

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PASSO FUNDO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA GABRIELA GIONGO BORTOLI CRN 2 15969



CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ ESCOLA MODALIDADE DE ENSINO - PRÉ I E II

ZONA (urbana) FAIXA ETÁRIA - 4 A 5 ANOS PERÍODO PARCIAL

CARDÁPIO DE VERÃO 2025

(FEVEREIRO A ABRIL) (OUTUBRO A DEZEMBRO)

1ª SEMANA 3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA		4ª FEIRA		5ª FEIRA		6ª FEIRA	
Café da manhã 7h45 min / 8 h Lanche da tarde 13h45 min / 14 h	Batida: Leite em pó com chocolate em pó 50 % + aveia em flocos Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) * morango (quanto tiver o item disponível)	Mingau de aveia com essência de baunilha e canela (leite em pó, aveia e água) Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)		Bolo de laranja * será entregue pela CNE Leite em pó com chocolate em pó 50 % Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)		Pão sovado omelete Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)		Biscoito de milho Leite em pó com chocolate em pó 50 % Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)	
Almoço 10h30 min Janta 16h	Massa cozida Feijão preto cozido Carne frango sassami grelhada com alho, cebola, pimentão e polpa de tomate Alface + repolho cru Água	Arroz cozido Feijão preto cozido Omelete (ovos com tempero verde e cebola) Couve chinesa picada + tomate Água		Arroz cozido Polenta mole Feijão preto cozido Carne bovina em cubos grelhada com alho, cebola, pimentão e polpa de tomate Repolho refogado + couve manteiga refogada Água		Risoto de frango (arroz, carne de frango sassami, alho, cebola, polpa de tomate) Feijão preto cozido Repolho cru picado + tomate Água Sagu com suco *apenas na 1ª semana		Arroz cozido Purê de batata (batata cozida amassada + água) Feijão preto cozido Carne de frango (coxa e sobrecoxa) grelhada com alho, cebola e polpa de tomate Alface + couve chinesa Água	
Composição nutricional (Média semanal) 30% das necessidades nutricionais/dia 2 refeições		Energia (Kcal) 405	CHO (g) 56 - 66	PTN (g) 10 a 15	LPD (g) 11 - 16	NA (mg) 800			
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		426,4	60 g - 56%	23 g - 22%	14 g - 29%	223,2			

OBS: OS CARDÁPIOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÕES, DEVIDO A PROBLEMAS COM ITENS E ENTREGAS DE FORNECEDORES.

O SUCO SERÁ FORNECIDO CONFORME DISPONIBILIDADE.

LEMBRETE: ÁGUA DEVE SER DISPONIBILIZADA AOS ALUNOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PASSO FUNDO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ELABORADO PELA NUTRICIONISTA GABRIELA GIONGO BORTOLI CRN 2 15969



CARDÁPIO PRÉ ESCOLA MODALIDADE DE ENSINO - PRÉ I E II

ZONA (urbana) FAIXA ETÁRIA - 4 A 5 ANOS PERÍODO PARCIAL

CARDÁPIO DE VERÃO 2025

(FEVEREIRO A ABRIL) (OUTUBRO A DEZEMBRO)

2ª SEMANA 4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da manhã 7h45 min / 8 h Lanche da tarde 13h45 min / 14 h	Batida: Leite em pó com chocolate em pó 50 % + aveia em flocos Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) * morango (quanto tiver o item disponível)	Bolo salgado (confeccionado pela escola) (tomate, cebola, alho e tempero verde) Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)	Bolo de baunilha * confeccionado pela escola Leite em pó com chocolate em pó 50 % Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)	Pão sovado omelete Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)	Biscoito de milho Leite em pó com chocolate em pó 50 % Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera)
Almoço 10h30 min Janta 16h	Massa cozida Feijão preto cozido Carne de frango (coxa e sobrecoxa) grelhada com polpa de tomate Alface + repolho cru picado Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) Água	Arroz cozido Feijão preto cozido Ovo frito na água (sem óleo) Couve manteiga refogada + couve chinesa Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) Água	Arroz carreteiro (arroz + carne bovina em cubos) Feijão preto cozido Tomate + repolho cru picado Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) Água	Massa / Pão sovado Molho de frango desfiado (sassami) Alface + tomate picado Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) Água Arroz doce *apenas na 4ª semana	Arroz cozido Aipim cozido / assado Lentilha cozida Carne suína em cubos grelhada Couve manteiga refogada + couve chinesa Fruta (banana/ maçã/ caqui/ pera) Água
Composição nutricional (Média semanal) 30% das necessidades nutricionais/dia 2 refeições	Energia (Kcal) 405	CHO (g) 56 - 66	PTN (g) 10 a 15	LPD (g) 11 - 16	NA (mg) 800
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	376,5	50g - 52%	20 g - 21%	12 g - 30%	180

Gabriela Bortoli
Nutricionista
CRN 2 15969

OBS: OS CARDÁPIOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÕES, DEVIDO A PROBLEMAS COM ITENS E ENTREGAS DE FORNECEDORES.

O SUCO SERÁ FORNECIDO CONFORME DISPONIBILIDADE.

LEMBRETE: ÁGUA DEVE SER DISPONIBILIZADA AOS ALUNOS