



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de erva-doce Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cacau em pó (adoçado com uvas-passas) Chá de camomila Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torta Salgada de Frango Chá de camomila Melão / Mexerica	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Banana / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Canjiquinha (carne de frango)	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.269,76kcal	202g 63%	58g 19%	26g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	584,01mcg	80,77mg	240,32mg	7,55mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Purê de mandioca Carne de suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Chuchu cozido / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Chá de camomila Banana / Laranja	Torta Salgada (de frango) Chá de erva-doce Laranja / Mamão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Chá de camomila Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Omelete Banana / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de feijão	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.366,55kcal	212g 62%	67g 20%	28g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	246,21mcg	84,08mg	260,49mg	8,70mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão papaia	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Melão / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada (de carne moída) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Sagu com suco de uva Mamão / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Omelete Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas- passas) Chá de camomila Melão / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Chá de erva-doce Laranja / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Lentilha	Sopa de canjiquinha com frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.293,28kcal	206g 64%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	554,38mcg	82,42mg	249,21mg	8,15mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou manteiga Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou manteiga Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Purê de batata Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Chá de camomila Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Banana / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Chá de erva-doce Melão / Laranja	Torta Salgada (de frango) Chá de camomila Maçã / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Maçã / Melão
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Sopa de Feijão	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.304,49kcal	206g 63%	61g 19%	27g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	250,65mcg	80,25mg	260,27mg	8,44mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

5ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Omelete Leite integral Melão / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne suína refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Feijão Galinhada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada (de carne moída) Chá de erva-doce Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Chá de camomila Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas- passas) Chá de camomila Laranja / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de feijão
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.357,00kcal	214g 63%	64g 19%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	547,39mcg	89,40mg	255,09mg	8,49mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados**, não utilizar.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS) - SEM LACTOSE

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite sem lactose Banana / Mamão	Pão caseiro (sem lactose) Geleia sem açúcar / Nata Chá de erva-doce Mamão / Laranja	Pão caseiro (sem lactose) Geleia sem açúcar Leite sem lactose Maçã / Melão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cacau em pó sem leite (adoçado com uvas-passas) Chá de camomila Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo sem leite e queijo) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torta Salgada de Frango (sem leite) Chá de camomila Melão / Mexerica	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Banana / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Canjiquinha (carne de frango)	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.215,77kcal	201g 66%	58g 19%	20g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	520,44mcg	80,77mg	263,41mg	7,55mg	



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS) - SEM LACTOSE

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Melão / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Molho de carne moída Leite sem lactose Banana / Laranja	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Chá de camomila Banana / Maçã	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Leite sem lactose Pera / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Purê de mandioca (sem leite) Carne de suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Chuchu cozido / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja, sem leite (adoçado com uvas-passas) Chá de camomila Banana / Laranja	Torta Salgada (de frango), sem leite Chá de erva-doce Laranja / Mamão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo, sem leite e queijo) Chá de camomila Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Omelete Banana / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de feijão	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.275,97kcal	206g 65%	64g 20%	22g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,17mcg	80,35mg	278,42mg	8,49mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS) - **SEM LACTOSE**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Banana / Mamão papaia	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Melão / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Banana / Mamão	Pão caseiro (sem leite) Omelete Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Leite sem lactose Maçã / Melão
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada (de carne moída), sem leite Chá de erva-doce Banana / Maçã	Sagu com suco de uva Mamão / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Omelete Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas- passas), sem leite Chá de camomila Melão / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo, sem leite e queijo) Chá de erva-doce Laranja / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Lentilha	Sopa de canjiquinha com frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.229,56kcal	206g 67%	59g 19%	19g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,27mcg	82,42mg	271,17mg	8,15mg	



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS) - SEM LACTOSE

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Maçã / Melão	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite sem lactose Banana / Maçã	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Leite sem lactose Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Purê de batata (sem leite) Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas), sem leite Chá de camomila Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Banana / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo, sem leite e queijo) Chá de erva-doce Melão / Laranja	Torta Salgada (de frango), sem leite Chá de camomila Maçã / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Maçã / Melão
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Sopa de Feijão	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.252,02kcal	206g 65%	61g 20%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,58mcg	80,25mg	283,37mg	8,44mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JUNHO A OUTUBRO – 2026

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS) - **SEM LACTOSE**

5ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar Leite sem lactose Banana / Mamão	Pão caseiro (sem leite) Geleia sem açúcar Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro (sem leite) Omelete Leite sem lactose Melão / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne suína refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Feijão Galinhada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada (de carne moída), sem leite Chá de erva-doce Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo, sem leite e queijo) Chá de camomila Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Chá de erva-doce Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas- passas), sem leite Chá de camomila Laranja / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de frango, macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de feijão
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.307,56kcal	213g 65%	64g 20%	23g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	488,34mcg	89,40mg	278,20mg	8,49mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados**, não utilizar.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá camomila	Pão caseiro Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Leite integral com café Laranja / Banana	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	977,66 kcal	156g 63%	38g 15%	23g 22%	625,96mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

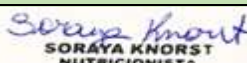
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá Erva-doce	Cuca simples Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Pasta de amendoim Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Laranja / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Melão / Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	864,11kcal	137g 63%	34g 16%	20g 22%	559,58mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá de camomila	Pão caseiro Geleia Nata ou Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	948,41kcal	145g 61%	40g 17%	23g 22%	521,44mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Cuca simples Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Pão caseiro Pasta de amendoim Nata ou Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Laranja / Banana	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1017,01kcal	169g 65%	40g 16%	21g 20%	667,16mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

5ª Semana	Segunda-Feira 29/06/26	Terça-Feira 30/06/26	Quarta-Feira 01/07/26	Quinta-Feira/ 02/07/26	Sexta-Feira 03/07/26
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá erva doce	Pão caseiro Pasta de amendoim Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Biscoito doce Leite integral com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1014,57 kcal	169g 66%	41g 16%	20g 18%	539,47mg

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.
As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLAS MUNICIPAIS

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Leite integral com café Laranja / Banana	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	741,21kcal	127g 68%	31g 17%	13g 16%	291,14mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

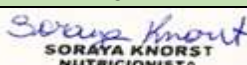
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Banana / Melão	Banana / Maçã	Maçã / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Laranja/ Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	633,37kcal	112g 70%	28g 18%	9g 14%	261,78mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO – VESPERTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira 16/02/206	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana / Laranja	Melão / Banana	Maçã / Banana	Laranja / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	686,82kcal	116g 67%	32g 19%	11g 15%	189,27mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Banana / Melão	Laranja / Maçã	Banana / Laranja	Melão / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Laranja / Banana	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	784,63kcal	143g 71%	33g 18%	10g 13%	311,56mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

5ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana / Melão	Banana / Maçã	Laranja / Melão	Laranja / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Laranja / Melão	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	789,55kcal	145g 73%	35g 17%	09g 11%	228,19mg

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.
As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLAS MUNICIPAIS

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado sem lactose Leite sem lactose com café	Bolacha caseira simples sem lactose Chá camomila	Pão caseiro sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Leite sem lactose com cacau em pó	Pão caseiro sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Chá mate	Cuca simples sem lactose Leite sem lactose com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela sem lactose Leite sem lactose com café Laranja / Banana	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	924,53 kcal	155g 67%	38g 17%	17g 17%	589,90mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce, sem lactose Leite sem lactose com café	Biscoito salgado, sem lactose Chá Erva-doce	Cuca simples, sem lactose Leite sem lactose com café	Bolacha caseira simples, sem lactose Chá mate	Pão caseiro, sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Leite sem lactose com cacau em pó
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Laranja / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Melão / Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	827,87 kcal	136g 65%	35g 17%	16g 19%	553,45mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce, sem lactose Leite sem lactose com café	Bolacha caseira simples, sem lactose Chá mate	Biscoito salgado, sem lactose Leite sem lactose, com cacau em pó	Cuca simples, sem lactose Chá de camomila	Pão caseiro, sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Leite sem lactose com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	880,23kcal	141g 64%	39g 18%	18g 18%	479,39mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce, sem lactose Leite sem lactose com café	Cuca simples, sem lactose Chá mate	Bolacha caseira simples, sem lactose Leite sem lactose com café	Pão caseiro, sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Chá mate	Biscoito salgado, sem lactose Leite sem lactose com cacau em pó
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Laranja / Banana	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	974kcal	168g 67%	40g 17%	16g 17%	650,63mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - MATUTINO / 2026

5ª Semana	Segunda-Feira 29/06/26	Terça-Feira 30/06/26	Quarta-Feira 01/07/26	Quinta-Feira/ 02/07/26	Sexta-Feira 03/07/26
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado, sem lactose Leite sem lactose com café	Bolacha caseira simples, sem lactose Chá erva doce	Pão caseiro, sem lactose Geleia / Requeijão sem lactose Leite sem lactose, com cacau em pó	Cuca simples, sem lactose Chá mate	Biscoito doce, sem lactose Leite sem lactose com café
Lanche da manhã 08h30 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	981,15kcal	170g 69%	41g 17%	16g 15%	537,36mg

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.
As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAIS

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela sem lactose Leite integral com café Laranja / Banana	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	741,21kcal	127g 68%	31g 17%	13g 16%	291,14mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

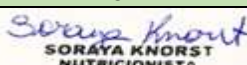
CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Banana / Melão	Banana / Maçã	Maçã / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Laranja/ Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	633,37kcal	112g 70%	28g 18%	9g 14%	261,78mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO – VESPERTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira 16/02/206	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana / Laranja	Melão / Banana	Maçã / Banana	Laranja / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	686,82kcal	116g 67%	32g 19%	11g 15%	189,27mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Banana / Melão	Laranja / Maçã	Banana / Laranja	Melão / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Laranja / Banana	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	784,63kcal	143g 71%	33g 18%	10g 13%	311,56mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEM LACTOSE

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLAS MUNICIPAIS – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO - VESPERTINO / 2026

5ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana / Melão	Banana / Maçã	Laranja / Melão	Laranja / Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Laranja / Melão	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	789,55kcal	145g 73%	35g 17%	09g 11%	228,19mg

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.
As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLAS MUNICIPAIS

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá camomila	Pão caseiro Geleia Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Geleia Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Banana	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Leite integral com café Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Beterraba / Abobrinha Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce em rodela assada ou refogada Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Lanche 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Laranja / Banana	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Leite integral com café Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Galinhada Banana / Maçã	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	2.407,39kcal	409g 68%	100g 17%	41g 16%	1.099,57mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá Erva-doce	Cuca simples Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Geleia Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Laranja / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Melão / Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce em rodelas assada ou refogada Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho de almondegas	Salada: Pepino Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne moída



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Lanche 12h45	Laranja	Banana / Melão	Banana / Maçã	Maçã / Mamão	Banana / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão e legumes) Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Laranja/ Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne moída Mexerica	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne suína Laranja / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	2.410,19kcal	405g 67%	106g 18%	41g 16%	1.127,92mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá de camomila	Pão caseiro Geleia Nata ou Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce em rodela assada ou refogada Molho de frango	Salada: Repolho / Pepino Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida com ovos / Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de frango	Salada: Repolho Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída
Lanche 12h45	Laranja	Banana / Laranja	Melão / Banana	Maçã / Banana	Laranja / Maçã



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Laranja / Banana	Salada: Alface / Repolho Galinhada Melão / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	2.317,12kcal	392g 67%	104g 18%	38g 15%	916,01mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 9 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Cuca simples Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Pão caseiro Pasta de amendoim Nata ou Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Laranja / Banana	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Beterraba Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de moída	Salada: Alface / Repolho Feijão Galinhada	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface/ Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de moída
Lanche 12h45	Laranja	Banana / Melão	Laranja / Maçã	Banana / Laranja	Melão / Maçã



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá camomila Laranja / Banana	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne de gado picada Banana / Mexerica	Salada: Alface / Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de carne suína Melão / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	2492,11kcal	412g 65%	92g 14%	45g 17%	1229,39mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 9 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO A OUTUBRO / 2026

5ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá erva doce	Pão caseiro Geleia Nata ou Manteiga Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Biscoito doce Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Laranja / Melão	Sopa de feijão (macarrão, carne moída e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Mamão
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de moída	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche 12h45	Maçã	Banana / Melão	Banana / Maçã	Laranja / Melão	Laranja / Maçã



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface /tomate Macarrão Molho de frango Laranja / Melão	Pão francês Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Maçã	Sopa de frango (macarrão e legumes) Banana / Laranja	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada (Mandiocada) Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	2.561,71kcal	435g 67%	114g 18%	40g 15%	989,68mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLAS MUNICIPAIS

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLAS MUNICIPAIS

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372