeira (Fórmula Infantil 2) Papa de fruta	Mamadeira (Fórmula Infantil 2) Papa de fruta	Mamadeira (Fórmula Infantil 2) Papa de fruta																																
Almoço	(*) Papa de: Arroz Feijão Músculo com batatas Repolho, tomate e cenoura refogados	(*) Papa de: Arroz / Feijão Virado de ovos c/abobrinha (ovos mexidos, farinha de mandioca e abobrinha refogada e ch. verde) Couve-flor com tomates	(*) Papa de: Arroz Tutu de feijão Carne de panela acebolada Purê de grão de bico com mandioquinha	(*) Papa de: Arroz Feijão Frango desfiado ao molho Legumes cozidos (batata, cenoura, beterraba e chuchu)	(*) Papa de: Arroz Feijão Carne bovina cozida e desfiada Brócolis ao alho e azeite																																
Sobremesa	Papa de fruta / Fruta	Papa de fruta / Fruta	Papa de fruta / Fruta	Papa de fruta / Fruta	Papa de fruta / Fruta																																
Soneca	Mamadeira (Fórmula Infantil 2)	Mamadeira (Fórmula Infantil 2)	Mamadeira (Fórmula Infantil 2)	Mamadeira (Fórmula Infantil 2)	Mamadeira (Fórmula Infantil 2)																																
Jantar	Sopa de macarrão com feijão (macarrão ave Maria, feijão batido, carne, cenoura, inhame, batata, beterraba)	Sopa de mandioca com carne Fruta	Sopa de frango com legumes (macarrão argolinha, frango cozido desfiado, caldo de cozimento do frango, batata, inhame, cenoura, azeite)	Polenta ao molho de carne com tomates Fruta	Canja de galinha com legumes (arroz, cenoura, batata, mandioquinha, frango, ch. verde) Danoninho de inhame																																
Composição nutricional (Média semanal)	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>CHO (g)</th><th>PTN (g)</th><th>LIP (g)</th><th>Vit. A (mcg)</th><th>Vit. C (mg)</th><th>Ca (mg)</th><th>Fe (mg)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Energia (Kcal)</td><td>55% a 65%</td><td>10% a 15%</td><td>15% a 30% do do VET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>452 Kcal</td><td>70 g</td><td>14 g</td><td>12 g</td><td>340 mcg</td><td>26 mg</td><td>273 mg</td></tr><tr><td></td><td></td><td>62 %</td><td>12,4 %</td><td>24 %</td><td></td><td></td><td>5 mg</td></tr></tbody></table>						CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Energia (Kcal)	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30% do do VET						452 Kcal	70 g	14 g	12 g	340 mcg	26 mg	273 mg			62 %	12,4 %	24 %			5 mg
	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)																														
Energia (Kcal)	55% a 65%	10% a 15%	15% a 30% do do VET																																		
	452 Kcal	70 g	14 g	12 g	340 mcg	26 mg	273 mg																														
		62 %	12,4 %	24 %			5 mg																														

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



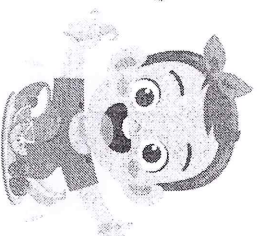
Programa Nacional de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 6 a 11 meses
MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 6 A 11 MESES

30/03 a 03/04

2ª FEIRA

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

Café da manhã

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)
Papa de fruta

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)
Papa de fruta

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)
Papa de fruta

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)
Papa de fruta

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)
Papa de fruta

Almoço

(*) *Papa de:*
Arroz
Feijão
Carne moída com tomates
Batata e cenoura cozidas

(*) *Papa de:*
Arroz
Feijão
Ovos cozidos
Purê de legumes
(*mandioquinha, cenoura, inhame, abobrinha e brócolis*)

(*) *Papa de:*
Arroz oriental
(*arroz cozido, cenoura, vagem picados, ovos mexidos*)
Feijão
Frango acebolado
Chuchu cozido

FERIADO MUNICIPAL
ALUMÍNIO 33 ANOS

FERIADO
PAIXÃO DE CRISTO

Sobremesa

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Papa de fruta / Fruta

Soneca

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)

Mamadeira
(*Fórmula Infantil 2*)

Jantar

(*caldo de cozimento do frango, frango desfiado, macarrão conchinha, batata, chuchu, mandiquinha, abobrinha e cenoura*)

Sopa de conchinha com legumes e frango

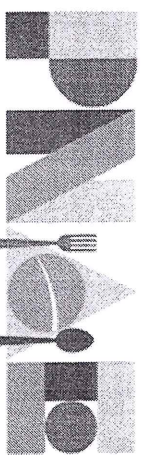
Polenta ao molho de frango

Composição nutricional (Média semanal)

Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
485 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	337 mcg	32 mg	207 mg	5 mg
	73 g	14 g	13 g				
	60,2 %	12 %	24,1 %				

O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.
*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.



Programa Nacional de Alimentação Escolar

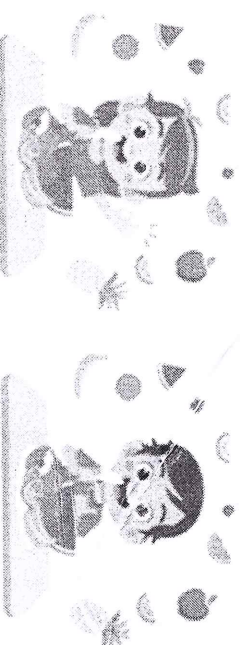


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 1 a 3 anos

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 1 A 3 ANOS

02/03 a 06/03

2ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

3ª FEIRA

Leite integral
Mini pão integral
Fruta

4ª FEIRA

Leite integral
Mini pão de mandiquinha
Fruta

5ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

6ª FEIRA

Leite integral
Mini pão francês
Fruta

Almoço

Arroz com ervilha
Feijão
Iscas cozidas com cenoura
Purê de batata

Arroz
Feijão
Frango com abobrinha
Acelga c/ tomates refogados

Arroz
Feijão
Omelete de forno c/ brócolis
Salada de chuchu

Arroz
Feijão
Frango cremoso
(frango, creme a base de milho verde)
Salada de couve-flor

Arroz
Feijão
Bife de panela
Mandiquinha refogada
Salada de vagem c/ cenoura

Sobremesa

Fruta

Fruta

Fruta

Suco de melancia

Lanche da tarde

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Jantar

Caldo de frango
(macarrão conchinha, mandioca,
cenoura, mandiquinha, frango e ch.
verde)

Sopa macarrão c/ carne e
legumes
(macarrão Ave Maria, brócolis, cenoura,
couve flor, acelga e carne bovina)

Polenta ao molho de carne
Fruta

Sopa de macarrão com legumes
(macarrão argolinha, caldo de cozimento
da carne, carne desfiada, batata, inhame,
abóbora, cenoura e beterraba)

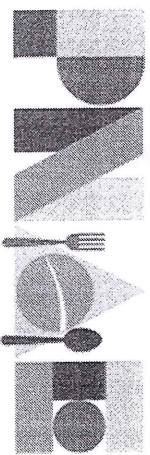
Canja de galinha com legumes
(arroz, cenoura, batata, mandiquinha,
frango, ch. verde)
Fruta

Composição nutricional (Média semanal)

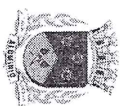
Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
726 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	204 mcg	21 mg	364 mg	4 mg
	111 g	24 g	20 g				
	61,2 %	13,2 %	25 %				

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável



Programa Nacional de Alimentação Escolar

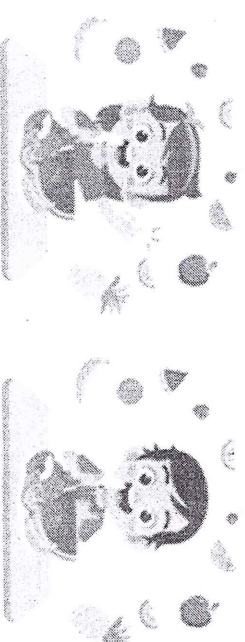


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 1 a 3 anos

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 1 A 3 ANOS

09/03 a 13/03

2ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

3ª FEIRA

Leite integral
Mini pão integral
Fruta

4ª FEIRA

Leite integral
Mini pão de mandiquinha
Fruta

5ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

6ª FEIRA

Leite integral
Mini pão francês
Fruta

Café da manhã

Arroz
Feijão
Escondidinho de carne
(purê de batatas recheado de carne
moída)
Repolho refogado

Arroz
Feijão
Ovos e legumes cozidos
(ovos, batata, cenoura cozidos e picados)
Brócolis ao alho e azeite

Arroz
Tutu de feijão
Carne bovina cozida
Virado de abobrinha

Arroz
Feijão
Carne moída com berinjela
Purê de mandiquinha

Arroz
Feijão
Frango com cenoura
Salada de beterraba

Sobremesa

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Lanche da tarde

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Jantar

Sopa de macarrão com legumes
(macarrão argolinha, frango desfiado,
chuchu, abobrinha, beterraba, batata e
repolho)

Polenta ao molho de carne
Fruta

Sopa de conchinha, frango
e legumes
(caldo de cozimento do frango,
macarrão conchinha, batata, cenoura,
mandiquinha)

Sopa cremosa de legumes
(abóbora, batata, inhame, mandiquinha e
macarrão batidos e carne bovina desfiada)

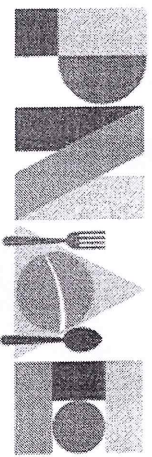
Sopa de mandioca com carne
Fruta

Composição nutricional (Média semanal)

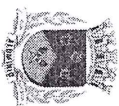
Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
737 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	212 mcg	29 mg	352 mg	4,6 mg
115 g	115 g	26 g	20 g				
62,4 %	62,4 %	14,1 %	24,4 %				

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.



Programa Nacional de Alimentação Escolar

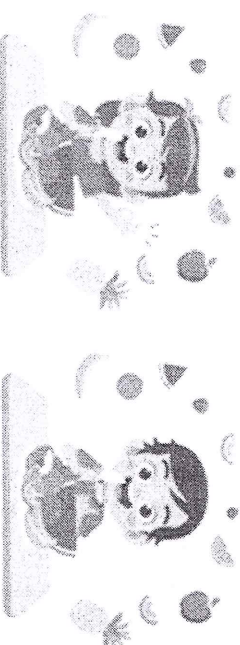


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 1 a 3 anos

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 1 A 3 ANOS

16/03 a 20/03

2ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

3ª FEIRA

Leite integral
Mini pão integral
Fruta

4ª FEIRA

Leite integral
Mini pão de mandiquinha
Fruta

5ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

6ª FEIRA

Leite integral
Mini pão francês
Fruta

Almoço

Bife de panela acebolado
Legumes salteados
(legumes congelados, brócolis e couve-
flor cortados ao meio, cenoura, chuchu
palitos e vagem)

Arroz
Feijão
Escondidinho de frango
(purê de batatas recheado com
frango ao molho)

Arroz
Feijão
Ovos cozidos
Virado de abobrinha
(farinha de mandioca, abobrinha cozida
e refogada, alho, cebola, ch. verde)

Arroz
Feijão
Carne bovina cozida
Quibebe
(purê de abóbora)

Arroz
Feijão
Frango com mandiquinha
Salada de vagem com cenoura

Sobremesa

Fruta

Suco de uva integral

Fruta

Fruta

Fruta

Lanche da tarde

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Jantar

Caldo de legumes e frango
(mandioca, cenoura, mandiquinha,
tomate e cheiro verde)

Sopa de macarrão com legumes
(macarrão argolinha, carne desfiada,
chuchu, abobrinha, beterraba,
batata e repolho)

Sopa de legumes com carne
(macarrão conchinha, carne, azeite,
cenoura, agrião, batata e
mandiquinha)

Polenta ao molho de frango
Fruta

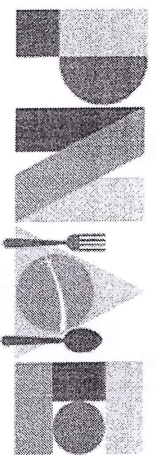
Sopa de lentilha, legumes
e carne
(macarrão argolinha, carne moída,
lentilha, abobrinha, cenoura e batata)

Composição nutricional (Média semanal)

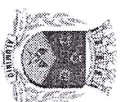
Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRNs: 22.293

Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
751 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	257 mcg	38 mg	342 mg	5 mg
115 g	61,3 %	23 g	19 g	257 mcg	38 mg	342 mg	5 mg
61,3 %		12,3 %	23 %				

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável.



Programa Nacional de Alimentação Escolar

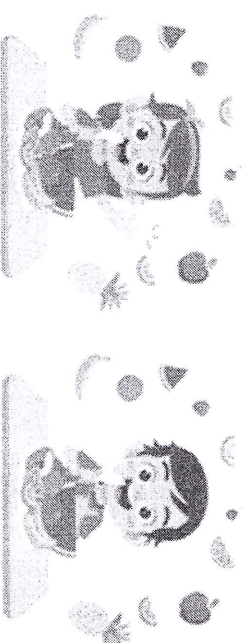


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 1 a 3 anos

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 1 A 3 ANOS

23/03 a 27/03

2ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

3ª FEIRA

Leite integral
Mini pão integral
Fruta

4ª FEIRA

Leite integral
Mini pão de mandioca
Fruta

5ª FEIRA

Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

6ª FEIRA

Leite integral
Mini pão francês
Fruta

Almoço

Arroz
Feijão
Músculo com batatas
Salada: repolho, tomate e cenoura

Arroz
Feijão
Virado de ovos c/abobrinha (ovos mexidos, farinha de mandioca e abobrinha refogada e ch. verde)
Couve-flor com tomates

Arroz
Tutu de feijão
Carne de panela acebolada
Purê de grão de bico com mandioca

Arroz
Feijão
Frango desfiado ao molho
Legumes cozidos (batata, cenoura, beterraba e chuchu)

Arroz
Feijão
Carne bovina cozida e desfiada
Brócolis ao alho e azeite

Sobremesa

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Fruta

Lanche da tarde

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Jantar

Sopa de macarrão com feijão (macarrão ave Maria, feijão batido, carne, cenoura, inhame, batata, beterraba)

Sopa de mandioca com carne
Fruta

Sopa de frango com legumes (macarrão argolinha frango cozido desfiado, caldo de cozimento do frango, batata, inhame, cenoura, azeite)

Polenta ao molho de carne com tomates
Fruta

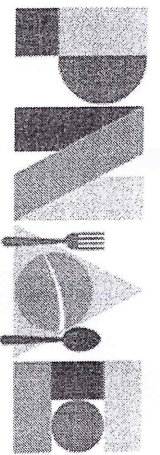
Canja de galinha com legumes (arroz, cenoura, batata, mandioca, frango, ch. verde)
Danoninho de inhame

Composição nutricional (Média semanal)

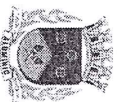
Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRNS: 22.293

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
726 Kg	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	322 mcg	46 mg	351 mg	5mg
	111 g	23 g	21 g				
	61,2 %	13 %	26 %				

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável



Programa Nacional de Alimentação Escolar

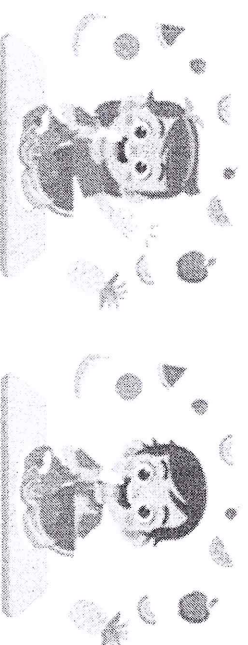


PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ETAPA DE ENSINO: CRECHE – Faixa Etária: 1 a 3 anos

MODALIDADE DE ENSINO: Regular

PERÍODO: Integral



2026 – CARDÁPIO CRECHE: 1 A 3 ANOS

30/03 a 03/04

2ª FEIRA

Café da manhã
Leite integral
Bisnaguinha
Fruta

3ª FEIRA

Leite integral
Mini pão integral
Fruta

4ª FEIRA

Leite integral
Mini pão de mandiquinha
Fruta

5ª FEIRA

6ª FEIRA

Almoço

Arroz
Feijão
Carne moída com tomates
Batata e cenoura cozidas

Arroz
Feijão
Ovos cozidos
Purê de legumes
(mandioquinha, cenoura, inhame, abobrinha e brócolis)

Arroz oriental
(arroz cozido, cenoura, vagem picados, ovos mexidos)
Feijão
Frango acebolado
Chuchu cozido

FERIADO MUNICIPAL

FERIADO

Sobremesa

Fruta

Fruta

Fruta

ALUMÍNIO 33 ANOS

PAIXÃO DE CRISTO

Lanche da tarde

Leite integral

Leite integral

Leite integral

Jantar

Sopa de conchinha com legumes e frango
(caldo de cozimento do frango, frango desfiado, macarrão conchinha, batata, chuchu, mandiocaquinha, abobrinha e cenoura)

Polenta ao molho de frango
Fruta

Sopa de macarrão com carne e legumes
(macarrão argolinha, carne bovina, mandiocaquinha, repolho, batata, cenoura e inhame)

Composição nutricional (Média semanal)


Vanessa Pereira da Silva
Nutricionista – CRNs: 22.283

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
719 Kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	214 mcg	31 mg	364 mg	4 mg
	110 g	23 g	21g				
	61,2 %	13 %	26,3 %				

*Em caso de Necessidades Alimentares Especiais, enviar cópia do documento médico para orientação e adaptação da alimentação escolar.
O cardápio só poderá ser alterado com autorização prévia do nutricionista responsável

Observações – Creche (Crianças de 1 a 3 anos)

- O cardápio foi elaborado conforme as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, respeitando as necessidades nutricionais das crianças de **1 a 3 anos**, com foco na promoção da alimentação adequada, saudável e no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis desde a primeira infância.
- Conforme orientações do **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos**, da **Sociedade Brasileira de Pediatria** e do PNAE, o consumo de sucos, mesmo naturais, deve ser evitado. Prioriza-se a oferta de **frutas in natura**, que contribuem para melhor ingestão de fibras, vitaminas e minerais.
- As frutas oferecidas no café da manhã poderão incluir: banana, maçã, abacate, mamão, melão ou pera, respeitando a sazonalidade e a disponibilidade dos alimentos.
- As frutas oferecidas nas demais refeições (almoço ou jantar) poderão incluir: banana, maçã, mamão, melão, pera, melancia, laranja, abacaxi, mexerica, morango, manga, abacate ou outras frutas da estação, garantindo variedade e diversidade alimentar ao longo da semana.
- A **água potável** será oferecida ao longo do dia, especialmente nos intervalos entre as refeições, incentivando hábitos adequados de hidratação.
- Não será adicionada **açúcar, mel, adoçantes ou quaisquer ingredientes com função adoçante** no preparo das refeições, conforme estabelecido pela legislação vigente do PNAE para a educação infantil.
- As preparações serão oferecidas em **consistência adequada à faixa etária**, respeitando o desenvolvimento da mastigação e da deglutição das crianças. Os alimentos serão servidos amassados, desfiados, picados ou em pedaços pequenos, **não sendo utilizadas preparações liquidificadas**, exceto quando houver indicação específica.
- Crianças que apresentem **necessidades alimentares especiais**, como alergias alimentares, intolerâncias, restrições clínicas ou necessidade de adaptação de utensílios, deverão comunicar a direção da instituição mediante apresentação de **laudo ou documentação comprobatória**, para que sejam realizados os ajustes necessários com segurança.
- O cardápio poderá sofrer alterações em função da **sazonalidade dos alimentos**, da disponibilidade de frutas, verduras e legumes ou de eventuais intercorrências na entrega dos fornecedores. **Qualquer alteração será realizada exclusivamente pelo Nutricionista Responsável Técnico**, conforme determina o PNAE.



Vagnera Pereira da Silva
Nutricionista – CRN3: 22.293