

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 27/07/2026	3ª FEIRA 28/07/2026	4ª FEIRA 29/07/2026	5ª FEIRA 30/07/2026	6ª FEIRA 31/07/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Queijo requeijão cremoso Café com leite adoçado	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Macarronada ao molho bolonhesa	Arroz Carreteiro	Sopa de Legumes e Frango	Polenta Cremosa Carne Moída Refogada	Virado de Feijão
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Moída Refogada Polenta Cremosa Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Mandioca cozida Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Bovina Cozida ao Molho Purê de Batatas Cenoura (salada cozida)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Frango ao Molho Macarrão Alho e Óleo Acelga (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Abóbora Caramelizada Salada de beterraba com cebola
Lanche da tarde 14:45	Manga Fruta Biscoito rosquinha	Poncã Fruta Bolo de fubá 01	Banana Fruta Pão Agricultura Familiar	Laranja Fruta Farofa de Ovos Colorida Chá mate	Melancia Fruta Batata Doce Assada
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
		1.520	g 231,9	g 58,9	g 39,6
			% 61,1	% 15,5	% 23,4

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 03/08/2026	3ª FEIRA 04/08/2026	4ª FEIRA 05/08/2026	5ª FEIRA 06/08/2026	6ª FEIRA 07/08/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate		Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Macarronada ao molho bolonhesa	Risoto de Frango	Sopa de Feijão Super Ferro		Farofa de Ovos Colorida Chá mate
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango peito em cubos Batatinha Cozida Salada de beterraba com cebola	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Carne Moída Refogada Polenta Cremosa Salada de couve	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Mandioca cozida Acelga (salada)		Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Carne suína cozida Macarrão Alho e Óleo Repolho verde (salada)
Lanche da tarde 14:45	Melão Fruta Canjica cremosa	Maça Fruta Biscoito rosquinha	Poncã Fruta Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo		Mamão Formosa Fruta Batata Doce Assada
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
		1.596	g 255,3	g 62,8	g 36,0
			% 64,0	% 15,7	% 20,3

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 10/08/2026	3ª FEIRA 11/08/2026	4ª FEIRA 12/08/2026	5ª FEIRA 13/08/2026	6ª FEIRA 14/08/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Sopa de Biju com frango	Arroz Carreteiro	Macarrão cremoso de frango	Quirerinha Com Pernil Suíno	Virado de Feijão
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Macarronada ao molho bolonhesa Salada Mista Cenoura e Repolho Cru	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Frango ao Molho Polenta Cremosa Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Carne suína cozida Mandioca cozida Salada de beterraba com cebola	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Acém com Batata e Cenoura Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Moída Refogada Abobrinha Refogada Salada de Cenoura crua
Lanche da tarde 14:45	Melão Fruta Sagu com Polpa de Uva	Maça Fruta Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo	Manga Fruta Farofa de ovos simples Chá mate	Banana Fruta Torta de Bolacha	Laranja Fruta Batata Doce Assada
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
		1.414	g 224,0	g 55,9	g 32,8
			% 63,4	% 15,8	% 20,8

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 17/08/2026	3ª FEIRA 18/08/2026	4ª FEIRA 19/08/2026	5ª FEIRA 20/08/2026	6ª FEIRA 21/08/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Café com leite adoçado
Lanche da manhã 09:45	Polenta Cremosa Frango peito em cubos	Risoto de Frango	Sopa de Legumes e Frango	Virado de Feijão Chá mate	Macarronada ao molho bolonhesa
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Macarrão Alho e Óleo Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Strogonoff de frango Com Molho de Batata Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Moída Refogada Abóbora Caramelizada Alface (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Mandioca cozida Salada Mista Cenoura e Repolho Cru	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Quirerinha cozida Carne suína cozida Salada de beterraba com cebola
Lanche da tarde 14:45	Mamão Formosa Fruta Canjica cremosa	Melão Fruta Suco Polpa de Uva Biscoito rosquinha	Banana Fruta Bolo de Cenoura E.F.	Poncã Fruta Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	Melancia Fruta Batata Doce Assada
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
		1.551	g 240,8	g 61,0	g 38,2
			% 62,1	% 15,7	% 22,2

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 24/08/2026	3ª FEIRA 25/08/2026	4ª FEIRA 26/08/2026	5ª FEIRA 27/08/2026	6ª FEIRA 28/08/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Sopa de Feijão Super Ferro	Arroz Carreteiro	Macarrão cremoso de frango	Polenta Cremosa Carne Moída Refogada	Farofa de Ovos Colorida
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Carne suína cozida Mandioca cozida Salada de couve	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Polenta Cremosa Cenoura (salada cozida)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Macarronada ao molho bolonhesa Alface (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Bovina Cozida ao Molho Batatinha Cozida Pepino (salada)
Lanche da tarde 14:45	Mamão Formosa Fruta Farofa de Ovos Colorida	Maça Fruta Sanduíche Natural de Frango	Banana Fruta Sagu com Polpa de Uva	Laranja Fruta Biscoito salgado cream cracker Suco Polpa de Uva	Melão Fruta Batata Doce Assada
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
		1.451	g 230,3	g 56,8	g 33,6
			% 63,5	% 15,6	% 20,9

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949