

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino Fundamental*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (*6 aos 11 anos*)

PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

JUNHO (1 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com queijo Café com leite	Pão com presunto e queijo Café com leite	Pão de leite e ovo mexido Chá aromático	Cuca caseira Chá de ervas	Pão de cenoura com requeijão Café com leite
	Sopa de agnoline com frango e legumes	Arroz, feijão, coxinha de frango assada com batatas Salada	Broa com requeijão/doce Café com leite Laranja	Risoto de frango Salada de repolho	Torta salgada com frango desfiado e legumes Bergamota
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		356,6	54,3	10,6	10,7
			61%	11,8%	27,2%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Ensino Fundamental*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (*6 aos 11 anos*)

PERÍODO (*parcial*)

Necessidades Alimentares Especiais: (*adaptações quando houver necessidade*)

JUNHO (2 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com queijo Café com leite	Pão com presunto e queijo Café com leite	Pão de leite e ovo mexido Chá aromático	Pão de cenoura com queijo Chá aromatico	Broa com requeijão Café com leite
	Arroz, feijão e farofa de ovo Salada	Sopa de feijão com macarrão e legumes	Pão caseirinho com queijo e presunto Suco de frutas Laranja	Polenta com peito de frango Salada	Sagu com creme branco Banana
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		380,5	59,9 63%	12,3 13%	10,14 24%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Ensino Fundamental)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(6 aos 11 anos)*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (3 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão de leite com queijo Café com leite	Pão com Nata Café com leite	Ovo mexido com pão Café com leite	FERIADO	FERIADO
	Risoto de frango com salada de repolho	Pão de queijo Café com leite Bergamota	Sopa de macarrão com legumes	FERIADO	FERIADO
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		402,3	60,3	11	12,9
			60%	11%	29%

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE BOM SUCESSO DO SUL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Ensino Fundamental)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(6 aos 11 anos)*

PERÍODO *(parcial) 6 anos*

PERÍODO *(parcial)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(adaptações quando houver necessidade)*

JUNHO (4 SEMANA)

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã 07:15	Pão com presunto e queijo Chá de ervas	Pão com nata Chá de ervas	Pão de leite com ovo mexido Café com leite	Bolo simples Chá	Misto com pão de leite e presunto e queijo Chá
	Misto quente com presunto e queijo Café com leite Manga	Arroz, feijão e iscas bovinas Salada	Arroz, peixe assado empanado, feijão Salada de beterraba	Sopa de agnoline com legumes	Bolo de fubá Chá aromático Fruta
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	412,2		62,8	13,3	11,9
			61	13	26

NUTRICIONISTA GABRIELA FERST DE RÉ

CRN 08/17801P

***Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio, caso haja necessidade. Para os alunos com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite ou doença celíaca, são oferecidos alimentos zero lactose ou alternativas adequadas para os alérgicos. No caso dos celíacos, não são servidos alimentos com glúten, e os utensílios utilizados são exclusivos para esses alunos. ***