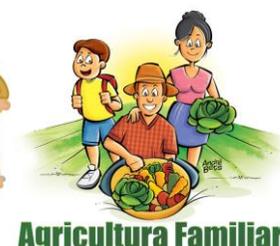




PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**ESCOLA MUNICIPAL DO CAMPO ERCÍLIA CAMARGO COELHO**

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

**MARÇO – 2024**

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 04/03/2024	3ª FEIRA – 05/03/2024	4ª FEIRA – 06/03/2024	5ª FEIRA – 07/03/2024	6ª FEIRA – 08/03/2024
--------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>Jantar 15:00H</b>	MACARRONADA/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO COXA E SOBRECOXA ASSADA SAL. DE ALFACE E TOMATE SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO / SAL. COUVE E CENOURA SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO PRETO/ PERNIL ASSADO COM BATATA DOCE/ SAL. ABÓBORA E BETERRABA SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	TORTA DE LEGUMES CARNE MOÍDA E QUEIJO (cenoura, abobrinha, tomate, milho e ervilha)/ SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>
----------------------	---	---	---	---	---

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 – 11/03/2024	3ª FEIRA – 12/03/2024	4ª FEIRA – 13/03/2024	5ª FEIRA – 14/03/2024	6ª FEIRA – 15/03/2024
--------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>Jantar 15:00H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OMELETE ASSADO COM TOMATE E CENOURA/ SAL. PEPINO E REPOLHO SOBREMESA: <b>MELÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. ABOBRINHA E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ BOLINHO DE ABÓBORA COM AVEIA E QUEIJO/ SAL. TOMATE E COUVE SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ PURÊ DE BATATA/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO/ SAL. CENOURA E BRÓCOLIS SOBREMESA: <b>ABACAXI PÉROLA</b>	PÃO FATIADO COM QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO (Pizza de pão) SUCO NATURAL DE ACEROLA SOBREMESA: <b>LARANJA</b>
----------------------	---	--	---	---	---

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Tarde	353,69	43,55	10,54	13,02

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

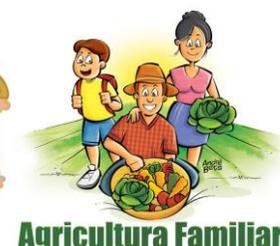


*Cátia*

**Cátia Cibele Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



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)**

**MARÇO – 2024**

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 18/03/2024	3ª FEIRA – 19/03/2024	4ª FEIRA – 20/03/2024	5ª FEIRA – 21/03/2024	6ª FEIRA – 22/03/2024
--------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>Jantar 15:00H</b>	ARROZ/CANJIQUINHA/ CARNE MOÍDA/ SAL. ALAFCE E TOMATE / SOBREMESA: <b>UVA</b>	ARROZ/ FEIJÃO /MÚSCULO COZIDO COM BATATA/ SAL. COUVE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FAROFA COM OVO (Farinha de milho e ovo)/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA /SAL. PEPINO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA / SAL. BRÓCOLIS E VAGEM/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ PANQUECA COLORIDA COM CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>
----------------------	---	---	---	---	--

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Tarde	355,28	42,87	10,02	12,69

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 25/03/2024	3ª FEIRA – 26/03/2024	4ª FEIRA – 27/03/2024	5ª FEIRA – 28/03/2024	6ª FEIRA – 29/03/2024
--------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

<b>Jantar 15:00H</b>	ARROZ/FEIJÃO/OVO MEXIDO/ SAL. COUVE E PEPINO SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/LENTILHA/ PERNIL ASSADO/ SAL. TOMATE E VAGEM SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA E TOMATE/ SUCO DE UVA INTEGRAL CUPCAKE DE CACAU COM COBERTURA DE LEITE EM PÓ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	<b>RECESSO</b>	<b>FERIADO</b>
----------------------	--	---	--	----------------	----------------

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

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



**Cátia Cibeles Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



## 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.

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

