

 Programa Nacional de -Alimentação Escolar-	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPANEMA – PARANÁ CARDÁPIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ETAPA DE ENSINO: Pré-escola e Ensino Fundamental I				 GOVERNO DO MUNICÍPIO Gente que Trabalha, Cidade que Cresce.
AGOSTO					
Semana 1	segunda-feira 06-07-26	terça-feira 07-07-26	quarta-feira 08-07-26	quinta-feira 09-07-26	sexta-feira 10-07-26
Café da Manhã 7:00-7:30	Pão caseiro com nata chá	Pão caseiro com manteiga Leite integral	Pão caseiro com doce de fruta Leite integral	Pão caseiro com manteiga chá	Pão caseiro com nata Leite integral
	Intolerâncias:				
	Glúten: Pão sem glúten; Lactose/APLV/Leite e requeijão zero lactose, bebida vegetal				
Lanche da Manhã 9:45h a 10h	Arroz, feijão,batata doce refogada, carne moída ao molho de tomate e salada,	Arroz, feijão, sobrecoxa assada e salada Fruta	Polenta,carne moída ao molho de tomate,salada. Fruta	Arroz, feijão, coxa sobre coxa refogada e salada, Fruta.	Macarrão cozido,carne moída ao molho de tomate,salada. Fruta
	Intolerâncias:				
	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	Glúten: macarrão sem glúten
	ENERGIA KCAL	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO	
	468	65g	14g	19,8g	
Semana 2	segunda-feira 27-07-26	terça-feira 28-07-26	quarta-feira 29-7-26	quinta-feira 30-07-26	sexta-feira 31-07-26
Café da Manhã 7:00-7:30	Pão caseiro com nata chá	Pão caseiro com manteiga Leite integral	Pão caseiro com doce de fruta Leite integral	Pão caseiro com manteiga chá	Pão caseiro com nata Leite integral
	Intolerâncias				
	Glúten: Pão sem glúten; Lactose/APLV/Leite e requeijão zero lactose, bebida vegetal				
Lanche da manhã 9:45h a 10h	Arroz, feijão, carne moída, refogado de legumes e salada, Fruta	Macarrão com carne de frango ao molho de tomate com legumes, salada Fruta	Sopa de feijão com carne moída,legumes,macarrão, Fruta	Polenta, carne moída e salada Fruta	Galinhada,salada verde,legumes. Fruta
	Intolerâncias				
	SEM RESTRIÇÕES	Glúten: macarrão de arroz	Glúten: macarrão sem glúten	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES
	ENERGIA KCAL	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO	
	500	76g	18g	16g	
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
Café da Manhã 7:00-7:30	Pão caseiro com nata chá	Pão caseiro com manteiga Leite integral	Pão caseiro com doce de fruta Leite integral	Pão caseiro com manteiga chá	Pão caseiro com nata Leite integral
	Intolerâncias				
	Glúten: Pão sem glúten; Lactose/APLV/Leite e requeijão zero lactose, bebida vegetal				
Lanche da manhã 9:45-10:00	Arroz colorido(carne moída,cenoura ralada,beterraba ralada). Fruta	Arroz, feijão, sobrecoxa assada e salada Fruta	Sopa (legumes,carne de frango,macarrão), Fruta	Arroz, feijão, carne moída ao molho de tomate e salada, Fruta.	Polenta,coxa sobre coxa ao molho de tomate,salada verde,legumes, Fruta
	Intolerâncias				

	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	Glúten: macarrão de arroz Intolerância a lactose: sem restrições	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES
	ENERGIA KCAL	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO	
	486	68g	16g	15g	
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
Café da Manhã 7:00-7:30	Pão caseiro com nata chá	Pão caseiro com manteiga Leite integral	Pão caseiro com doce de fruta Leite integral	Pão caseiro com manteiga chá	Pão caseiro com nata Leite integral
	Intolerâncias				
	Glúten: Pão sem glúten; Lactose/APLV/Leite e requeijão zero lactose, bebida vegetal				
Lanche da manhã 9:45-10:00	Polenta em camadas com carne moída, salada Fruta	Macarrão com carne de frango ao molho. Fruta	Galinhada, salada. Fruta	Arroz, feijão, coxa sobrecoxa assada,salada, Fruta	Arroz,coxa sobre coxa ao molho de tomate com legumes,salada verde. Fruta
	Intolerâncias				
	SEM RESTRIÇÕES	Glúten: macarrão sem glúten	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES
	ENERGIA KCAL	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO	
	500	75g	14,9g	15,5g	
Semana 5	segunda-feira 27-04-26	terça-feira 28-04-26	quarta-feira 29-04-26	quinta-feira 30-04-26	sexta-feira 01-05-26
Café da Manhã 7:00-7:30	Pão caseiro com nata chá	Pão caseiro com manteiga Leite integral	Pão caseiro com doce de fruta Leite integral	Pão caseiro com manteiga chá	Pão caseiro com nata Leite integral
	Intolerâncias:				
	Glúten: Pão sem glúten; Lactose/APLV/Leite e requeijão zero lactose, bebida vegetal				
Lanche da Manhã 9:45h a 10h	Galinhada,salada, Fruta	Arroz,feijão,carne moída refogada com legumes. Fruta	Arroz, coxa sobre coxa assada,salada verde, Fruta	Polenta com carne moída, salada Fruta	Macarrão com carne de frango ao molho Fruta
	Intolerâncias:				
	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	SEM RESTRIÇÕES	Glúten: macarrão de arroz
	ENERGIA KCAL	CARBOIDRATO	PROTEÍNA	LIPÍDIO	
	502	72,5g	15 g	16,3g	
	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.					
Fonte: Energia - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO, 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio - Organização Mundial de Saúde - OMS, 2004 e 2007.					
As frutas,verdura e legumes são escolhidas conforme a época e a sazonalidade.					