



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 a 05 anos – **PERÍODO:** Parcial (Tarde)**CARDÁPIO:** Fundamental I – **MODALIDADE DE ENSINO:** Municipal – **ZONA:** Urbana – **FAIXA ETÁRIA:** 06 a 10 anos – **PERÍODO:** Parcial (Tarde)

Fevereiro/2025

Refeição/Horário 2ª Semana	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02
Lanche da tarde 14h00m – 15h00m	Arroz Nutritivo (Carne moída, ervilha, milho, ovo, cenoura e cheiro verde)	Lanche de Pernil Com Tomate Alface Picadinha Suco Natural de Maracujá	Sopa de Arroz com batata, cenoura, tomate e carne desfiada	Pão com ovos mexidos e Alface Suco natural de Abacaxi	Macarrão Com Molho De Tomate Frango Refogado c/milho Salada De Alface
Lanche da tarde 16h30m – 17h30m	Maçã	Mamão	Abacaxi	Banana	Fruta Picada (Mamão/Banana/Abacaxi)
Refeição/Horário 3ª Semana	17/02	18/02	19/02	20/02	21/02
Lanche da tarde 14h00m – 15h00m	Macarrão alho/óleo Isca de Peixe assado Beterraba cozida com cheiro verde	Lanche Integral De Carne Desfiada Com Alface Suco Natural de Maracujá	Risotinho (arroz, cenoura, tomate, milho, cheiro verde e frango desfiado)	Lanche com carne moída Com Tomate Suco Natural de Melancia	Macarrão com molho de tomate Coxa e Sobrecoxa assada Salada de alface
Lanche da tarde 16h30m – 17h30m	Maçã	Mamão	Melancia	Banana	Canjica

Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD
			g	g	g
2ª Semana (10 a 14/02)	04 a 05 anos	404,59	58	14	6
	06 a 10 anos	577,41	82	20	8
3ª Semana (17 a 21/02)	04 a 05 anos	367,09	67	13	6
	06 a 10 anos	619,51	113	21	10
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009			Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		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: **EMEF:** J. Washington Luiz, Próspero Grisi. **EMEI:** Profª Belmiro Walmor. **EMEIEF:** Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profª Arcídio Giacomelli Stell, Profª Lenira Papa, **EMEIEF:** Profª Sérgio Collus

**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 a 05 anos – PERÍODO: Parcial (Tarde)***CARDÁPIO:** *Fundamental I – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos – PERÍODO: Parcial (Tarde)***Fevereiro/2025**

Refeição/Horário 4ª Semana	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	24/02	25/02	26/02	27/02	28/02
Lanche da tarde 14h00m – 15h00m	Arroz Nutritivo (Carne moída, ervilha, milho, ovo, cenoura e cheiro verde)	Lanche Integral De Pernil com tomate Suco Natural de Maracujá	Sopa de Arroz com batata, cenoura, tomate e carne desfiada	Lanche Integral de ovos mexidos com cenoura e tomate Suco Natural de Abacaxi	Macarrão com molho de tomate Frango refogado Salada de alface
Lanche da tarde 16h30m – 17h30m	Maçã	iogurte de morango Banana picada	Bolo de chocolate (Cacau)	Abacaxi	Pera

Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD
			g	g	g
4ª Semana (24 a 28/02)	04 a 05 anos	453,05	81	15	8
	06 a 10 anos	664,82	119	22	11
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009			Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		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: **EMEF:** J. Washington Luiz, Próspero Grisi. **EMEI:** Profª Belmiro Walmor. **EMEIEF:** Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profª Arcídio Giacomelli Stell, Profª Lenira Papa, **EMEIEF:** Profª Sérgio Collus