



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

janeiro/2026

POLO DE FÉRIAS

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1ª SEMANA	05	06	07	08	09
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com cacau Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado	Mingau de cacau	Vitaminado de banana com maçã e aveia Pão com manteiga	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta de legumes Polenta	Arroz com Feijão Carne de panela com batata Salada de Alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Arroz com Feijão Carne moída com batata e cenoura Salada de tomate	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela Salada de pepino com tomate e cheiro verde
Fruta	Maçã Picada	Banana	Mamão picado	Laranja Lima	Abacaxi picado
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Arroz doce adoçado com banana	Pão com manteiga Leite com cacau	Lanche de pernil Suco de uva integral	Ovos mexidos Fruta picada (banana, abacaxi e mamão)	Bolo de banana com aveia Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre batata, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1ª SEMANA 05/01 a 09/01	987,04	151	42	24

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréo Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Maria Eugênia, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

janeiro/2026

POLO DE FÉRIAS

Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
2ª SEMANA	12	13	14	15	16
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito salgado	Leite com cacau Biscoito doce	Leite batido com banana Pão com manteiga	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã e mamão Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Repolho refogado com cenoura	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Beterraba cozida	Arroz com Feijão Cubos de Frango de panela Creme de milho Couve Refogada	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Batata assada Salada de tomate	Macarrão ao sugo Carne moída refogada Salada de Alface
Fruta	Maçã picada	Mamão picado	Banana	Manga picada	Melancia picada
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Arroz doce adoçado com banana	Pão com ovo Suco de uva integral	Fruta picada: Banana, Manga e Mamão Leite	Pão com Manteiga Leite com cacau	Bolo de Banana com cacau e aveia Suco de uva integral
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhamé abobrinha, tomate, cenoura Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2ª SEMANA 12/01 a 16/01	1052,21	160	48	25

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Maria Eugênia, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

janeiro/2026

POLO DE FÉRIAS

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	19	20	21	22	23
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com cacau Biscoito Salgado	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Vitaminado de banana e aveia Pão com manteiga	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Abobrinha refogada	Arroz com Feijão Carne de panela com batata Salada de alface	Arroz com Feijão Escondidinho carne moída Salada de tomate	Arroz com Feijão Cubos de frango com molho Polenta Couve refogada	Macarrão com molho Carne moída refogada Salada de pepino com tomate
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melão Picado	Laranja lima	Manga picada
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Bolo de banana com aveia Leite com cacau	Lanche de frango desfiado com molho Suco de uva integral	Lanche de carne moída Suco natural laranja lima	Torta de frango com tomate, cenoura e cheiro verde Suco de uva integral	Fruta picada: banana, melão e manga Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Macarrão com feijão, cenoura, chuchu, mandioquinha Carne moída	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre, batata, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 19/01 a 23/01	1097,02	178	46	24

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Maria Eugênia, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

janeiro/2026

POLO DE FÉRIAS

Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
4ª SEMANA	26	27	28	29	30
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Mingau de Maisena com Banana Biscoito Salgado	Leite batido com banana Pão com manteiga	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido maçã Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Purê de Batata	Arroz com Feijão Carne de panela com cenoura Salada de Alface	Arroz com Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Quibe de forno Salada de tomate	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela Salada de pepino com cheiro verde
Fruta	Maçã picada	Banana	Melancia picada	Abacaxi picado	Laranja lima sem semente
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de Carne de tomate, cenoura e cheiro verde Suco de uva integral	Lanche de Carne Moída com Tomate Suco de uva integral	Bolo de Banana com Aveia Leite	Lanche com carne desfiada Suco natural de melancia	Fruta picada (banana, abacaxi e laranja) Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhame, espinafre abobrinha, tomate, cenoura Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4ª SEMANA 26/01 a 30/01	1039,81	158	47	25

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Maria Eugênia, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro