



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPANEMA – PARANÁ

CARDÁPIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ETAPA DE ENSINO: Pré-escola e Ensino Fundamental I

ZONA: Rural

FAIXA ETÁRIA: 5 a 10 anos

PERÍODO: PARCIAL-TARDE

NECESSIDADES ESPECIAIS: \*SIM



MAIO

Semana 1	segunda-feira 04-05-26	terça-feira 05-05-26	quarta-feira 06-05-26	quinta-feira 07-05-26	sexta-feira 08-05-26
Lanche da tarde 15:30 horas	Macarronada com carne moída e salada,fruta	Arroz, feijão, sobrecoxa assada e salada Fruta	polenta,carne moída ao molho de tomate,salada.fruta	Galinhada e salada Fruta	Bolo caseiro sem cobertura e suco de fruta Fruta
	<b>Intolerâncias:</b>				
	<b>Glúten:</b> macarrão sem glúten	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Glúten:</b> farinha de arroz <b>Intolerância a lactose:</b> bolo feito com água
Semana 2	segunda-feira 11-05-26	terça-feira 12-05-26	quarta-feira 13-5-26	quinta-feira 14-05-26	sexta-feira 15-05-26
Lanche da tarde 15:30 horas	Arroz, feijão, carne moída, refogado de legumes e salada,fruta	bolacha caseira,leite integral com cacau,fruta	sopa de feijao com carne moída,legumes,macarrao,fruta	Polenta, carne moída e salada Fruta	Pão com melado, leite integral com café descafeinado e fruta
	<b>Intolerâncias</b>				
	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Glúten:</b> bolacha especial <b>Intolerância a lactose:</b> bolo feito com água,leite zero lactose.	<b>Glúten:</b> macarrão sem glúten	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Lactose:</b> Leite sem lactose <b>Glúten:</b> Pão sem glúten
Semana 3	segunda-feira 18-05-26	terça-feira 19-05-26	quarta-feira 20-05-26	quinta-feira 21-05-26	sexta-feira 22-05-26
Lanche da tarde 15:30 horas	risoto de carne de frango,salada,fruta	Arroz, feijão, sobrecoxa assada e salada Fruta	bolo simples,chá e fruta	Arroz, feijão, carne moída ao molho de tomate e salada,Fruta.	Bolacha caseira,leite integral com cacau,Fruta
	<b>Intolerâncias</b>				
	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Glúten:</b> farinha de arroz <b>Intolerância a lactose:</b> bolo feito com água	<b>Glúten:</b> pão especial <b>Intolerância a lactose:</b> pão especial	<b>Lactose:</b> bolacha e leite sem lactose <b>Glúten:</b> bolacha sem glúten
Semana 4	segunda-feira 25-05-26	terça-feira 26-05-26	quarta-feira 27-05-26	quinta-feira 28-05-26	sexta-feira 29-05-26
Lanche da tarde 15:30 horas	Polenta com carne moída, salada Fruta	Macarrão com carne de frango ao molho	torta salgada com carne e legumes,fruta	Arroz, feijão, coxa sobrecoxa assada Fruta	Cuca royal (receita abaixo) e café descafeinado com leite Fruta
	<b>Intolerâncias</b>				
	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Glúten:</b> macarrão sem glúten	<b>Glúten:</b> farinha de arroz <b>Intolerância a lactose:</b> bolo feito com água	<b>SEM RESTRIÇÕES</b>	<b>Lactose:</b> cacau com leite zero lactose. Não colocar a farofa <b>Glúten:</b> cuca de farinha de arroz ou amido de milho. Não colocar a farofa
Média semanal do cardápio	Calorias (kcal)	Proteínas (g)	Lípideos (g)	Carboidratos (g)	
	445,08 kcal	12 g	10 g	48 g	

Tatiana Ferrari Ghizoni (Nutricionista RT PNAE - CRN8/3180)

O cardápio foi elaborado com base na Resolução FNDE/PNAE 04/2026 e as leis vigentes da alimentação escolar.

Cardápio sujeito a alterações. Elaborado e revisado pela nutricionista responsável técnica.