



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2019
Ensino Fundamental Parcial (11-15 anos)

1ª. SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 10:00h	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	RISOTO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA E CENOURA RALADA + BANANA DA PRATA	SANDUÍCHE DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO (DE TOMATE, PIMENTÃO, CEBOLA, COENTRO E CEBOLINHA) + ALFACE + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) + COUVE EM TIRAS FINAS REFOGADAS NO ALHO + ARROZ BARBOILIZADO + MELANCIA	BOLO DE CENOURA COM LARANJA + SUCO DE POLPA DE CAJÚ
Tarde 15:30h					

Composição Nutricional (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	Energia Kcal	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
	347,61	11,58	8,94	2,43	57,50	5,33	86,95	58,53	1,95	1,56	17,28	96,11	236,59	0,25

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P

Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEC
 CRN5 8294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2019

Ensino Fundamental Parcial (11-15 anos)

2ª. SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 10:00h	CACHORRO QUENTE DE CARNE MOÍDA E SOJA	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES EM CUBOS (CENOURA, BATATA, CHUCHU)	MUNGUNZÁ (MILHO BRANCO/VERMELHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO, CRAVO)	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ BRANCO	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MANGA, MAMA MELANCIA) COM LEITE EM PÓ PARA POLVILHAR
Tarde 15:30h	SUCO DE POLPA DE MANGA			SUCO DE POLPA DE ACEROLA	

Composição Nutricional (20% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	Energia Kcal	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
	378,99	15,58	11,11	5,89	55,55	4,85	155,83	58,97	1,91	1,56	52,30	81,83	258,17	0,25

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P

Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEC
 CRN5 9294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2019
Ensino Fundamental Parcial (11-15 anos)

3ª. SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 10:00h	CREME DE FRANGO COM ERVILHA E MILHO VERDE + ARROZ BARBOILIZADO REFOGADO NO ALHO	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + ACHOCOLATADO COM LEITE EM PÓ	ESPAGUETE À BOLONHESA (CARNE MOÍDA, CENOURA EM CUBOS, COENTRO, CEBOLINHA E MANJERICÃO)	MINGAU DE FUBÁ DE MILHO (COM LEITE EM PÓ E CRAVO, POLVILHADO COM CANELA EM PÓ)	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO, CENOURA, ERVILHA, TOMATE E PIMENTÃO)
Tarde 15:30h	+ SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA		+ MELÂNCIA		+ TANGERINA

Composição Nutricional (20% das necessidades nutricionais diárias)	Energia Kcal	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Média Semanal	424,68	14,88	12,71	4,26	62,81	3,14	158,05	54,45	1,97	1,65	124,30	27,79	277,32	0,24

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P

Opw
Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEQ
 CRN5 9294/P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2019

Ensino Fundamental Parcial (11-15 anos)

4ª. SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Manhã 10:00h	BAIÃO DE DOIS (COM FEIJÃO CARIOQUINHA, ARROZ, LINGÜIÇA, CARNE BOVINA E LEITE DE COCO) + ABACAXI	COOKIE DE AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS + IOGURTE	OMELETE DE FORNO COM ATUM EM CONSERVA, AZEITONA E MILHO VERDE + SUCO DE POLPA DE MANGA	ENSOPADINHO DE CARNE COM CENOURA, BATATA INGLESA E QUIABO + ARROZ BRANCO REFOGADO NO ALHO + BANANA DA PRATA	BISCOITO DE FUBÁ E AMENDOIM TORRADO E GOIABADA (2 Unidades) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA
Tarde 15:30h					

Composição Nutricional (20% das necessidades nutricionais diárias)	Energia Kcal	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Média Semanal	372,12	12,37	12,55	6,21	54,11	4,08	100,56	61,08	1,95	1,80	56,88	56,88	309,60	0,21

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5.9294/P

Cpt
Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEC
 CRN5 2294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

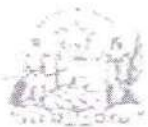
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL

1ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:30hs	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + ACHOCOLATADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE CÔCO, CRAVO E CANELA)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE CÔCO, AÇÚCAR, CRAVO E CANELA)
Almoço 12:00hs	ARROZ CARRETEIRO (ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO, CHARQUE, LINGÜIÇA SUÍNA, CARNE BOVINA E CENOURA RALADA) + SALADA DE ALFACE E TOMATE + SUCO DE POLPA DE GOIABA	FRANGO AO MOLHO DE LARANJA + ESPAGUETE + SALADA COZIDA DE BATATA E CENOURA + BANANA DA PRATA	FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + ISCA DE CARNE BOVINA ACEBOLADA + SALADA DE REPOLHO E TOMATE EM TIRAS FINAS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ESTROGONOFÉ DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FEIJOADA (LINGÜIÇA CALABREZA SUÍNA, CHARQUE E CARNE BOVINA) + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + SALADA DE PEPINO, TOMATE E CEBOLA EM CUBOS PEQUENOS + TANGERINA
Lanche tarde 15:30hs	COOKIE DE AVEIA (AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS) + SUCO DE POLPA DE MANGA	BOLO DE CENOURA COM LARANJA + SHAKE DE MANGA COM LARANJA E LEITE EM PÓ INTEGRAL	MELANCIA	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MANGA, MAMÃO E LARANJA) POLVILHADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	BISCOITO DE FUBÁ DE MILHO (MILHO DE FUBÁ, AMENDOIM TORRADO E GOIABADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

Composição Nutricional (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	Energia Kcal	Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Vit.A (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
	1187,49	41,23	33,92	16,59	185,58	14,35	446,28	187,60	6,17	5,57	270,81	209,43	740,60	0,87

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/CRN 5 9294/P

Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEQ
 CRN5 9294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
 SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
 DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
 COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL

2º SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:30hs	BATATA DOCE COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE TAPIOCA (TAPIOCA, LEITE LÍQUIDO INTEGRAL E COCO RALADO) + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE MILHO (LEITE, COCO RALADO, CRAVO E CANELA)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCAO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL
Almoço 12:00hs	RISOTO DE CARNE MOÍDA COM ERVILHA E CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E TOMATE + LARANJA	ESTROGONOFE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + ISCA DE CARNE ACEBOLADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA	ESPAGUETE À BOLONHESA + SALADA DE REPOLHO CRU COM TOMATE CORTADOS EM TIRAS FINAS + MELANCIA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CARIOQUINHA, LINGUIÇA SUÍNA) COM COUVE + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + LARANJA
Lanche Tarde 15:30hs	COOKIE (AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS) + IOGURTE	SHAKE DE MANGA COM LARANJA E LEITE + BROA DE MILHO	BOLO DE CENOURA COM AVÉIA + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA	BISCOITO DE FUBÁ (AMENDOIM TORRADO E GOIABADA) + SUCO DE POLPA DE ACEROLA


Composição Nutricional (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	Energia Kcal	Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
	1152,52	37,83	34,83	16,90	177,32	15,59	434,45	177,50	5,67	5,12	182,07	210,02	464,00	0,76

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P


Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEC
 CRN5 9294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL

3ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:30hs	BANANA DA TERRA COZIDA + CAFÉ COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + ACHOCOLATADO COM LEITE EM PÓ INTEGRAL	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE, COCO RALADO, CRAVO E CANELA)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	MINGAU DE MILHO VERDE (MILHO VERDE, LEITE LÍQUIDO E COCO RALADO)
Almoço 12:00hs	BAIÃO DE DOIS (ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO, FEIJÃO CARIOQUINHA, CARNE BOVINA, LINGUIÇA SUÍNA) + SALADA DE ALFACE E TOMATE EM RODELAS + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FILÉ DE PEIXE ENSOPADO + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + PURÉ DE BATATA INGLESA + MALÂNCIA	ENSOPADO DE SOBRECOPA DE FRANGO + ESPAGUETE AO SUGO + BANANA DA PRATA	SALPICÃO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA INGLESA, CENOURA, MILHO VERDE E ERVILHA) + ARROZ BRANCO PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE UMBÚ	FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + ISCA DE CARNE ACEBOLADO + TANGERINA
Lanche Tarde 15:30hs	COOKIE DE AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS + IOGURTE	SHAKE DE MANGA COM LARANJA + COOKIE DE AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS	BOLO + SUCO DE POLPA DE CAJÚ	SALADA DE FRUTAS (BANANA DA PRATA, MANGA, MAÇÃ, LARANJA) COM LEITE EM PÓ	BISCOITO DE FUBÁ E AMENDOIM TORRADO E GOIABADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

Composição Nutricional (70% das necessidades nutricionais diárias)	Energia Kcal	Proteína (g)	Lípídeos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Média Semanal	1198,67	38,65	38,87	19,03	180,25	12,13	413,80	195,29	6,25	4,96	316,07	210,64	764,66	0,89

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.
 Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.
 Cardápio sujeito a alterações.
 Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P

Drª Claudine P. M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEC
 CRN5 9294 / P



SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR - SUPEC
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR - DISUP
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL

4ª SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:00hs	CUSCUZ DE FLOCÃO DE MILHO COM MANTEIGA + CAFÉ COM LEITE PÓ INTEGRAL	BOLO DE FUBÁ SIMPLES COM GOIABADA + SUCO DE POLPA DE GRAVIOLA	MINGAU DE TAPIOCA (LEITE, COCO RALADO, CRAVO E CANELA)	AIPIM COZIDO COM MANTEIGA + SUCO DE POLPA DE MANGA	MUCUNZÁ (MILHO BRANCO/VERMELHO, LEITE LÍQUIDO, COCO RALADO E AÇÚCAR)
Almoço 12:00hs	FILÉ DE PEIXE ENSOPADO + ARROZ BRANCO + PURÊ DE BATATA INGLESA + MELANCIA	ESTROGONOFE DE FRANGO + CENOURA RALADA + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + SUCO DE POLPA DE ACEROLA	FEIJÃO CARIOCA EM CALDO + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + ISCAS DE CARNE ACEBOLADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADOS	MACARRÃO COLORIDO (PEITO DE FRANGO, CENOURA, ERVILHA, TOMATE, PIMENTÃO) + SUCO DE POLPA DE GOIABA	ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, QUIABO, CHUCHU) + ARROZ ORGÂNICO PARBOILIZADO + TANGERINA
Lanche Tarde 15:00hs	COOKIE DE AVEIA EM FLOCOS, MEL E OVOS + IOGURTE	SHAKE DE MANGA COM LARANJA + BROA DE MILHO	BOLO DE FORMIGUEIRO + SUCO DE POLPA DE GOIABA	MINGAU DE MILHO VERDE (MILHO VERDE, LEITE LÍQUIDO)	BISCOITO DE FUBÁ E AMENDOIM TORRADO E GOIABADA + SUCO DE POLPA DE ACEROLA

Composição Nutricional (70% das necessidades nutricionais diárias) Média Semanal	Energia Kcal	Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboidratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
	1190,91	38,37	39,37	19,97	175,27	10,60	436,26	153,96	4,20	4,47	253,08	215,92	721,31	0,79

O Cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme a Resolução FNDE nº 26/2013.

Frutas e vegetais poderão sofrer alteração em virtude da safra.

Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por Claudine Pires Mendes de Oliveira – Nutricionista – QT/ CRN 5 9294/P

Drª Claudine P.M. de Oliveira
 Cad.: 11.610.954-6
 Nutricionista / PNAE / SEQ
 CRNS 9294 / P