

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO DIABETES**

<b>SEMANA 1</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
Lanches / 09 e 15 horas	Pão integral torrado + suco de soja	Poenta com Carne moída + salada	Pão integral com ovo + suco com adoçante+ fruta	Sopa de Legumes + fruta	Arroz feijão Carne bovina ao molho + salada + fruta
<b>SEMANA 2</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
Lanches / 09 e 15 horas	Risoto com arroz integral + fruta	Paneta de legumes + ovo	Quirerê com iscas de carne suína + fruta	Iogurte natural + fruta + pão integral	Mandioca cozida com carne moída em molho + saladas.
<b>SEMANA 3</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
Lanches / 09 e 15 horas	Macarrão integral + salada	Pão integral + suco de soja+ fruta	Sopa de legumes	Omelete com legumes + chá com adoçante +fruta	Arroz integral + salsinha + carne de gado+ batata doce+salada +fruta
<b>SEMANA 4</b>	<b>Segunda</b>	<b>Terça</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>	<b>Sexta</b>
Lanches / 09 e 15 horas	Vivendo de feijão com ovo + saladas + chá com adoçante	Pão integral com requeijão + suco de soja + fruta	Quirerê com iscas de carne suína + salada + fruta.	Pão integral com carne moída + fruta	Risoto integral com frango + salada + fruta

Nutricionista Denize Vatté, CRN 8 - 15360/P

Obs: os alimentos perecíveis como frutas, legumes e hortaliças podem ser trocados de acordo com a disponibilidade, evitar frutas que sejam muito doces como manga por exemplo, quando estiver alterada, nesse caso preferir a maça o mamão, melão...  
Porém não pode ser trocado por preparações que não sejam adequadas ao consumo desses alunos.

\*Não oferecer açúcar e farinha simples ou alimentos que as contêm.

\*Pode-se oferecer todo tipo de alimento, desde que o aluno esteja apto ao consumo.

\*Não ofertar grandes quantidades ou alimentos muito calóricos, quando a insulina estiver elevada.