

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 - 11 meses)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

## MARÇO / 2024

|   | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA  | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |                    |                |                |
|---|---|---|--|--|---|--------------------|----------------|----------------|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO - 7:30<br>VESPERTINO - 14:20  | Leite   | Leite   | Leite  | Leite  | Leite   |                    |                |                |
| <b>ALMOÇO</b><br>MATUTINO - 09:40<br>VESPERTINO - 12:30 | Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde / Feijão<br><br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango / Creme de milho / Salada de tomate<br><br>Laranja | Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Feijão / Salada de repolho com tomate<br><br>Mamão |                    |                |                |
| <b>Composição Nutricional</b><br>(Média semanal)        | <b>Energia (Kcal)</b>                                   | <b>CHO (g)</b>  | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>   | <b>Vit. A (mcg)</b>   | <b>Vit. C (mg)</b> | <b>Ca (mg)</b> | <b>Fe (mg)</b> |
|   |   | 55% a 65% do VET  | 10% a 15% do VET   | 25% a 35% do VET   |   |                    |                |                |
|   | 290,85 Kcal   | 40g   | 11g  | 10g  | 128,78  | 23,77              | 174,07         | 1,62           |
|   |   | 55%   | 15%  | 30%  |   |                    |                |                |



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**Considerações:** As refeições devem apresentar consistência branda (alimentos macios, bem cozidos e picados), NUNCA liquidificadas ou peneiradas. Frutas devem ser raspadas, amassadas e/ou bem picadas. É PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – CRECHE

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (1 - 3 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

## MARÇO / 2024

|   | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA  | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |                    |                |                |
|---|---|---|--|--|---|--------------------|----------------|----------------|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO - 7:40<br>VESPERTINO - 14:30  | Leite com cacau em pó /<br>Pão com manteiga e queijo          | Leite com cacau em pó /<br>Pão com requeijão  | logurte natural /<br>Biscoito maisena  | Leite com cacau em pó /<br>Biscoito cream cracker  | logurte natural /<br>Pão com manteiga e queijo  |                    |                |                |
| <b>ALMOÇO</b><br>MATUTINO - 09:50<br>VESPERTINO - 12:40 | Polenta ao molho de<br>cenoura com frango /<br>Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com<br>milho, cenoura e cheiro verde /<br>Feijão<br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>creme de milho /<br>Salada de tomate<br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão / Salada de<br>repolho, cenoura e beterraba<br>Melancia | Caldo de mandioca com<br>carne bovina /<br>Arroz / Feijão /<br>Salada de repolho com<br>tomate<br>Mamão |                    |                |                |
| <b>Composição Nutricional</b><br><b>(Média semanal)</b> | <b>Energia (Kcal)</b>   | <b>CHO (g)</b>  | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>   | <b>Vit. A (mcg)</b>   | <b>Vit. C (mg)</b> | <b>Ca (mg)</b> | <b>Fe (mg)</b> |
|   |   | <b>55% a 65% do VET</b>   | <b>10% a 15% do VET</b>  | <b>25% a 35% do VET</b>  |   |                    |                |                |
|   | 414,15 Kcal   | 55g<br>53%  | 15g<br>14%   | 16g<br>35%   | 148,82  | 28,06              | 237,33         | 2,24           |



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

## MARÇO / 2024

|   | 2ª FEIRA   | 3ª FEIRA  | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |
|---|--|---|--|--|---|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO - 7:50<br>VESPERTINO - 14:40  | Leite com cacau em pó /<br>Pão com manteiga e queijo       | Leite com cacau em pó /<br>Pão com requeijão  | logurte natural /<br>Biscoito maisena  | Leite com cacau em pó /<br>Biscoito cream cracker  | logurte natural /<br>Pão com manteiga e queijo  |
| <b>ALMOÇO</b><br>MATUTINO - 10:00<br>VESPERTINO - 12:50 | Polenta ao molho de cenoura<br>com frango / Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com<br>milho, cenoura e cheiro<br>verde / Feijão<br><br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>Creme de milho /<br>Salada de tomate<br><br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão / Salada de<br>repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne<br>bovina / Arroz / Feijão /<br>Salada de repolho com tomate<br><br>Mamão |
| <b>Composição Nutricional</b><br><b>(Média semanal)</b> | <b>Energia</b><br><b>(Kcal)</b>                            | <b>CHO (g)</b>  | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>   |   |
|   |  | 55% a 65% do VET  | 10% a 15% do VET   | 15% a 30% do VET   |   |
|   |  | 57g   | 16g  | 17g  |   |
|   |  | 52%   | 15%  | 35%  |   |



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

## CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – KEVILYN CASSIANO ULRICH

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO TOMATE, AMENDOIM, MILHO, FEIJÃO BRANCO E VERMELHO.

## MARÇO / 2024

|                                    | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA  | 4ª FEIRA  | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA   |
|------------------------------------|---|---|---|--|--|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO<br>7:50  | Leite zero lactose com cacau /<br>Biscoito vegano                   | Leite zero lactose com cacau /<br>Biscoito vegano   | Leite zero lactose com cacau /<br>Biscoito vegano                   | Leite zero lactose com cacau /<br>Biscoito vegano  | Leite zero lactose com cacau /<br>Biscoito vegano  |
| <b>ALMOÇO</b><br>MATUTINO<br>10:00 | Polenta ao molho de cenoura<br>com frango / Arroz / Feijão<br>preto | Macarrão com carne moída,<br>cenoura e cheiro verde / Feijão<br>preto<br><br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>Salada de beterraba<br><br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão preto / Salada de<br>repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne<br>bovina / Arroz / Feijão preto /<br>Salada de repolho com cenoura<br><br>Mamão |

**ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:**

- **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão e demais derivados de **LEITE COM LACTOSE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros); bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;
- Substituir o leite integral pelo zero lactose ou leite de soja;
- **NUNCA** utilizar margarina para produção de refeições, bolos, tortas e pães da aluna, pois contém LACTOSE;
- No preparo de bolos e tortas, substituir o leite integral pelo zero lactose ou por água e a margarina por óleo;
- Os bolos podem e devem ser feitos uma vez na semana, armazenar separado por porção em sacos plásticos transparentes próprios para embalagens, identificados com a data da produção e congelar. O descongelamento deve ser feito sob refrigeração ou sob aquecimento. Armazene por até 30 dias; **NÃO PODE BOLO DE FUBÁ.**
- **NÃO PODE CONSUMIR TOMATE, EXTRATO DE TOMATE, MILHO E AMENDOIM.** Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar estes ingredientes à preparação para os demais alunos;
- **NÃO PODE CONSUMIR CORANTE VERMELHO; AMIDO DE MILHO E FUBÁ;**
- **NÃO PODE CONSUMIR FEIJÃO VERMELHO E BRANCO.** Utilizar FEIJÃO PRETO ou substituir por outros tipos de leguminosas como: soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha, vagem;
- Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);
- Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos;
- **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## CEINF SANTA RITA DE CÁSSIA POLO

## CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA I – ANTHONY ALEXANDRE DIAS DA ROCHA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE (sensibilidade ao leite zero lactose) / ALERGIA AO OVO, CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO E VERMELHO

## MARÇO / 2024

|                                     | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA   | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |
|-------------------------------------|---|--|--|--|---|
| <b>LANCHE</b><br>VESPERTINO - 14:40 | Chá mate /<br>Biscoito vegano                                 | Suco de laranja /<br>Biscoito vegano   | Chá mate/<br>Biscoito vegano                                     | Chá mate/<br>Biscoito vegano   | Suco de laranja /<br>Biscoito vegano  |
| <b>ALMOÇO</b><br>VESPERTINO - 12:50 | Polenta ao molho de<br>cenoura com frango /<br>Arroz / Feijão | Macarrão com carne moída,<br>milho, cenoura e cheiro<br>verde / Feijão<br><br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>Salada de tomate<br><br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão / Salada de<br>repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne<br>bovina / Arroz / Feijão / Salada<br>de repolho com tomate<br><br>Mamão |

**ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:**

→ **NÃO PODE** consumir leite de vaca, queijos, manteiga, requeijão, creme de leite e demais derivados de **LEITE**, preparações à base de leite (bolos, pães, tortas, cremes, molhos, entre outros), bolachas e biscoitos que possuem leite em sua composição;

→ Não oferecer **leite “zero lactose”** e demais derivados, pois o aluno **APRESENTA SENSIBILIDADE AO LEITE ZERO LACTOSE**;

→ Não oferecer **OVOS** e preparações que contenham ovos;

→ Leia o rótulo do macarrão para verificar se contém ovos;

→ Não ofertar qualquer alimento que contenha **CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS** (NA DÚVIDA, NÃO OFERTAR);

→ Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango);

→ Deve-se retirar a porção do aluno antes de adicionar os ingredientes que o mesmo tem restrição à preparação para os demais alunos;

→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

## CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I

## ZONA URBANA

## FAIXA ETÁRIA (6 A 10 anos)

## PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

## MARÇO / 2024

|   | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA   | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |
|---|---|--|--|--|---|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO<br>08:40<br><br>VESPERTINO<br>13:50 | Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com milho, cenoura e cheiro verde | Arroz com brócolis e frango / creme de milho / Salada de tomate<br><br>Laranja | Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate<br><br>Banana prata |
| <b>Composição nutricional</b><br><b>(Média semanal)</b>       | <b>Energia</b><br><b>(Kcal)</b><br><br>391,26 Kcal      | <b>CHO (g)</b>   | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>   |   |
|   |   | 55% a 65% do VET                                       | 10% a 15% do VET   | 15% a 30% do VET   |   |
|   |   | 62g  | 15g  | 10g  |   |
|   |   | 63%  | 15%  | 22%  |   |



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## EMEF FRANCISCO ANTONIO DE SOUZA POLO

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL I – SOFIA EMANUELLI BATISTA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA (6 a 10 anos)

PERÍODO PARCIAL

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE / ALERGIA AO MILHO.

## MARÇO / 2024

|                                    | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA                                     | 4ª FEIRA  | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |
|------------------------------------|---|--|---|--|---|
| <b>LANCHE</b><br>MATUTINO<br>08:40 | Polenta ao molho de cenoura com frango / Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa, cenoura e cheiro verde | Arroz com brócolis e frango / Salada de tomate<br><br>Laranja | Carne moída com batata / Arroz / Feijão / Salada de repolho, cenoura e beterraba<br><br>Melancia | Caldo de mandioca com carne bovina / Arroz / Salada de repolho com tomate<br><br>Banana prata |

**ORIENTAÇÕES/RECOMENDAÇÕES:**

→ **NÃO PODE CONSUMIR LEITE DE VACA, QUEIJOS, MANTEIGA, REQUEIJÃO E DEMAIS DERIVADOS DE LEITE COM LACTOSE, PREPARAÇÕES À BASE DE LEITE (BOLOS, PÃES, TORTAS, CREMES, MOLHOS, ENTRE OUTROS), BOLACHAS E BISCOITOS QUE POSSUEM LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO;**

→ SUBSTITUIR O LEITE INTEGRAL PELO ZERO LACTOSE;

→ Molho ferrugem (feito com o próprio caldo da carne ou frango).

→ Deve-se retirar a porção da aluna antes de adicionar os ingredientes que a mesma tem restrição à preparação para os demais alunos.

→ **LEIA O RÓTULO SEMPRE.**



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.

## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA

QUILOMBOLA

ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA (4 - 5 anos)

PERÍODO INTEGRAL

Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)

## MARÇO / 2024

|  | 2ª FEIRA  | 3ª FEIRA  | 4ª FEIRA   | 5ª FEIRA   | 6ª FEIRA  |
|--|---|---|--|--|---|
| <b>LANCHE DA MANHÃ</b><br>9:00                   | Leite com café /<br>Pão com manteiga e queijo                 | Leite com café /<br>Pão com requeijão                                     | logurte /<br>Biscoito maisena  | Leite com café /<br>Bolacha caseira de maisena   | logurte /<br>Pão com manteiga e queijo  |
| <b>ALMOÇO</b><br>11:30                           | Polenta ao molho de<br>cenoura com frango /<br>Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com<br>milho, cenoura e cheiro verde<br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>Creme de milho /<br>Salada de tomate<br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão / Salada de<br>repolho, cenoura e beterraba<br>Melancia | Caldo de mandioca com<br>carne bovina / Arroz /<br>Salada de repolho com<br>tomate<br>Mamão |
| <b>LANCHE DA TARDE</b><br>14:10                  | Chá mate / Bolo de cenoura                                    | Suco de melancia /<br>Pão com patê de frango                              | Leite batido com banana e<br>mamão /<br>Pão com manteiga e queijo                | Suco de laranja /<br>Torta de frango   | logurte / Bolo de beterraba<br>Arroz doce com amendoim<br>(última sexta-feira do mês)       |
| <b>Composição Nutricional</b><br>(Média semanal) |   | <b>Energia</b><br>(Kcal)  | <b>CHO (g)</b>   | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>  |
|  |   |   | <b>55% a 65% do VET</b>  | <b>10% a 15% do VET</b>  | <b>15% a 30% do VET</b>   |
|  |   | 966,82 Kcal   | 136g   | 35g  | 33g   |
|  |   |   | 56%  | 15%  | 30%   |



Suellen Vinci, CRN-3 51558

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE DE JARAGUARI – MS**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**  
**ESCOLA MUNICIPAL DIONÍZIO ANTÔNIO VIEIRA**

**CARDÁPIO – ENSINO FUNDAMENTAL I**  
**QUILOMBOLA**  
**ZONA RURAL**  
**FAIXA ETÁRIA (6 - 10 anos)**  
**PERÍODO INTEGRAL**

*Necessidades Alimentares Especiais: (se for o caso)*

**MARÇO / 2024**

|   | <b>2ª FEIRA</b>   | <b>3ª FEIRA</b>   | <b>4ª FEIRA</b>  | <b>5ª FEIRA</b>  | <b>6ª FEIRA</b>   |     |
|---|---|---|--|--|---|-----|
| <b>LANCHE DA MANHÃ</b><br>9:00                          | Leite com café /<br>Pão com manteiga e queijo                 | Leite com café /<br>Pão com requeijão                                     | logurte /<br>Biscoito maisena  | Leite com café /<br>Bolacha caseira de maisena   | logurte /<br>Pão com manteiga e queijo  |     |
| <b>ALMOÇO</b><br>11:30                                  | Polenta ao molho de cenoura<br>com frango /<br>Arroz / Feijão | Macarrão à bolonhesa com<br>milho, cenoura e cheiro verde<br>Banana prata | Arroz com brócolis e frango /<br>Creme de milho /<br>Salada de tomate<br>Laranja | Carne moída com batata /<br>Arroz / Feijão / Salada de repolho,<br>cenoura e beterraba<br>Melancia | Caldo de mandioca com<br>carne bovina / Arroz / Salada<br>de repolho com tomate<br>Mamão  |     |
| <b>LANCHE DA TARDE</b><br>14:10                         | Chá mate / Bolo de cenoura                                    | Suco de melancia /<br>Pão com patê de frango                              | Leite batido com banana e<br>mamão /<br>Pão com manteiga e queijo                | Suco de laranja /<br>Torta de frango   | logurte / Bolo de beterraba<br><br>Arroz doce com amendoim<br>(última sexta-feira do mês) |     |
| <b>Composição nutricional</b><br><b>(Média semanal)</b> |   | <b>Energia</b><br><b>(Kcal)</b>   | <b>CHO (g)</b>   | <b>PTN (g)</b>   | <b>LPD (g)</b>  |     |
|   |   |   | <b>55% a 65% do VET</b>  | <b>10% a 15% do VET</b>  | <b>15% a 30% do VET</b>   |     |
|   |   |   | 1151,66Kcal  | 166g   | 44g   | 37g |
|   |   |   |  | 58%  | 15%   | 29% |



**Suellen Vinci, CRN-3 51558**

Cardápio sujeito a alterações.

**NOTA:** Usar os hortifrutícolas no cardápio de acordo com a disponibilidade de entrega. O cardápio deve ser fixado na parede da cozinha e em local visível aos alunos e comunidade escolar.