

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

CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(3 anos e 4 anos)* **PERÍODO** *(INTEGRAL)*

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

Proibido adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

04 à 08 de Maio 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã (7:30)	Mini pão francês com requeijão Leite morno	Torradinha pão francês com orégano e manteiga Chá de erva doce	Pão bisnaguinha com doce sem açúcar Leite morno	Broa com manteiga Chá de hortelã	Cuca caseira Leite morno
Lanche (9:30)	Banana	Manga	Caqui	Abacaxi	Melancia
Almoço (11:15)	Arroz, feijão, mandioca cozida com músculo Salada de beterraba cozida	Arroz, feijão, frango desfiado com purê de batata inglesa Salada de alface	Arroz, feijão, filé de tilápia assado com batata inglesa Salada de tomate	Arroz, lentilha, macarrão caracol com molho de tomate e carne iscas Salada repolho ralado	Arroz, feijão, agnoline ao molho com frango desfiado Salada de chuchu cozido
Lanche (13:30)	Pera	Laranja	Ameixa	Banana	Manga
Jantar (15:30)	Risoto com carne de frango, abobrinha, cenoura, milho, ervilha, cabotia Salada de alface	Macarrão caseiro com carne moída Salada de repolho ralado	Sopa de feijão, batata, cenoura, batata salsa, cabotia, macarrão letrinha	Polenta cremosa com carne moída Salada de alface	Sopa de frango, arroz, batata, chuchu, abobrinha, cabotia, cenoura, batata salsa

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		662,2	99,9 60%	33,2 20%	14,4 20%	220,2	61,0	239,4

NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974

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

CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(3 anos e 4 anos)* **PERÍODO** *(INTEGRAL)*

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

Proibido adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

11 à 15 de Maio 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã (7:30)	Pão bisnaguinha com manteiga Leite morno	Bolo de banana sem açúcar e chá camomila	Pão francês com doce Chá de hortelã	Broa com nata Chá de erva doce	Cuca iogurte integral
Lanche (9:30)	Melão	Caqui	Pera	Manga	Laranja
Almoço (11:15)	Arroz, feijão, estrogonofe de carne frango, legumes refogados (batata inglesa, batata salsa, cenoura, abobrinha) e alface	Arroz, lentilha, carne bovina iscas ao molho de tomate e batata doce assada Salada de tomate	Arroz, feijão, frango desfiado, farofa de repolho e Salada de beterraba ralada	Arroz, feijão, carne moída refogada com purê de batata e salada de repolho	Arroz, feijão, ovo cozido, macarrão parafuso com molho de tomate e salada de alface
Lanche (13:30)	Melancia	Banana	Mamão	Ameixa	Melancia
Jantar (15:30)	Sopa de feijão com batata, batata salsa, cenoura, chuchu, macarrão conchinha	Carreteiro com carne bovina iscas e salada de couve flor	Arroz, estrogonofe de carne bovina Salada de repolho ralado	Polenta cremosa e frango desfiado e sobrecoxa, salada de alface	Sopa de agnoline com frango e legumes, batata, cabotia, cenoura, batata salsa

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	671,0	101,4	33,8	14,8	231,7	66,5	245,6	3,5
		60%	20%	20%				

NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974

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

CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(3 anos e 4 anos)* **PERÍODO** *(INTEGRAL)*

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

Proibido adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

18 à 22 de Maio 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã (7:30)	Pão bisnaguinha com manteiga Leite morno	Bolo de maçã sem açúcar e chá camomila	Pão francês com doce sem açúcar Leite morno	Broa com nata Chá de erva doce	Cuca iogurte integral			
Lanche (9:30)	Laranja	Banana	Melão sapo	Laranja	Manga			
Almoço (11:15)	Arroz, feijão branco, frango desfiado, macarrão espaguete com molho de tomate e salada de repolho	Arroz, feijão, carne bovina musculo cozido com mandioca Salada de cenoura ralada	Arroz, feijão, agnoline ao molho tomate e ovo mexido e salada de alface americana	Arroz, feijoada (costelinha suína e pernil suíno), farofa de cenoura Salada de alface	Arroz, feijão, frango desfiado, batata assada Salada de repolho			
Lanche (13:30)	Manga	Ameixa	Mamão	Melancia	Melão			
Jantar (15:30)	Risoto de frango Salada de repolho roxo e verde	Sopa de feijão com macarrão de letrinha, batata, batata salsa, cabotia, cenoura, abobrinha	Purê de batata com carne moída Salada de alface	Sopa de frango, macarrão cabelo de anjo, cabotia, abobrinha, batata inglesa, chuchu	Macarrão caseiro com carne moída e salada de pepino			
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		684,6	103,2	34,9				
		60%	20%	20%				

NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974

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

CARDÁPIO – CMEI INTEGRAL ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(3 anos e 4 anos)* **PERÍODO** *(INTEGRAL)*

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

Proibido adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações

25 à 29 de Maio 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã (7:30)	Pão bisnaguinha com manteiga Leite morno	Mini francês com queijo Chá de camomila	Bolo de fubá com laranja sem açúcar Leite morno	Bolacha caseira Leite morno	Broa com requeijão Chá de erva doce
Lanche (9:30)	Banana	Caqui	Manga	Melão	Melancia
Almoço (11:15)	Arroz, feijão, carne suína refogada com polenta cremosa, salada de beterraba cozida	Arroz, feijão, carne bovina músculo e purê de batata inglesa e salada de alface	Arroz, feijão, frango desfiado com macarrão caracol Salada de pepino	Arroz, feijão, estrogonofe carne bovina iscas, batata cozida com molho tomate e salada de repolho	Arroz, feijão branco, frango desfiado e batata doce assada em tiras Salada de alface
Lanche (13:30)	Ameixa	Laranja	Pera	Mamão	Manga
Jantar (15:30)	Torta salgada de frango, milho, ervilha, cenoura Chá de hortelã	Creme de batata carne de musculo bovino, macarrão conchinha	Polenta cremosa com frango Salada de alface	Carreteiro com carne bovina iscas e salada de chuchu cozido	Sopa de frango, agnoline, cabotia, abobrinha, batata inglesa, chuchu

Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		60%	20%	20%				
	655,3	98,5	32,4	14,2	214,0	58,7	235,9	3,2

NUTRICIONISTA JULIANE NUNES CRN 08/9974