

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PREFEITURA DE
RIBEIRÃO DO PINHAL
ESTADO DO PARANÁ

Cardápio - Centro Municipal de Educação Infantil- Parcial
26 de Fevereiro a 01 de Março de 2024

BERÇÁRIO I

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	-Leite** com achocolatado diet	-Vitamina de banana	-Leite** com achocolatado diet	-Vitamina de abacate	-Leite** com achocolatado diet
Almoço	-Canjiquinha com carne suína -Salada colorida	-Arroz e feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Brócolis refogado + banana	-Arroz com frango -Salada de brócolis com abobrinha	-Escondidinho** de mandioca c/ carne moída -Salada de tomate	-Arroz e Feijão -Carne em tiras acebolada -Abobrinha refogada
Lanche da tarde	-Sopinha c/ carne suína	-Arroz com frango e legumes refogado	-Purê de mandioca** -Frango desfiado -Salada de tomate	-Arroz e feijão -Carne moída e abobrinha refogada	-Arroz e feijão -Carne com brócolis

Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para Alimentação Escolar na Educação Infantil e Fundamental.

Observação: As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

*Fica a critério da escola, levando em consideração a aceitação dos alunos, se irá inserir ou não o arroz/feijão.

**Fazer a substituição dos ingredientes para alunos celíacos e intolerantes a lactose.

Elaborado por Tatiane Bitencourt - Nutricionista/ CRN8-9990

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PREFEITURA DE
RIBEIRÃO DO PINHAL
ESTADO DO PARANÁ

Cardápio - Centro Municipal de Educação Infantil- Parcial
26 de Fevereiro a 01 de Março de 2024

**BERÇÁRIO II E
MATERNAL I E II**

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	-Pão francês com margarina -Leite integral ou Chá matte	-Pão francês com requeijão -Leite integral ou Chá matte	-Torradinha -Leite integral ou Chá matte	-Pão francês com margarina -Leite integral ou Chá matte	-Biscoito de sal ou maisena -Leite integral ou Chá matte
Almoço	-Canjiquinha com carne suína -Salada colorida	-Arroz e feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Brócolis refogado + banana	-Arroz com frango -Salada de brócolis com abobrinha	-Escondidinho** de mandioca c/ carne moída -Salada de tomate	-Arroz e Feijão -Carne em tiras acebolada -Abobrinha refogada
Lanche da tarde	-Sopinha c/ carne suína	-Arroz com frango e legumes refogado	-Purê de mandioca** -Frango desfiado -Salada de tomate	-Arroz e feijão -Carne moída e abobrinha refogada	-Arroz e feijão -Carne com brócolis

Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para Alimentação Escolar na Educação Infantil e Fundamental.

Observação: As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

*Fica a critério da escola, levando em consideração a aceitação dos alunos, se irá inserir ou não o arroz/feijão.

**Fazer a substituição dos ingredientes para alunos celíacos e intolerantes a lactose.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PREFEITURA DE
RIBEIRÃO DO PINHAL
ESTADO DO PARANÁ

Cardápio - Escolas Municipais de Ensino Fundamental
26 de Fevereiro a 01 de Março de 2024

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	-Pão caseiro ou biscoito** -Leite integral** ou Chá matte	-Pão caseiro ou biscoito** -Leite integral** ou Chá matte	-Pão caseiro ou biscoito** -Leite integral** ou Chá matte	-Pão caseiro ou biscoito** -Leite integral** ou Chá matte	-Pão caseiro ou biscoito** -Leite integral** ou Chá matte
Almoço	-Canjiquinha com carne suína -Salada colorida	-Arroz e feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Brócolis refogado + banana	-Arroz doce**	-Escondidinho** de mandioca c/ carne moída -Salada de tomate	-Arroz e Feijão -Carne em tiras acebolada -Abobrinha refogada
Lanche da tarde	-Canjiquinha com carne suína -Salada colorida	Arroz e feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Brócolis refogado + banana	-Arroz doce**	-Escondidinho** de mandioca c/ carne moída -Salada de tomate	-Arroz e Feijão -Carne em tiras acebolada -Abobrinha refogada

Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para Alimentação Escolar na Educação Infantil e Fundamental.

Observação: As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

*Fica a critério da escola, levando em consideração a aceitação dos alunos, se irá inserir ou não o arroz/feijão.

**Fazer a substituição dos ingredientes para alunos celíacos e intolerantes a lactose.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PREFEITURA DE
RIBEIRÃO DO PINHAL
ESTADO DO PARANÁ

Cardápio - Escolas Municipais de Ensino Fundamental Integral
26 de Fevereiro a 01 de Março de 2024

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	-Pão francês com margarina -Leite integral ou Chá matte	-Torradinha -Leite integral ou Chá matte	-Bolo simples -Leite integral ou Chá matte	-Pão francês com margarina -Leite integral ou Chá matte	-Biscoito de sal ou maisena -Leite integral ou Chá matte
Almoço	-Canjiquinha com carne suína -Salada colorida	-Arroz e feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Brócolis refogado + banana	-Arroz com frango -Salada de brócolis com abobrinha	-Escondidinho** de mandioca c/ carne moída -Salada de tomate	-Arroz e Feijão -Carne em tiras acebolada -Abobrinha refogada
Lanche da tarde	-Pão francês c/ margarina -Leite c/ achocolatado	-Torta de frango** -Suco de polpa	-Arroz doce**	-Biscoito de sal ou maisena -Vitamina** de abacate	-Pão francês com margarina -Suco de polpa

Cardápio elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE – Manual de Orientação para Alimentação Escolar na Educação Infantil e Fundamental.

Observação: As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

*Fica a critério da escola, levando em consideração a aceitação dos alunos, se irá oferecer arroz/feijão nessa refeição.

**Fazer a substituição dos ingredientes para alunos celíacos e intolerantes a lactose.

Elaborado por Tatiane Bitencourt – Nutricionista/ CRN8-9990