

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 05/10/2026	3ª FEIRA 06/10/2026	4ª FEIRA 07/10/2026	5ª FEIRA 08/10/2026	6ª FEIRA 09/10/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Quirerinha Com Pernil Suíno	Risoto de Frango	Sopa de Feijão Super Ferro	Macarrão cremoso de frango	Farofa de Ovos Colorida Chá mate
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango peito em cubos Polenta Cremosa Salada de beterraba com cebola	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Carne Moída Refogada Macarrão Alho e Óleo Salada de couve	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Mandioca cozida Acelga (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Acém com Batata e Cenoura Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Carne suína cozida Quirerinha cozida Salada de tomate
Lanche da tarde 14:45	Melão Fruta Canjica cremosa	Maça Fruta Biscoito rosquinha	Sanduíche Buraco Quente (pão Frances/Carne moída) Suco Polpa de Uva Banana Fruta	Mamão Formosa Fruta Torta de frango	Melancia Fruta Cup cake de Laranja Iogurte Parcialmente desnatado de frutas
Composição nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		1.639	g 254,9	g 64,3	g 40,2
			% 62,2	% 15,7	% 22,1
Valores de referência		1150 kcal	158 a 187 g	29 a 43 g	32 a 45 g
Adequação		143%	Acima	Acima	Adequado

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 12/10/2026	3ª FEIRA 13/10/2026	4ª FEIRA 14/10/2026	5ª FEIRA 15/10/2026	6ª FEIRA 16/10/2026
Café da manhã 08:00			Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45			Arroz Carreteiro	Quirerinha Com Pernil Suíno	Virado de Feijão
Almoço 12:00			Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Mandioca cozida Salada de beterraba com cebola	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Macarronada ao molho bolonhesa Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Batatinha Cozida Cenoura (salada cozida)
Lanche da tarde 14:45			Farofa de ovos simples Chá mate Melão Fruta	Bolo de Trigo Simples Maça Fruta	Batata Doce Assada Melão Fruta
Composição nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		1.453	g 222,7	g 55,3	g 37,9
			% 61,3	% 15,2	% 23,5
Valores de referência		1150 kcal	158 a 187 g	29 a 43 g	32 a 45 g
Adequação	126%		Acima	Acima	Adequado

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)								
PERÍODO: Integral 70%								
	2ª FEIRA 19/10/2026	3ª FEIRA 20/10/2026	4ª FEIRA 21/10/2026	5ª FEIRA 22/10/2026	6ª FEIRA 23/10/2026			
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Café com leite adoçado			
Lanche da manhã 09:45	Polenta Cremosa Frango peito em cubos	Risoto de Frango	Sopa de Legumes e Frango	Quirerinha Com Pernil Suíno	Macarronada ao molho bolonhesa			
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Macarrão Alho e Óleo Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Frango ao Molho Mandioca cozida Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Moída Refogada Abóbora Caramelizada Alface (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Polenta Cremosa Frango ao Molho Salada de Cenoura crua	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Batatinha Cozida Salada de beterraba com cebola			
Lanche da tarde 14:45	Canjica cremosa Maça Fruta	Mamão Formosa Fruta Sopa de Biju com frango	Banana Fruta Bolo de Cenoura E.F.	Requeijão Cremoso com queijo Pão Agricultura Familiar Manga Fruta	Batata Doce Assada Laranja Fruta			
Composição nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)			
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET			
		1.558	g	237,1	g	59,4	g	41,4
			%	60,9	%	15,2	%	23,9
Valores de referência		1150 kcal	158 a 187 g	29 a 43 g	32 a 45 g			
Adequação		135%	Acima	Acima	Adequado			

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)					
PERÍODO: Integral 70%					
	2ª FEIRA 26/10/2026	3ª FEIRA 27/10/2026	4ª FEIRA 28/10/2026	5ª FEIRA 29/10/2026	6ª FEIRA 30/10/2026
Café da manhã 08:00	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Chá mate
Lanche da manhã 09:45	Macarrão cremoso de frango	Arroz Carreteiro	Sopa de Feijão Super Ferro	Polenta Cremosa Carne Moída Refogada	Farofa de Ovos Colorida
Almoço 12:00	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Carne suína cozida Quirerinha cozida Salada de couve	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Frango ao Molho Polenta Cremosa Cenoura (salada cozida)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Macarronada ao molho bolonhesa Alface (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Carioca Cozido Frango ao Molho Mandioca cozida Salada de tomate	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Bovina Cozida ao Molho Batatinha Cozida Pepino (salada)
Lanche da tarde 14:45	Farofa de Ovos Colorida Maça Fruta	Melão Fruta Sagu com Polpa de Uva	Sanduíche Natural de Frango Banana Fruta	Biscoito salgado cream cracker Mamão Formosa Fruta Chá mate	Batata Doce Assada Laranja Fruta
Composição nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		1.507	g 235,2	g 59,8	g 36,3
			% 62,4	% 15,9	% 21,7
Valores de referência		1150 kcal	158 a 187 g	29 a 43 g	32 a 45 g
Adequação		131%	Acima	Acima	Adequado

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949

ETAPA DE ENSINO/FAIXA ETÁRIA: Ensino fundamental (6 - 10 anos)								
PERÍODO: Integral 70%								
	2ª FEIRA 02/11/2026	3ª FEIRA 03/11/2026	4ª FEIRA 04/11/2026	5ª FEIRA 05/11/2026	6ª FEIRA 06/11/2026			
Café da manhã 08:00		Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Café com leite adoçado	Farofa de ovos simples Chá mate	Pão Agricultura Familiar Doce de frutas em pasta de qualquer sabor Chá mate	Bolacha Caseira Agricultura Café com leite adoçado			
Lanche da manhã 09:45		Macarronada ao molho bolonhesa	Virado de Feijão Chá mate	Polenta Cremosa Frango peito em cubos	Arroz Carreteiro			
Almoço 12:00		Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Quirerinha cozida Carne suína cozida Salada de beterraba com cebola	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne Acém com Batata e Cenoura Repolho verde (salada)	Arroz Branco Cozido Feijão Preto Cozido Carne suína cozida Abóbora Caramelizada Salada de Escarola com cebola	Arroz Branco Cozido Lentilha Cozida Mandioca cozida Frango ao Molho Salada de tomate			
Lanche da tarde 14:45		Melão Fruta Farofa de ovos simples Chá mate	Banana Fruta Bolo de Trigo Simples	Melancia Fruta Batata Doce Assada	Pão Agricultura Familiar Requeijão Cremoso com queijo Laranja Fruta			
Composição nutricional (média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)		PTN (g)			
			55 a 65% do VET		10 a 15% do VET			
		1.434	g	219,2	g	57,3	g	36,4
			%	61,2	%	16,0	%	22,9
Valores de referência		1150 kcal	158 a 187 g	29 a 43 g	32 a 45 g			
Adequação		125%	Acima	Acima	Adequado			

OBSERVAÇÕES: Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios. Necessidades Alimentares Especiais devem ser ajustadas individualmente de acordo com orientações padrão. Nutricionista RT PNAE: Fabiane Bochniak CRN8-9949