



CARDÁPIO ESCOLAR FUNDAMENTAL INTEGRAL



Ensino fundamental 06 a 10 anos					
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 02/02	TERÇA 03/02	QUARTA 04/02	QUINTA 05/02	SEXTA 06/02
Café da manhã 08h00				Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira
Lanche da manhã	Recesso escolar	Formação pedagógica	Formação pedagógica	Polenta cremosa com carne moída	Virado de Feijão com ovos
Almoço				Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida Isclas de carne bovina Batata inglesa cozida	Arroz Branco Feijão Preto Alface Peito de frango Mandioca cozida
Lanche da tarde				Batata doce assada Fruta Manga	Torta salgada legumes
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 09/02	TERÇA 10/02	QUARTA 11/02	QUINTA 12/02	SEXTA 13/02
Café da manhã 08h00	Chá das folhas de hortelã, pão sovado de trigo com requeijão	Café com leite, bolacha caseira	Chá mate, farofa de ovos com farinha de milho	Café com leite, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite batido com banana, bolacha caseira
Lanche da Manhã	Arroz carreteiro cenoura crua	Quirerinha com carne moída	Sopa de letrinhas com legumes e frango	Polenta com carne moída	Sopa de biju com frango
Almoço	Arroz Branco Feijão Preto Tomate em fatias Carne moída Com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Beterraba cozida Frango sobrecoxa molho Polenta	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Isclas bovina ao molho Com batata inglesa	Arroz Branco Lentilha cozida Salada Pepino Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Feijão Preto Salada Repolho Peito de frango molho Mandioca
Lanche da tarde	Canjica com leite Fruta: Manga	Fruta: mamão	Sanduíche natural (pão+ frango desfiado+ cenoura+ tomate)	Cereal matinal com leite Fruta: banana	Batata doce assada Fruta: Melancia

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



CARDÁPIO ESCOLAR FUNDAMENTAL INTEGRAL



REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 16/02	TERÇA 17/02	QUARTA 18/02	QUINTA 19/02	SEXTA 20/02
Café da manhã 08h00				Café com leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira
Lanche da manhã	Recesso escolar	Feriado	Recesso escolar	Risoto de frango	Farofa de ovo com repolho e cenoura
Almoço				Arroz Branco Feijão Preto Tomate em fatias Carne moída Com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Pepino salada Isclas bovina ao molho Mandioca
Lanche da tarde				Torta salgada com carne moída Fruta: Maça	Batata doce assada fruta: melão
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 23/02	TERÇA 24/02	QUARTA 25/02	QUINTA 26/02	SEXTA 27/02
Café da manhã 08h00	Chá das folhas de hortelã, pão sovado de trigo com requeijão	Café com leite, bolacha caseira	Chá da flor de camomila, farofa de ovos com farinha de milho	Café com leite, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite batido com mamão, bolacha caseira
Lanche da manhã	Sopa alfabeto, legumes e carne	Polenta com carne moída	Arroz carreteiro	Macarrão com peito de frango desfiado	Virado d Feijão com ovos
Almoço	Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida Carne moída Batata doce assada	Arroz Branco Feijão Preto Pepino rodela Peito de Frango em molho com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Lentilha cozida Tomate com cebola Coxa de frango com Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Repolho folhas cozidas Isclas bovina ao molho Mandioca
Lanche da Tarde	Arroz doce com leite Fruta: maça	Torta salgada de legumes Fruta: mamão	Sanduíche natural (pão+ frango desfiado+ cenoura+ tomate)	Cereal matinal com leite Fruta: banana	Batata doce assada Fruta: Melão

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949



**PREFEITURA DE
NOVA LARANJEIRAS**
**Secretaria Municipal
de Educação**

CARDÁPIO ESCOLAR FUNDAMENTAL INTEGRAL



Necessidades especiais:

Alunos intolerantes a glúten: Oferta de pão sem glúten; macarrão sem glúten

Intolerantes a Lactose: oferta do leite e requeijão zero lactose.

Alunos com Diabetes: oferta de alimentos integrais em substituição: arroz integral, macarrão integral, preparações com farinha de aveia. Doces diet e pão integral.

Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949