



# CARDÁPIO ESCOLAR



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

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>04.</b> Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes	<b>05.</b> Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	<b>06.</b> Pão francês c/ carne moída + Suco de Laranja	<b>07.</b> Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	<b>08.</b> Mingau de Chocolate + Fruta
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				
<b>11.</b> Macarrão espaguete à Bolonesa + Salada	<b>12.</b> Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	<b>13.</b> Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Uva	<b>14.</b> Arroz Branco + Musculo cozido c/ mandioca + Salada	<b>15.</b> Bolacha de maisena + Iogurte de Morango + 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				
<b>18.</b> Polenta cremosa c/ Carne Moída	<b>19.</b> Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	<b>20.</b> Pão francês c/ Margarina + Suco de Acerola	<b>21.</b> Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi	<b>22.</b> 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				
<b>25.</b> Galinhada Colorida Salada	<b>26.</b> Arroz Branco + Feijão Carioca + Filé de Tilápia assado + Salada	<b>27.</b> Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Maracujá	<b>28.</b> Arroz Branco + Strogonoff leve de boi + Salada	<b>29.</b> 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 PROTEÍNA 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

"Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros."

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**  
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113

