



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ESCOLA MUNICIPAL DO CAMPO ERCÍLIA CAMARGO COELHO

**CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL:
ALUNOS ENSINO PARCIAL (1º a 5º ANO) (06 – 11 ANOS)**

AGOSTO – 2024

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 05/08/2024	3ª FEIRA – 06/08/2024	4ª FEIRA – 07/08/2024	5ª FEIRA – 08/08/2024	6ª FEIRA – 09/08/2024		
Jantar 15:00H	ARROZ/CANJIQUINHA/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E TOMATE/ SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO PRETO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO/ SAL. ALFACE E CENOURA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE COXA E SOBRECOXA ASSADO COM BATATA/ SAL. COUVE E BETERRABA/ SOBREMESA: GOIABA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. REPOLHO E PEPINO SOBREMESA: MELANCIA	Sanduche natural (pão fatiado, alface, tomate e frango desfiado* e requeijão* / SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: MAMÃO		
			Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
			Média Semanal Tarde	356,25	43,02	9,56	13,57
Refeição e Horário	2ª FEIRA – 12/08/2024	3ª FEIRA – 13/08/2024	4ª FEIRA – 14/08/2024	5ª FEIRA – 15/08/2024	6ª FEIRA – 16/08/2024		
Jantar 15:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ OMELETE ASSADO COM TOMATE E CENOURA/ SAL. ALFACE E PEPINO SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO AO MOLHO COM MANDIOCA SALSA/ SAL. REPOLHO E BETERRABA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ / LENTINHA/ MÚSCULO AO MOLHO COM CENOURA/ SAL. TOMATE E BRÓCOLIS SOBREMESA: MELÃO	ARROZ/ FEIJÃO/QUIBE ASSADO*/ SAL. CHUCHU REFOGADO E COUVE/ SOBREMESA: GOIABA	PIZZA DE PÃO DE FORMA (recheio de queijo*, milho ervilha, tomate e orégano) SUCO NATURAL DE ABACAXI SOBREMESA: MAÇÃ		

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



Cátia Cibeles Semchechem
Responsável Técnica PNAE
Nutricionista CRN8 7920



Composição Nutricional		Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)
Média Semanal Tarde		354,96	51,86	11,07	13,25

ORIENTAÇÕES GERAIS

- Oferecer salada todos os dias, caso necessário, organizar conforme disponibilidade de entrega da agricultura familiar;
 - Colocar no prato de todas as crianças a salada para estimular o consumo;
- Os alunos alérgicos ou intolerantes terão o cardápio adaptado, ex. alérgicos a ovo: ofertar as preparações do dia e nas receitas retirar os ovos; alérgicos ou intolerantes ao leite: oferecer leite sem lactose ou de soja (conforme disponível) e retirar o leite ou queijo das preparações (consultar lista de alérgicos).
- OFERECER OS ALIMENTOS PORCIONADOS AOS ESTUDANTES A FIM DE EVITAR DESPERDÍCIOS;
 - OFERTAR A REPETIÇÃO SEMPRE QUE SOLICITADO PELOS ALUNOS.
- Para alunos de **REFORÇO ESCOLAR (que ficarão no horário do almoço)** será fornecido lanche no horário de 12h:

TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
Pão caseiro (AF) com	Torta de legumes + fruta

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR





PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



queijo + fruta	
----------------	--

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



Cátia Cibeles Semchechem
 Responsável Técnica PNAE
 Nutricionista CRN8 7920