

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VISTA ALEGRE DO ALTO/SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – “ASSOCIAÇÃO CORAÇÃO DE JESUS” (BERÇÁRIO)

ETAPA DE ENSINO: Educação Infantil – BERÇÁRIOS (Salas: Berçário IA, Berçário IB, Berçário IIA, Berçário IIB e Berçário Multiseriado)

FAIXA ETÁRIA: Berçários I: 6 meses a 1 ano e 6 meses / Berçários II: 1 ano e 6 meses a 2 anos e 6 meses)

ZONA URBANA - PERÍODO INTEGRAL

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA – 24/11/25	3ª FEIRA – 25/11/25	4ª FEIRA – 26/11/25	5ª FEIRA – 27/11/25	6ª FEIRA – 28/11/25
Mamadeira Horário: 7:20h	- LEITE PURO INTEGRAL (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> OU - MINGAU DE AVEIA COM BANANA (leite integral, leite em pó, aveia em flocos finos e banana nanica madura amassada – para adoçar)	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	- LEITE PURO INTEGRAL (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> OU - MINGAU DE AVEIA COM BANANA (leite integral, leite em pó, aveia em flocos finos e banana nanica madura amassada – para adoçar)	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Almoço Horário: 9:00h	- CARNE DE PANELA DESFIADA - TOMATE PICADO REFOGADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MAÇÃ RASPADINHA - BEBIDA: ÁGUA	- CARNE MOÍDA EM MOLHO COM BATATA - COUVE PICADO REFOGADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: BANANA MAÇÃ - BEBIDA: ÁGUA	- FRANGO EM MOLHO - PURÊ DE MANDIOQUINHA - ARROZ SIMPLES FEIJÃO COM COUVE - FRUTA: MELANCIA PICADA - BEBIDA: ÁGUA	- OVO COZIDO PICADINHO - ESPINAFRE PICADO REFOGADO - ARROZ COM CENOURA - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: PERA RASPADINHA - BEBIDA: ÁGUA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Mamadeira Horário: 12:00h	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	- LEITE INTEGRAL PURO (mamadeira) <u>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u>	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Lanche da tarde Horário: 13:30h	- FRUTA: MELÃO PICADO - BEBIDA: ÁGUA	- FRUTA: MANGA PICADA - BEBIDA: ÁGUA	- FRUTA: MAMÃO PAPAYA - BEBIDA: ÁGUA	- FRUTA: MORANGO AMASSADO - BEBIDA: ÁGUA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Jantar Horário: 15:00h	- CANJA COM LEGUMES - SUCO NATURAL DE LARANJA (sem adição de açúcar)	- POLENTA COM CARNE MOÍDA EM MOLHO - SUCO NATURAL DE LARANJA (sem adição de açúcar)	- SOPA DE MANDIOQUINHA (macarrão, mandioquinha batida, carne bovina em cubos, couve, tomate, cebola, pouco sal e pouco temperos) - SUCO NATURAL DE LARANJA COM CENOURA E BETERRABA (sem adição de açúcar)	- SOPA (macarrão, feijão batido, carne bovina moída, batata, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, pouco sal / temperos) - SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA (sem adição de açúcar)	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

Importante: Amassar bem os alimentos para servir (NÃO LIQUIDIFICAR) e servir as refeições com bastante caldo ou molho. Não misturar tudo na hora de oferecer para a criança.

CONFORME A RESOLUÇÃO Nº6, 08 DE MAIO DE 2020 – SEÇÃO II, ART. 18, §8º “É PROIBIDO A OFERTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE NAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E BEBIDAS PARA AS CRIANÇAS DE ATÉ TRÊS ANOS DE IDADE, CONFORME ORIENTAÇÕES DO FNDE”.

OBSERVAÇÃO 1: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.

OBSERVAÇÃO 2: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

RT: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN 3: 22517

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE VISTA ALEGRE DO ALTO/SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – “ASSOCIAÇÃO CORAÇÃO DE JESUS” (MATERNAS)

ETAPA DE ENSINO: Educação Infantil – MATERNAL (salas: Maternal IA, Maternal IB, Maternal IC, Maternal IIA, Maternal IIB e Maternal IIC)

FAIXA ETÁRIA: Maternal I: 2 anos e 6 meses à 3 anos e 6 meses / Maternal II: 3 anos e 6 meses a 4 anos e 6 meses)

ZONA URBANA - PERÍODO INTEGRAL

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA - 24/11/25	3ª FEIRA – 25/11/25	4ª FEIRA – 26/11/25	5ª FEIRA – 27/11/25	6ª FEIRA – 28/11/25
Café da manhã Horário: 6:55h 7:10h	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Almoço Horário: 9:50h 10:15h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELÃO	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - CARNE MOÍDA EM MOLHO COM BATATA (carne bovina moída, batata, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - FRANGO EM MOLHO (coxa e sobrecoxa de frango em cubos, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELANCIA	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - LINGUIÇA SUÍNA ASSADA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE LARANJA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Lanche da tarde Horário: 12:10h 12:30h	- BOLACHA DOCE (TIPO LEVEMENTE DOCE) - LEITE GELADO BATIDO COM CHOCOLATE EM PÓ	- FRUTAS PICADAS: BANANA NANICA, MANGA E MORANGO	- PÃO DE FORMA COM PATÊ DE FRANGO E ALFACE - SUCO NATURAL DE LIMÃO	- FLOCOS DE MILHO “TIPO SUCRILHOS” (SEM AÇÚCAR) COM LEITE	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Jantar Horário: 14:45h 15:00h	- CANJA COM LEGUMES (arroz, coxa e sobrecoxa de frango em cubos, batata, cenoura, tomate, cebola e temperos) - FRUTA: MELÃO	- POLENTA COM CARNE MOÍDA EM MOLHO - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	- SOPA DE MANDIOQUINHA (macarrão, mandioquinha batida, carne bovina em cubos, couve, tomate, cebola e temperos) - FRUTA: MELANCIA	- SOPA (macarrão, feijão batido, carne bovina moída, batata, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, cebola e temperos) - SUCO NATURAL DE LARANJA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

OBSERVAÇÃO 1: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO 2: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.

RT: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN 3: 22517

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE VISTA ALEGRE DO ALTO - SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – EMEI “AURÉLIO BETTINI” (PRÓ INFÂNCIA)

ETAPA DE ENSINO: Educação Infantil – Jardim IC, Jardim ID, Jardim II e Jardim Multisseriado

FAIXA ETÁRIA: 4 anos e 6 meses e 5 anos

ZONA URBANA- PERÍODO PARCIAL (manhã e tarde)

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA - 24/11/25	3ª FEIRA - 25/11/25	4ª FEIRA - 26/11/25	5ª FEIRA - 27/11/25	6ª FEIRA - 28/11/25
Café da manhã 6:45h (Escola) 7:00h (Jardim)	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Almoço Horário: 10:00h (Jardim)	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELÃO	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - CARNE MOÍDA EM MOLHO COM BATATA (carne bovina moída, batata, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - FRANGO EM MOLHO (coxa e sobrecoxa de frango em cubos, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELANCIA	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - LINGUIÇA SUÍNA ASSADA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE LARANJA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Lanche da tarde 12:00h (Escola) 12:30h (Jardim)	- BOLACHA DOCE (TIPO LEVEMENTE DOCE) - LEITE GELADO BATIDO COM CHOCOLATE EM PÓ	- FRUTAS PICADAS: BANANA NANICA, MANGA E MORANGO	- PÃO DE FORMA COM PATÊ DE FRANGO E ALFACE - SUCO NATURAL DE LIMÃO	- FLOCOS DE MILHO “TIPO SUCRILHOS” (SEM AÇÚCAR) COM LEITE	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Jantar Horário: 15:00h (Jardim)	- CANJA COM LEGUMES (arroz, coxa e sobrecoxa de frango em cubos, batata, cenoura, tomate, cebola e temperos) - FRUTA: MELÃO	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - CARNE MOÍDA EM MOLHO COM BATATA (carne bovina moída, batata, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	- SOPA DE MANDIOQUINHA (macarrão, mandioquinha batida, carne bovina em cubos, couve, tomate, cebola e temperos) - FRUTA: MELANCIA	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - LINGUIÇA SUÍNA ASSADA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE LARANJA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

OBSERVAÇÃO 1: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO 2: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.

RT: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN 3: 22517

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE VISTA ALEGRE DO ALTO - SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL “IRINEU JULIÃO”

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) e Ensino Médio (1º ao 3º colegial) - FAIXA ETÁRIA: 6 a 10 anos

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL “AURÉLIO BETTINI” (PRÓ INFÂNCIA)

ETAPA DE ENSINO: Educação Infantil (Jardim 1 e Jardim 2) - FAIXA ETÁRIA: 4 a 5 anos

ZONA URBANA- PERÍODO PARCIAL (manhã e tarde)

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA - 24/11/25	3ª FEIRA - 25/11/25	4ª FEIRA - 26/11/25	5ª FEIRA - 27/11/25	6ª FEIRA - 28/11/25
Café da manhã Horário: 6:45h	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CAFÉ (ADOÇADO)	- BOLACHA DOCE OU SALGADA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CAFÉ (ADOÇADO)	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Almoço Horário: 9:20h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - RISOTO (arroz, carne bovina moída, milho, ervilha, azeitona, tomate, cebola, tomate, molho e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MAÇÃ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - QUIBE DE FORNO COM MUÇARELA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - ARROZ BAIANO (arroz, linguiça, ovo cozido picado, farinha de mandioca, cebola, cheiro verde e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: BANANA NANICA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Jantar Horário: 14:20h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - RISOTO (arroz, carne bovina moída, milho, ervilha, azeitona, tomate, cebola, tomate, molho e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MAÇÃ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - QUIBE DE FORNO COM MUÇARELA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - ARROZ BAIANO (arroz, linguiça, ovo cozido picado, farinha de mandioca, cebola, cheiro verde e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: BANANA NANICA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

OBSERVAÇÃO 1: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO 2: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.

RT: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN 3: 22517

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE VISTA ALEGRE DO ALTO - SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – EMEC “PROFESSORA SIDNEY GONÇALVES FINK DORIGAN” (PROGRAMA)

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano)

FAIXA ETÁRIA: 6 a 10 anos

ZONA URBANA- PERÍODO PARCIAL (manhã e tarde)

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA - 24/11/25	3ª FEIRA - 25/11/25	4ª FEIRA - 26/11/25	5ª FEIRA - 27/11/25	6ª FEIRA - 28/11/25
Café da manhã Horário: 7:15h	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Almoço Horário: 10:15h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELÃO	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - CARNE MOÍDA EM MOLHO COM BATATA (carne bovina moída, batata, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - FRANGO EM MOLHO (coxa e sobrecoxa de frango em cubos, tomate, molho, cebola e temperos) - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MELANCIA	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - LINGUIÇA SUÍNA ASSADA COM BATATA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES - SUCO NATURAL DE LARANJA	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Lanche da tarde Horário: 11:20h 13:00h	- BOLACHA SALGADA - LEITE GELADO BATIDO COM CHOCOLATE EM PÓ	- FRUTAS PICADAS: BANANA NANICA, MANGA E MORANGO	- PÃO DE FORMA COM PATÊ DE FRANGO E ALFACE - SUCO NATURAL DE LIMÃO	- FLOCOS DE MILHO “TIPO SUCRILHOS” (SEM AÇÚCAR) COM LEITE	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE
Jantar Horário: 15:00h	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - SUCO CONCENTRADO DE CAJU - FRUTA: MELÃO	- LANCHE: PÃO DE LEITE COM MUÇARELA E TOMATE - SUCO NATURAL DE MARACUJÁ - FRUTA: MELANCIA	- SOPA DE MANDIOQUINHA (macarrão, mandioquinha batida, carne bovina em cubos, couve, tomate, cebola e temperos) - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM PRESUNTO E MUÇARELA - SUCO NATURAL DE LARANJA - FRUTA: MAÇÃ	TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

OBSERVAÇÃO 1: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO 2: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.

RT: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN 3: 22517

CARDÁPIO PADRÃO Nº 6 – ESCOLA ESTADUAL “PROFESSOR SALVADOR GOGLIANO JUNIOR”

ETAPA DE ENSINO: Ensino Fundamental (6º ao 9º ano) e Ensino Médio (1º ao 3º colegial)

FAIXA ETÁRIA: 11 a 15 anos (Ensino Fundamental) e 15 a 18 anos (Ensino Médio)

ZONA URBANA- PERÍODO PARCIAL (manhã, tarde e noite)

NOVEMBRO DE 2025

	2ª FEIRA - 24/11/25	3ª FEIRA - 25/11/25	4ª FEIRA - 26/11/25	5ª FEIRA - 27/11/25	6ª FEIRA - 28/11/25
Café da manhã Horário: 6:45h	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CAFÉ (ADOÇADO)	- BOLACHA DOCE OU SALGADA - LEITE COM CHOCOLATE EM PÓ	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CAFÉ (ADOÇADO)	- PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - LEITE COM CAFÉ (ADOÇADO)
Almoço Horário: 10:00h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - RISOTO (arroz, carne bovina moída, milho, ervilha, azeitona, tomate, cebola, tomate, molho e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MAÇÃ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - QUIBE DE FORNO COM MUÇARELA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - ARROZ BAIANO (arroz, linguiça, ovo cozido picado, farinha de mandioca, cebola, cheiro verde e temperos) - FEIJÃO SIMPLES	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM PRESUNTO E MUÇARELA
Jantar Horário: 15:45h	- SALADA DE PEPINO (pepino em cubos, cebola, cheiro verde e temperos) - BIFE EM TIRAS ACEBOLADO - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - RISOTO (arroz, carne bovina moída, milho, ervilha, azeitona, tomate, cebola, tomate, molho e temperos) - FEIJÃO SIMPLES - FRUTA: MAÇÃ	- SALADA DE MISTA DE REPOLHO COM CENOURA (repolho roxo, repolho verde, cenoura ralada fina, cebola, cheiro verde e temperos) - QUIBE DE FORNO COM MUÇARELA - ARROZ E FEIJÃO SIMPLES	- SALADA DE ALMEIRÃO (almeirão, cebola, cheiro verde e temperos) - ARROZ BAIANO (arroz, linguiça, ovo cozido picado, farinha de mandioca, cebola, cheiro verde e temperos) - FEIJÃO SIMPLES	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM PRESUNTO E MUÇARELA (TREINAMENTO PARA CAPACITAÇÃO DA EQUIPE)
Lanche da noite Horário: 21:00h	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM BIFE EM TIRAS ACEBOLADO	- LANCHE: PÃO FRANCÊS MUÇARELA COM TOMATE - FRUTA: MAÇÃ	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM FRANGO DESFIADO COM MILHO E TOMATE	- LANCHE: PÃO FRANCÊS COM PRESUNTO E MUÇARELA

OBSERVAÇÃO 1: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÃO

OBSERVAÇÃO 2: TODAS OS ALUNOS QUE POSSUEM RESTRIÇÃO ALIMENTAR (COMPROVADA MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE LAUDO MÉDICO) OU RESTRIÇÃO POR MOTIVO RELIGIOSO, RECEBEM UM CARDÁPIO DIFERENCIADO E ADEQUADO PARA AS SUAS NECESSIDADE ESPECÍFICAS.



Documento assinado digitalmente
MARIA FERNANDA CORTEZZI CARDOSO
Data: 19/11/2025 15:18:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RT: *Maria Fernanda Cortezzi Cardoso*
Nutricionista CRN 3: 22517