



CARDÁPIO ESCOLAR



ESCOLA MUNICIPAL IRINEU BATISTA CÂMARA – PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL – 4 a 10 anos – JUNHO – 2026

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
01. Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes	02. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	03. Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	04. FERIADO Corpus Christi	05. RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 273Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 41g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 326Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 50g				
08. Macarrão espaguete à Bolonesa + Salada	09. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	11. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Uva	11. Arroz Branco + Musculo cozido c/ mandioca + Salada	12. Canjica + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 269Kcal, sendo PTN 8g / LIP 9g / CHO 42g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 320Kcal, sendo PTN 10g / LIP 11g / CHO 51g				
15. Polenta cremosa c/ Carne Moída	16. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	17. Pão francês c/ carne moída + Suco de Laranja	18. Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	19. Arroz Doce + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 271Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 43g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 324Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 52g				
22. Galinhada Colorida Salada	23. Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	24. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Maracujá	25. Arroz Branco + Strogonoff leve de frango + Salada	26. Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 270Kcal, sendo PTN 9g / LIP 8g / CHO 40g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 323Kcal, sendo PTN 11g / LIP 10g / CHO 49g				

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato

“Seu trabalho alimenta corpos, acolhe corações e constrói futuros.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA | CRN8-9113