



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Processo Administrativo nº 1604001/2025/SUPRI/PMC

O presente documento visa pontuar o estudo técnico preliminar o qual busca realizar processo licitatório para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR.**

1. ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

Órgão/Entidade: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

1.1. Órgãos Participantes:

- a) Secretaria Municipal de Educação – **SEMED.**

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Decreto Municipal nº 017/2024, Lei Federal 14.133/2021 e alterações posteriores, Lei Federal nº 123/2006 e alterações posteriores. Este documento busca centralizar e justificar e apresentar a solução mais viável para a licitação em questão. Ao longo deste estudo será abordado pontos pertinentes à tramitação e vantajosidade.

Art. 18, lei 14.133/2021 § 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação(...)

2.1. NATUREZA DOS BENS

- 2.1.1 Os itens referentes a aquisição em tela que compõem o objeto a ser contratado é caracterizado bens de consumo comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o art. 6º da Lei nº 14.133/2021.
- 2.1.2 Esta contratação apresenta características de serviços continuados, desta forma está devidamente amparada pelas especificações do art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 2.1.3 Os itens desta contratação não se enquadram como objeto de luxo sendo de qualidade comum necessários par cumprir as finalidades às quais se destinam.
- 2.1.4 Da Possibilidade Jurídica de Renovação dos Quantitativos da Ata de Registro de Preços:
- ✓ Em razão da natureza essencial e continuada do objeto em análise — cuja execução impacta diretamente a eficiência administrativa e a prestação regular de serviços públicos —, impõe-se à Administração Pública o dever de adotar todas as medidas legais e gerenciais que assegurem sua adequada continuidade. Nesse cenário, destaca-se a possibilidade jurídica de renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços, como instrumento legítimo de racionalização das contratações públicas e de preservação do interesse público.
 - ✓ Tal possibilidade encontra fundamento legal no artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, que disciplina a prorrogação da vigência das atas, e está respaldada por entendimento uniformizado da Advocacia-Geral da União, por meio do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU.
 - ✓ Nos termos do referido parecer, a renovação dos quantitativos da ata é juridicamente admissível, desde que observados os seguintes requisitos que iremos ter que realizar ao aditivar a ata de registro de preço:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



- ✓ Demonstração da vantajosidade da contratação para a Administração, mediante comprovação da manutenção das condições iniciais de preços e de fornecimento;
- ✓ Previsão expressa no edital e na própria Ata de Registro de Preços, permitindo a ampliação dos quantitativos dentro do limite legal e contratual, em proporção ao período aditivado;
- ✓ Análise prévia da demanda na fase de planejamento da contratação, incluindo menção no Estudo Técnico Preliminar e demais documentos preparatórios;
- ✓ Formalização por meio de termo aditivo firmado durante o prazo de vigência da ata, em consonância com a legislação vigente.
- ✓ Portanto, em face da importância do objeto licitado para a continuidade das atividades administrativas e da viabilidade legal da medida, este Estudo Técnico Preliminar contempla, de forma expressa, a possibilidade de renovação dos quantitativos da Ata de Registro de Preços, como ação estratégica de planejamento público, voltada à economicidade, à eficiência operacional e à concretização do interesse público.

3 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A elaboração do Plano Anual de Contratações tem como objetivo alinhar as propostas de aquisições das secretarias e ordenadores de despesas às reais necessidades, além de identificar oportunidades de economia e melhoria nos processos de trabalho. O plano de contratações fortalece a governança e a gestão das aplicações dos recursos públicos, atendendo aos princípios da transparência e da prestação de contas, permitindo mitigar riscos relativos ao processo de compras.

A elaboração do Plano Anual de Contratação referente ao exercício de 2025 ainda está em curso, haja vista a ausência deste documento no Portal Oficial de Transparência do Município.

4 MOTIVAÇÃO/OBJETIVO

O PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009, e o PEAE/PA, conforme a Lei nº 8.847/2019, estabelecem que a alimentação escolar deve ser fornecida gratuitamente aos alunos da educação básica pública, com foco na qualidade nutricional, na valorização da cultura alimentar local e no estímulo à agricultura familiar. Tais programas têm como objetivos:

- **Garantir a segurança alimentar e nutricional** dos estudantes, essencial para o pleno desenvolvimento físico e cognitivo.
- **Promover a equidade educacional**, assegurando que todos os alunos, independentemente de sua origem social ou econômica, tenham acesso a uma alimentação saudável e adequada.
- **Valorizar a cultura alimentar local**, incorporando alimentos típicos da região no cardápio escolar.
- **Estimular a economia local**, por meio da aquisição de produtos da agricultura familiar, fortalecendo a economia solidária e sustentável.

Impactos na Comunidade Escolar e na Sociedade

A implementação eficaz desses programas resulta em benefícios significativos para a comunidade escolar e para a sociedade em geral:

- **Melhoria no desempenho escolar:** Estudos demonstram que uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao aumento da concentração, da memória e do rendimento acadêmico dos estudantes.
- **Redução da evasão escolar:** A oferta de refeições de qualidade contribui para a permanência dos alunos na escola, especialmente em regiões com vulnerabilidade social.
- **Promoção da Educação Alimentar e Nutricional:** A disponibilidade de alimentos adequados incentiva práticas de alimentação saudável, influenciando positivamente os hábitos alimentares dos estudantes. A



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



merenda escolar serve como ferramenta pedagógica, promovendo ações de conscientização sobre alimentação equilibrada.

- **Impacto na Aprendizagem e Desempenho Escolar:** Uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao aumento da concentração, desempenho acadêmico e participação nas atividades escolares. A redução de problemas de saúde relacionados à má alimentação diminui ausências e melhora o ambiente de aprendizagem.
- **Impacto na Coesão Social e na Percepção da Comunidade:** A transparência e eficiência na aquisição dos alimentos elevam a confiança da comunidade na gestão escolar e pública. A merenda de qualidade reforça o sentimento de cuidado e valorização da comunidade escolar, promovendo maior engajamento dos pais e responsáveis.

5. RESULTADOS PRETENDIDOS:

A aquisição de gêneros alimentícios para o atendimento das escolas da rede municipal e estadual de Castanhal, bem como para convênios e projetos que colaboram com a Prefeitura, visa alcançar resultados significativos e transformadores, alinhados aos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa Estadual de Alimentação Escolar do Estado do Pará (PEAE/PA). Tais resultados não se limitam ao fornecimento de refeições, mas abrangem uma série de impactos positivos que contribuem para o desenvolvimento integral dos estudantes, a valorização da cultura local e o fortalecimento da economia regional.

1. Garantia de Segurança Alimentar e Nutricional

A principal meta da aquisição de gêneros alimentícios é assegurar que todos os estudantes da rede pública de ensino tenham acesso a uma alimentação escolar saudável, equilibrada e nutritiva. Isso é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, promovendo melhores condições de aprendizagem e contribuindo para a redução da evasão escolar.

2. Aquisição de Alimentos de Alta Qualidade e Confiabilidade: Garantir que os gêneros alimentícios adquiridos atendam aos padrões de segurança, higiene e qualidade, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Assegurar a conformidade com as especificações técnicas e sanitárias estabelecidas, minimizando riscos de contaminação ou deterioração dos alimentos.

3. Otimização dos Recursos Públicos: Promover a competitividade entre fornecedores, resultando em preços mais justos e condições vantajosas para a administração pública. Maximizar o uso eficiente dos recursos financeiros destinados à merenda escolar, possibilitando a ampliação ou melhoria do cardápio oferecido.

4. Segurança na Cadeia de Suprimentos: Garantir a continuidade do fornecimento de alimentos, evitando interrupções que possam comprometer a alimentação escolar. Estabelecer critérios rigorosos de seleção que assegurem fornecedores confiáveis e capazes de atender às demandas da escola.

5. Promoção de Práticas de Gestão Eficiente e Responsável: Fortalecer a capacidade de gestão da unidade escolar e do órgão responsável pela aquisição, promovendo processos administrativos mais ágeis e eficazes. Estimular a adoção de boas práticas de planejamento, controle e fiscalização das compras públicas.

6. Contribuição para a Saúde e Desenvolvimento dos Estudantes: Assegurar que as refeições fornecidas contribuam para o crescimento, desenvolvimento cognitivo e saúde geral dos estudantes. Promover uma alimentação equilibrada, que atenda às necessidades nutricionais da faixa etária escolar.

7. Fortalecimento do Sistema de Controle e Fiscalização: Estabelecer mecanismos de acompanhamento e avaliação do cumprimento dos contratos, garantindo a entrega de alimentos conforme o previsto. Promover a responsabilização dos fornecedores em caso de descumprimento das condições pactuadas.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

A presente estimativa da quantidade estimada para o processo fundamenta-se na necessidade concreta de assegurar a oferta contínua, equânime e qualificada da alimentação escolar aos estudantes das redes municipal e estadual de ensino do município de Castanhal, no exercício de 2025. O crescimento expressivo da demanda decorre, sobretudo, da expansão do ensino em tempo integral, do aumento no número de matrículas e da ampliação da cobertura educacional nas zonas urbana e rural.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



A Rede Municipal de Educação, conforme relatório estatístico da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), atende atualmente a 25.399 alunos, enquanto a Rede Estadual contempla cerca de 14.000 estudantes, totalizando um universo estimado de 39.399 educandos a serem beneficiados pelas ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Com o objetivo de atender de forma integral às necessidades nutricionais dos discentes, respeitando a cultura alimentar local e as exigências legais, o planejamento orçamentário foi elaborado em estrita observância à Lei Federal nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE, à Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que estabelece as diretrizes operacionais e nutricionais do programa, bem como à Lei nº 11.326/2006, que assegura a prioridade à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar.

A projeção orçamentária inicial para aquisição dos gêneros alimentícios é da ordem de R\$ 23.154.285,00, valor que contempla a totalidade da demanda calculada com base em memorial técnico minucioso, que acompanha este processo. Este documento apresenta a estimativa de consumo per capita por estudante, vinculada à quantidade de dias letivos estabelecidos no calendário oficial (220 dias), à modalidade de atendimento (parcial ou integral) e às especificidades nutricionais exigidas para cada faixa etária e etapa de ensino. Importa destacar que a média de investimento anual por aluno neste contexto ficaria de R\$ 743,40, o que representa aproximadamente R\$ 3,38 por dia letivo. Este índice evidencia não apenas a ampliação quantitativa dos recursos, mas também a elevação qualitativa do compromisso da gestão pública com a segurança alimentar e nutricional dos educandos.

Porém durante o processo licitatório, mais especificamente na fase de lances do pregão eletrônico por registro de preço, é comum observar-se uma redução significativa sobre o valor estimado. Historicamente, Castanhal tem alcançado índices de economia entre 20% e 30%, o que poderá resultar em uma contratação final com valores aproximados entre R\$ 16.207.999,50 e R\$ 18.523.428,00. Nesses casos, o custo médio anual por aluno poderá ser reduzido para R\$ 470,15 (com 20% de economia) ou R\$ 411,38 (com 30% de economia), equivalendo a R\$ 2,14 e R\$ 1,87 por dia letivo, respectivamente. Vale ressaltar que, até o presente momento, de acordo com o relatório de movimento de empenho emitido pelo setor de contabilidade, já foi empenhado R\$ 11.695.596,93 do certame que ainda está em vigência PE 033/2024.

No que se refere à origem dos recursos, o município conta com repasses do Governo Federal e Estadual que totalizam R\$ 9.497.162,00, sendo R\$ 4.586.100,00 oriundos do Programa de Apoio à Educação (PEAE), distribuídos em 10 parcelas anuais, e R\$ 4.911.062,00 provenientes do PNAE, repassados em 8 parcelas ao longo do exercício. Cabe esclarecer, todavia, que tais valores são insuficientes para garantir a plena execução do programa, exigindo, portanto, a complementação por meio de contrapartida financeira da Prefeitura Municipal, que aportará o valor de R\$ 13.657.123,00 para assegurar a cobertura integral da demanda.

Essa contrapartida representa aproximadamente 1,58% do orçamento anual de Castanhal para 2025, estimado em R\$ 863.951.526,49, o que reforça o compromisso institucional com a promoção da dignidade da pessoa humana, da equidade social e da valorização da infância como prioridade absoluta.

A estimativa também considerou as oscilações recentes do mercado, que impactaram diretamente na formação dos preços unitários. Como exemplo, cita-se o produto café, que apresentou alta expressiva nos últimos meses e influenciou diretamente a média ponderada das cotações apuradas, mesmo após tratativas diretas com fornecedores e amplo levantamento de preços praticados por outros entes públicos.

Atualmente, o município de Castanhal conta com 84 escolas municipais, espalhadas entre zonas urbana e rural, e atende ainda 24 escolas da rede estadual. Entre estas, destaca-se uma unidade de ensino integral, cujo regime demanda oferta de múltiplas refeições diárias, em contraste com as demais instituições de atendimento parcial, cuja demanda alimentar está diretamente vinculada ao número de estudantes por turno.

Em suma, a presente estimativa consolida-se como um instrumento técnico e jurídico robusto, que confere legitimidade, transparência e racionalidade ao processo licitatório, assegurando o cumprimento das obrigações



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



legais e o atendimento às necessidades reais da comunidade escolar. Mais do que cifras, o investimento representa um compromisso efetivo com o desenvolvimento integral do educando, a redução das desigualdades sociais e a promoção de um ambiente escolar saudável, digno e propício à aprendizagem.

7. ESTIMATIVA E REFERÊNCIA DE PREÇOS

7.1 Adotamos uma metodologia criteriosa para a pesquisa de preços, que consistiu na aplicação do parâmetro previsto no art. 5º da Instrução Normativa citada acima, que tem como base contratações similares feitas pela Administração Pública, a fim de obter informações abrangentes e representativas. Levando em consideração a Instrução Normativa citada, que estabelece diretrizes específicas para aquisições no âmbito público, sendo utilizado como instrumento para a pesquisa o BANCO DE PREÇOS (<https://www.bancodeprecos.com.br/>) o qual conta com uma base de dados com milhões de preços de todos os tipos de objetos e serviços. Além de preços de licitações, é possível consultar preços de tabelas de referência, preços de sites de domínio amplo, preços de notas fiscais eletrônicas e de cotações diretas com fornecedores, proporcionando assim a formação de uma ampla cesta de preços diversificada e atendendo as orientações do TCU e demais normas vigentes, proporcionar segurança e celeridade nas cotações de preços públicos.

7.1.1 Valores Praticados em Licitações Anteriores por este órgão público: para este processo não fizemos comparações com valores já praticados em processos semelhantes a este, pois o processo que encontramos foi a Ata de Registro de Preço nº 060/2023, do PE 043/2023, os itens desse processo possuem descrições e valores diferentes, não sendo útil a comparação de preço.

7.1.2 Valores Praticados em Licitações Anteriores de outros órgãos públicos: Usamos como parâmetro, valores praticados em licitações realizadas por outros órgãos para o mesmo objeto em questão.

- 1º: **BANCO DE PREÇOS**, <https://www.bancodeprecos.com.br>, pesquisa realizada em 24/04/2025 a 28/04/2025.

7.2 Cotação Direta com Fornecedores: A pesquisa direta com fornecedores, conforme previsto no Inciso IV do artigo 5º da IN nº 65/2021, foi realizada considerando a logística para chegar no município de Castanhal/PA. Assim, optou-se pela obtenção de cotação direta com fornecedores, o que garantiu maior precisão nas estimativas. O Setor de Cotação deu início à pesquisa com o intuito de evitar possíveis distorções, disparidades de preços ou valores inexequíveis. O objetivo foi aproximar-se fielmente da realidade do município, adotando para isso, a consulta formal aos fornecedores, conforme previsto na IN SLTI/MPOG nº 65/2021.

✓ Empresas que solicitamos cotação e responderam com a cotação via sistema banco de preços e as outras via e-mail.

- **AMAZOMIX COMERCIO E DISTRIBUIDORA LTDA**, CNPJ: 11.218.665/0001-92, datada de 25/04/2025

Mapa comparativo de preços.

Após pesquisa de preço, foi constatado que o valor estimado para a futura aquisição é de **R\$ 23.154.285,00 (VINTE E TRÊS MILHÕES CENTO E CINQUENTA E QUATRO MIL DUZENTOS E OITENTA E CINCO REAIS)**. As comprovações das pesquisas de preços que resultaram nos valores unitários referenciais estimados de cada item se encontram inseridas nos autos do processo, junto ao mapa de preço e relatório onde constam mais detalhes. Os comprovantes das pesquisas de preços coletadas integram este processo como documento anexo, em formato PDF.

8. CONTRATAÇÕES SIMILARES

8.1. Elaboradas pelo Próprio Órgão:

Nos últimos exercícios, a Prefeitura Municipal de Castanhal/PA, através do Fundo Municipal de Educação-FME, realizou licitações para **aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar** com escopo similar ao objeto pretendido neste estudo técnico. As contratações atendem a melhoraria do Município, mas o saldo dos contratos vigentes,



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



bem como a alta do valor dos produtos em decorrência de fatores externos impulsionaram a elevação dos preços, sendo, portanto, inviável para as demandas projetadas em 2025.

Dados do Processo:

Pregão Eletrônico n.º 043/2023 – Fundo Municipal de Educação-FME

- Valor de referência: **R\$ 43.979.740,00.**
- Valor adjudicado: R\$ 19.062.490,00.
- Vigência da ata: 18/10/2023 a 18/10/2024.

Pregão Eletrônico n.º 033/2024 - Fundo Municipal de Educação-FME

- Valor de referência: **R\$ 15.237.939,00.**
- Valor adjudicado: R\$ 9.170.010,00
- Vigência da ata: 18/12/2024 a 18/12/2025.

Os contratos estão disponíveis no Portal de Transparência e comprovaram eficiência no atendimento à secretaria. Entretanto, o aumento da demanda justifica nova contratação.

Observação Complementar

Cumpre destacar que, embora exista atualmente uma Ata de Registro de Preços vigente para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar, a mesma tem se mostrado operacionalmente ineficaz frente ao novo panorama econômico do setor. Tal situação decorre, principalmente, da defasagem dos valores registrados à época da homologação da referida ata, os quais já não refletem os preços praticados no mercado atual.

Essa defasagem tem ocasionado entraves significativos à Administração, uma vez que diversas empresas participantes vêm enfrentando dificuldades para cumprir os quantitativos estabelecidos, comprometendo, por conseguinte, a continuidade e a regularidade do fornecimento dos insumos alimentares às unidades escolares.

Importa registrar, ainda, que foram formalizados requerimentos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte de algumas fornecedoras, entretanto, tais solicitações têm esbarrado na ausência de comprovação documental idônea e suficiente para fundamentar tecnicamente a revisão contratual pleiteada, conforme preceituam os normativos legais e os princípios da Administração Pública.

Dessa forma, a deflagração de novo certame licitatório não apenas se justifica, mas se impõe como medida administrativa necessária e estratégica, visando à garantia do interesse público, à eficiência na execução das políticas educacionais e ao cumprimento das obrigações legais assumidas perante os estudantes da rede de ensino de Castanhal.

8.2. ELABORADAS POR OUTROS ÓRGÃOS/ENTIDADES:

Além disso, foram analisadas contratações realizadas em outros municípios no Estado do Pará:

Prefeitura Municipal de Altamira/PA

- Pregão Eletrônico n.º 001/2024.
- Valor adjudicado: R\$ 10.433.545,15.

Prefeitura Municipal de Viseu/PA

Pregão Eletrônico n.º 003/2024.

- Valor de referência: R\$ 2.537.183,25
- Valor adjudicado: R\$ 2.705.629,80

Prefeitura Municipal de São Caetano de Odivelas/PA

- Pregão Eletrônico n.º 9.2024-018-PMSCO.
- Valor de referência: R\$ 3.106.565,49.
- Valor adjudicado: R\$ 1.664.498,65.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



Essas contratações indicam alinhamento de preços e modalidades àquelas praticadas neste processo. Os dados fornecem segurança adicional aos parâmetros utilizados e ao planejamento deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

9. ESCOLHA DA MODALIDADE

A presente contratação será realizada com base na Lei Federal nº 14.133/2021, a qual institui as modalidades de licitação e os procedimentos auxiliares aplicáveis às contratações públicas. Dentre eles, destaca-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto nos arts. 6º, inciso XLV; 40, inciso II; 78, inciso V e 82, §5º da referida norma, como ferramenta estratégica que possibilita o planejamento eficiente e a contratação conforme demanda.

Considerando que o objeto deste processo se refere à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino, trata-se de bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e com especificações técnicas objetivas, o que justifica, nos termos do art. 28, inciso I da NLLC, a adoção da modalidade Pregão, na forma eletrônica, com julgamento pelo critério de menor preço por item.

A forma eletrônica, conforme o art. 17 da Lei, proporciona ampla publicidade, maior competitividade, celeridade processual e potencial redução de preços, assegurando maior eficiência administrativa.

Justifica-se, ainda, a adoção do Sistema de Registro de Preços, tendo em vista que a entrega dos itens ocorrerá de forma parcelada e mensal, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação. Adicionalmente, poderão ocorrer aquisições eventuais, destinadas à realização de atividades pedagógicas, eventos escolares e ações de integração escolar ao longo do ano letivo.

É importante ressaltar que o número de alunos matriculados pode oscilar, havendo ingressos, transferências e saídas durante o período letivo, assim como o cardápio da merenda escolar poderá ser adaptado, observando-se critérios nutricionais e de aceitação alimentar por parte dos estudantes, o que exige flexibilidade na execução contratual.

Nesse contexto, a utilização do SRP permite à Administração realizar contratações apenas conforme a necessidade real e disponibilidade orçamentária, assegurando responsabilidade fiscal e eficiência. Além dos recursos federais e estaduais, é importante destacar que as aquisições poderão ter alterações conforme a evolução da arrecadação municipal, especialmente a receita oriunda de impostos constitucionais, que impacta diretamente a contrapartida financeira da Prefeitura.

Dessa forma, a escolha da modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por item, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços como procedimento auxiliar, revela-se a solução legal, técnica e economicamente mais vantajosa, garantindo à Secretaria Municipal de Educação segurança jurídica, planejamento estratégico e capacidade de atendimento dinâmico às demandas do ano letivo.

10. DA SOLUÇÃO

A escolha da modalidade adotada no processo foi baseada na legislação vigente, especialmente o Art. 5º da Instrução Normativa nº 73/2020, visando maior eficiência, propostas mais vantajosas para a Administração Pública e incentivo à competitividade e à redução de preços por meio de lances sucessivos.

Obs.: O objeto demandado possui contratações similares por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

Solução 01: Contratar no mercado local, preferencialmente, através de dispensa de licitação para entrega parcelada conforme empenhos expedidos pela Secretaria demandante;

Análise:

A modalidade de dispensa de licitação foi considerada inviável, pois o valor da contratação e a necessidade de ampla concorrência exigem procedimento licitatório, conforme previsto na legislação vigente, especialmente nas hipóteses



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



legais que regulam a dispensa, a fim de garantir transparência, isonomia entre os participantes e a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

Solução 02: Adesão a ata de outros órgãos públicos;

Análise:

A adesão a atas de registro de preços de outros entes federativos deve ser evitada em aquisições para o PNAE, pois, embora não seja vedada pela legislação, essa prática pode contrariar a Lei nº 11.947/2009 e as diretrizes do FNDE, devido às exigências técnicas, nutricionais e regionais específicas do programa.

Solução 03: Realizar Licitação Própria através de Pregão Eletrônico.

Análise:

A adoção do pregão eletrônico é a solução mais vantajosa para a contratação, pois promove ampla concorrência, assegura melhores condições comerciais e maior eficiência. Indicada para contratações recorrentes, essa modalidade garante transparência, legalidade e favorece a economicidade, otimizar recursos públicos e selecionar a proposta mais vantajosa em termos de custo-benefício.

10.1 REQUISITOS DA SOLUÇÃO:

- ✓ Compete a administração buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação do serviço, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação, posto que é essa descrição que impulsiona a seleção da proposta mais vantajosa.
- ✓ A partir dessas premissas é que se deve avaliar os requisitos da solução selecionada para aquisição deste objeto.

Tipo e Critério de avaliação: MENOR PREÇO POR ITEM

- ✓ Tratando-se de Pregão, o critério de aceitabilidade da proposta é o menor preço, conforme Lei 14.133/2021, art. 33, inciso I.
- ✓ Objetos divisíveis, complexos ou de naturezas distintas devem ser licitados em itens independentes, promovendo maior competitividade e permitindo que os licitantes apresentem propostas individualizadas, o que geralmente resulta em preços mais vantajosos.
- ✓ Em licitações para obras, serviços, compras e alienações, a adjudicação deve ser feita por item, e não por lote, quando o objeto for divisível, desde que não prejudique o conjunto ou perca economia de escala. Isso visa ampliar a participação dos licitantes e permitir a aquisição do objeto em itens ou unidades autônomas, com as exigências de habilitação ajustadas à divisibilidade.
- ✓ A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, ocasionado com isso um maior número de participantes e uma melhor disputa de preços.
- ✓ Deve ser levado em consideração que os itens pertencem ao mesmo ramo de atividade no segmento de mercado, porém poderão ser fornecidos por diversos estabelecimentos do ramo pertinente, o que permite maior competitividade, diversidade de fabricantes e produtos, melhor preço e redução no valor dos itens ofertados.

Procedimento auxiliar: REGISTRO DE PREÇO



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



- ✓ A utilização do procedimento auxiliar através de Registro de preço assegura o fornecimento **PARCELADO** destes itens, visto que a demanda é flutuante, uma vez que a natureza do mesmo é divisível e pode variar durante o período de vigência deste processo.
- ✓ O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas e já descrito em outra cláusula deste Estudo Técnico.
- ✓ Portanto, a motivação para a entrega de forma parcelada se dá em razão da demanda ser eventual e futura, de acordo com a necessidade da aquisição demandada.

Da conclusão:

- **Atendimento Específico por Categoria de Produto:** Cada item relacionado, possui características distintas. Julgar cada produto individualmente garante maior precisão na contratação e maior competitividade entre fornecedores, evitando sobrepreços em lotes combinados.
- **Qualidade Garantida em Cada Aquisição:** O critério por menor preço por item permite selecionar o produto que melhor atenda às especificações técnicas requeridas para cada secretaria, respeitando os padrões mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência.
- **Redução de Custos:** Contratar itens individualmente amplia a competitividade e diminui os riscos de preços acima do mercado, especialmente porque fornecedores de pequeno porte podem concorrer em categorias específicas.
- **Eficiência Administrativa:** Esse formato facilita a gestão de contratos e o monitoramento da entrega e da instalação de cada item nas secretarias demandantes. Também reduz o risco de atrasos logísticos, pois os fornecedores podem tratar diretamente de suas categorias específicas.
- **Flexibilidade no Planejamento Orçamentário:** A contratação por item oferece maior adaptabilidade ao planejamento financeiro do município, permitindo adquirir apenas os materiais prioritários caso haja necessidade de ajustes orçamentários.

Assim, conclui-se que a contratação sob o critério de **menor preço por item, através de ata de registro de preço** representa a solução mais eficiente e vantajosa para o atendimento das demandas municipais. Essa escolha garante modernização administrativa e economicidade, alinhando-se aos princípios de gestão responsável e à legislação vigente.

11. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS A SEREM ESTIPULADOS

11.1 A seguir, descrevemos os requisitos necessários para a execução da contratação de Aquisição de gênero alimentício para merenda escolar, assegurando que atendam aos padrões de qualidade e sustentabilidade exigidos:

- a. **Da subcontratação:** Considerando-se que a entrega de alimentos perecíveis impõe alto grau de responsabilidade técnica e sanitária, para este processo, a subcontratação será admitida somente para serviços de transporte de carga/frete dos itens.
- b. **Prazos de Entrega:** Os materiais deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos após o recebimento da ordem de fornecimento, podendo este prazo ser prorrogado em casos devidamente justificados e aprovados pela Administração.
- c. **Responsabilidade pela Entrega:** O fornecedor deverá ser integralmente responsável pela integridade dos produtos até a efetiva entrega nas escolas, cabendo-lhe responder por eventuais danos decorrentes de avarias no transporte, vencimento dos produtos ou acondicionamento inadequado. A contratada será responsável por transportar, entregar os materiais no local indicado, sem custos adicionais.
- d. **Acondicionamento e Identificação:** O acondicionamento e a identificação dos produtos também devem ser tratados com minúcia. Os alimentos deverão ser acondicionados de forma a preservar suas características físico-químicas e microbiológicas, sendo exigidas embalagens apropriadas, limpas, lacradas e identificadas com informações obrigatórias como nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome do fabricante e CNPJ. Tais medidas asseguram a rastreabilidade e conformidade sanitária dos produtos, estando



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



alinhadas com as disposições da Resolução RDC nº 275/2002 da Anvisa e outras normativas aplicáveis. No caso de ovos, por exemplo, deverão ser entregues em embalagens apropriadas, com data de postura indicada, sem rachaduras ou sujeiras, enquanto os pães deverão vir protegidos contra umidade e contaminação cruzada, apresentando aspecto visual e odor compatíveis com o frescor exigido para consumo imediato ou breve.

- e. **Preferência Regional:** Será assegurada prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no Estado do Pará, reforçando o compromisso com o desenvolvimento econômico regional.
- f. **Conformidade Legal:** A licitante vencedora deverá atender integralmente às disposições da **Lei nº 11.947/2009**, da **Lei nº 14.133/2021**, das Resoluções vigentes do FNDE e dos normativos estaduais do PEA, sendo ainda exigida a apresentação de documentos de regularidade sanitária, como o **Alvará Sanitário e Certificação de Boas Práticas de Manipulação**, conforme aplicável.
- g. **A CONTRATADA e a CONTRATANTE** deverão dispor de um funcionário cada para realizarem o acompanhamento e o registro dos volumes adquiridos, e conferir se o material carregado está conforme às especificações exigidas, e ainda informar as quantidades mensalmente para o fiscal do contrato nomeado pela CONTRATANTE.

12. DA COMPROVAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Tal processo limitar-se-á às empresas que possuam, minimamente, os seguintes documentos indispensáveis para prestação do serviço, para fins de habilitação, a licitante deverá comprovar sua capacidade técnica, demonstrando experiência anterior compatível com o objeto ora licitado, nos termos do artigo 67 da lei nº 14.133/2021, por meio da apresentação obrigatória dos seguintes documentos:

- a) **Atestado(s) de capacidade técnica** emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de gêneros alimentícios, preferencialmente perecíveis, de forma satisfatória, com a indicação precisa do objeto contratado, quantidades fornecidas, prazos, locais e desempenho da empresa, assinados por representante legal da contratante;

Obs: atestados com percentual de 30% por categoria apêndice v segmento de relevância deste ETP.

- a.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- a.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- a.3. A Administração se reserva no direito de diligenciar junto à pessoa jurídica emitente do Atestado/Declaração de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço/fornecimento prestado e cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado, como por exemplo notas fiscais, faturas entre outros. Também poderá ser solicitado da empresa licitante a obrigatoriedade de apresentação de tais comprovações.
- a.4. Não será aceito pela Administração atestado/declaração emitido pela própria licitante, sob pena de infringência ao princípio da moralidade, posto que a licitante não possui a impessoalidade necessária para atestar sua própria capacitação técnica;
- a.5. Também o pregoeiro poderá solicitar documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei 14.133/2021;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

b) **Declaração técnica** de que a empresa dispõe de estrutura logística, recursos humanos e equipamentos adequados à natureza e às condições do fornecimento, especialmente no tocante ao armazenamento, transporte e distribuição de alimentos perecíveis (pães, ovos, entre outros);

c) **Licenciamento Sanitário**

- **Alvará ou licença sanitária** atualizada, expedida pelo órgão municipal ou estadual de vigilância sanitária, atestando que a empresa está regularmente autorizada a operar na área de alimentos;

d) **Registro no MAPA (se exigido para o produto ofertado)**

- Para produtos de origem animal (como ovos), pode ser exigido o registro no **Serviço de Inspeção Federal (SIF)** ou no **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)** ou **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**, conforme o caso, comprovando a regularidade do fornecedor junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

e) **Produtos que não devem conter rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo: 9,10,11,12,13,14,24,32**

f) **Itens que deverão ser inspecionados pelo Ministério da Agricultura e abastecimento que necessitam de (SIF OU SIE ou SIM) e veículo frigorífico com termômetro indicando temperatura: 18,19,22,23,29,30,31. * item 44 necessita somente de veículo frigorífico.**

g) **Itens que deverão ser inspecionados pelo Ministério da Agricultura e abastecimento que necessitam de (SIF OU SIE ou SIM): 33,34,47**

12.1- DA AMOSTRA

12.1 A licitante, provisoriamente colocada em primeiro lugar no presente Pregão Eletrônico, deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto a ser adquirido, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade e análise da composição da embalagem, bem como verificar se atendem às especificações do Pregão Eletrônico e se possuem certificação sanitária. Esta amostra deverá ser entregue no Depósito de Alimentação Escolar, localizado na Travessa Primeiro de Maio, nº 2215 – Nova Olinda – CEP: 68743-040. A entrega da amostra supracitada deve ser realizada no horário de 8hs às 14hs.

12.2 As amostras poderão ser entregues no endereço informado em chat, no prazo limite estabelecido nomismo, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

12.3 A AMOSTRA deverá estar devidamente identificadas com nome do licitante e do respectivo processo licitatório e acompanhadas de ficha técnica de fabricação legível quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade, marca, número de referência ou código ou lote, dentre outros.

12.4 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

12.5 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

12.6 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

12.7 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

12.8 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 48 (Quarenta e oito) horas, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

12.9 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

12.3 DA EXIGÊNCIA DE COMPROVAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE:

A comprovação da exequibilidade das propostas ofertadas desempenha um papel fundamental no processo de licitação. Ao exigir que os licitantes apresentem uma planilha de composição de custos detalhada, acompanhada de documentação comprobatória, estamos garantindo que as propostas não apenas sejam competitivas, mas também viáveis na prática. Essa medida não irá apenas fortalecer a integridade do processo licitatório, mas também assegura que os contratantes selecionados possuam os meios necessários para cumprir as obrigações contratadas de maneira eficiente e sem comprometer a qualidade ou prazos estabelecidos.

Para este processo será considerado indícios de inexecuibilidade lances que apresentem 25% de economia referente ao estimado pela administração;

Será solicitado em diligência documentos pertinentes para tal comprovação (realizado logo após a fase de lances, antes mesmo de passar para a fase habilitatória)

Deve conter mais especificações sobre critérios de comprovação no rol "FASE DE JULGAMENTO" do Edital.

13. IMPACTO AMBIENTAL

Nos termos do artigo 11 da Lei nº 14.133/2021, esta contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, cabendo à licitante vencedora adotar medidas voltadas à minimização dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede pública municipal e estadual do Município de Castanhal.

Nesse sentido, a contratada deverá, obrigatoriamente:

- a) **Adotar embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis** sempre que tecnicamente viável, vedado o uso excessivo de plásticos de uso único, exceto quando houver exigência sanitária específica;
- b) **Reduzir o desperdício de alimentos e resíduos sólidos**, devendo planejar as entregas conforme a demanda real informada pela Administração e recolher, quando solicitado, embalagens ou materiais descartáveis resultantes do fornecimento;
- c) **Utilizar, preferencialmente, veículos com manutenção em dia e menor emissão de poluentes** para transporte dos alimentos, observando práticas de logística eficiente e rotas sustentáveis que evitem deslocamentos desnecessários;

14. RESULTADO ESPERADO

14.1 Garantia de oferta regular e contínua de alimentação escolar: Assegurar que os alunos da rede pública recebam refeições diárias, equilibradas e seguras, sem interrupções no fornecimento dos insumos alimentares.

14.2 Melhoria da qualidade nutricional das refeições: Viabilizar a oferta de alimentos em conformidade com os padrões nutricionais exigidos pelo FNDE e pela equipe de nutricionistas da rede de ensino, com foco em segurança alimentar e combate à desnutrição e obesidade infantil.

14.3 Redução do desperdício e otimização logística: Realizar entregas conforme demanda planejada, com maior controle de prazos de validade e melhor conservação dos produtos, minimizando perdas e descartes.

14.4 Promoção do desenvolvimento local: Estimular a economia regional com a contratação de fornecedores locais e da agricultura familiar, fortalecendo cadeias produtivas mais sustentáveis e próximas das unidades escolares.

14.5 Eficiência na execução orçamentária: Cumprir metas de aplicação dos recursos financeiros federais e estaduais (PNAE e PEA), dentro dos prazos legais e com economicidade, evitando devolução ou contingenciamento de verbas.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



14.6 Conformidade com exigências legais e sanitárias: Garantir que os produtos fornecidos atendam a todas as normas de vigilância sanitária, transporte, acondicionamento, rotulagem e rastreabilidade, conforme RDC/ANVISA e MAPA.

14.7 Fortalecimento da transparência e controle social: Permitir a atuação efetiva dos conselhos de alimentação escolar (CAE) e dos órgãos de controle externo (como TCE, CGU e TCU), por meio da padronização da documentação e rastreabilidade das entregas.

14.8 Incorporação de práticas ambientalmente sustentáveis: Reduzir o impacto ambiental da contratação por meio de critérios sustentáveis (uso de embalagens recicláveis, logística racional, descarte adequado de resíduos), alinhando a contratação à política nacional de sustentabilidade nas compras públicas.

14.9 Segurança jurídica e administrativa: Evitar litígios contratuais, glosas em prestação de contas ou responsabilização de gestores, mediante edital robusto, execução fiscalizada e documentação técnica bem fundamentada.

14.10 Melhoria na permanência e desempenho escolar dos alunos: Ao garantir alimentação adequada e de qualidade, espera-se contribuir para a **redução da evasão escolar**, aumento da concentração em sala de aula e melhora nos indicadores educacionais do município

15 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

15.1. A presente contratação, realizada por meio de pregão eletrônico, é **correlata e complementar à Chamada Pública nº 001/2025**, voltada à aquisição direta de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em cumprimento ao disposto no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 e às diretrizes operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

15.2. Enquanto a Chamada Pública visa atender à exigência legal de aplicação mínima de 30% dos recursos do PNAE na aquisição direta da produção familiar rural, a presente licitação destina-se à aquisição de demais gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis, **de natureza distinta ou complementar**, garantindo a integralidade do cardápio planejado pelo setor de nutrição escolar e assegurando a oferta regular e diversificada da alimentação nas unidades escolares.

Conclusão: Ambas as contratações integram a **estratégia institucional de execução descentralizada da alimentação escolar**, sendo interdependentes para o atingimento dos objetivos nutricionais, pedagógicos e sociais do PNAE no âmbito da rede pública de ensino do município de Castanhal.

16 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

16.1. A presente contratação, voltada para a aquisição desses materiais para a Prefeitura de Castanhal, é de suma importância para a eficiência administrativa e foi devidamente autorizada pela Ordenadora de Despesas, no caso, a Secretária Municipal de Educação. A ação encontra respaldo nas diretrizes estratégicas da gestão municipal, apesar de o Plano Anual de Contratações ainda estar em fase de elaboração.

16.2. Resultados da Análise: Todas as medidas administrativas e orçamentárias necessárias para a viabilização da contratação foram rigorosamente adotadas desde a elaboração dos Documento de Formalização da Demanda (DFD) até a presente fase do processo de contratação. O planejamento envolveu uma análise detalhada das necessidades do município, assegurando que a contratação esteja diretamente alinhada com as metas e os objetivos da administração pública local.

Conclusão: Dessa forma, a contratação proposta está plenamente alinhada ao planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Castanhal/PA/Secretaria Municipal de Educação-SEMED, atendendo às necessidades administrativas do município de maneira tempestiva e eficaz. A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE e do PEA em Castanhal exige abordagem técnica, jurídica e operacional, capaz de garantir a regularidade e eficácia do fornecimento de alimentos aos estudantes da rede pública, ao tempo em que se preserva o interesse público, a conformidade com os princípios da administração pública e a plena observância dos direitos sociais à educação e à alimentação de qualidade.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



17.OBSERVAÇÕES GERAIS

A contratação pública tem por finalidade a satisfação de uma necessidade pública, seja ela qual for, desde obras a aquisições de produtos e contratação de serviços. Além disso, a contratação também se presta à concretização de políticas públicas conforme previsão constitucional, vejamos:

“Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios: (...) IX - tratamento favorecido para as empresas de pequeno porte constituídas sob as leis brasileiras e que tenham sua sede e administração no País.”.

Além disso, em seu artigo 179, a Carta Magna prevê que os Entes Federados, em todas as suas esferas, devem conceder às microempresas e empresas de pequeno porte, definidas em lei, o tratamento jurídico diferenciado de modo a incentivá-las, principalmente no que tange as obrigações administrativas, tributárias e previdenciárias.

“Art. 179. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios dispensarão às microempresas e às empresas de pequeno porte, assim definidas em lei, tratamento jurídico diferenciado, visando a incentivá-las pela simplificação de suas obrigações administrativas, tributárias, previdenciárias e creditícias, ou pela eliminação ou redução destas por meio de lei...”.

E ainda, se política pública, conforme conceito trazido pelo site <https://politicaspUBLICAS.almg.gov.br/> é “sistema de decisões públicas que visa manter ou modificar a realidade por meio da definição de objetivos e estratégias de atuação e de alocação dos recursos necessários para se atingir os objetivos estabelecidos”. Portanto, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião de sua participação em processos licitatórios, acabam sendo desfavorecidas quando competem com médias e grandes empresas, visto que disputar preço com empresas que têm mais capital, maior linha de produção e mais condições de desconto no valor total, acaba dificultando a concorrência. Assim, nos termos do artigo 5º, da Lei 14.133/2021:

“Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável...”.

É no sustentáculo do Princípio do Desenvolvimento Nacional Sustentável que se busca dotar de efetividade as licitações exclusivas às microempresas e empresas de pequeno porte, de modo a promover o crescimento econômico e o círculo virtuoso do dinheiro.

Assim, em 2006, surgiu no ordenamento jurídico brasileiro a Lei Complementar nº 123, denominada de Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, as quais estabelecem as normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido dispensado a tais empresas no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Desta forma, dentre os benefícios trazidos pela LC nº 123/2006 e alterações posteriores, iremos tratar, nesta justificativa, do benefício presente no § 3º do art. 48 da referida lei, vejamos:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



“Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

[...]

§ 3º Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)”.

Vale salientar que se entende por âmbito local, os limites geográficos do Município onde será executado o objeto da contratação, conforme §2º do art. 1º do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

Considerando que o município de Castanhal/PA, possui estimativa de 207.603 habitantes (IBGE 2024), a qual se localiza em ponto comercialmente estratégico, visto que está dentro da Região Metropolitana de Belém. Distante 68 quilômetros da capital estadual. A cidade tem uma posição geográfica privilegiada no mapa do Pará, sendo cortada pela rodovia federal BR-316, importante rota para o escoamento da produção, além disso, se encontra a um pouco mais de 60 quilômetros de distância do porto, aeroporto e da Alça Viária, na região metropolitana de Belém.

Dessa maneira, percebe-se que o município tem como sua atividade econômica principal o comércio, através de vendas de diversos ramos, possibilitando também o abastecimento de cidades vizinhas. Castanhal é o polo mais desenvolvido da Região Nordeste do Pará e o que apresenta o crescimento mais acelerado nas áreas de indústrias e comércio. Nos últimos anos as autoridades políticas têm aumentado o incentivo para instalação de indústrias de diversos ramos, e contribuindo para melhoria das indústrias pioneiras na cidade, logo, a Prefeitura Municipal tem como papel indispensável fomentar o comércio local trazendo condições econômicas favoráveis para os microempreendedores.

De acordo com o site CARAVELA (<https://www.caravela.info/regional/castanhal-pa>) “Até janeiro de 2025 houve registro de 20 novas empresas em Castanhal, sendo que uma delas atua pela internet. Neste último mês, 20 novas empresas se instalaram, sendo 1 com atuação pela internet. Este desempenho é maior que o do mês imediatamente anterior (0). No ano de 2024 inteiro, foram registradas 230 empresas”



Destarte, considerando a necessidade de implantar, no município de Castanhal/PA, políticas públicas voltadas para o comércio local, nada mais significativo do que incentivar as contratações de fornecedores sediados no município, contribuindo, dessa maneira, para a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal, gerando emprego e renda. Ante o exposto, decide-se adotar a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, sediadas no município de Castanhal/PA, até o limite de 5% (cinco por cento) do melhor preço válido, desde que cumprindo os requisitos legais, previstos na LC 123/2006 e 147/2014, visando fomentar o comércio e trazer



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



rotatividade econômica, fazendo com que os pequenos empreendedores sejam incluídos no cenário de fornecimento para os órgãos públicos.

18. INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Obs. 01:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi possível a constatação de inconsistências acerca da descrição do item **47- OVOS DE GALINHA** no que se refere à data de fabricação que passará de 24 horas para 48 horas anteriores a data de entrega.

Obs. 02:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi constatado a necessidade da diminuição do item **11- BISCOITO DE POLVILHO** para remanejamento para outro item, sendo que o novo quantitativo é 4.000.

Obs. 03:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi constatado a necessidade do aumento do item **19- CARNE MOÍDA DE MÚSCULO CONGELADA** sendo que o novo quantitativo é **60.000** oriundos do remanejamento do item 44- morango.

Obs. 04:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi constatado a necessidade de fixar somente **200g** para melhor entendimento e facilidade na entrega para o item **31- IOGURTE NATURAL**.

Obs. 05:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi constatado a necessidade de retirada do item **44-MORANGO** para remanejamento para outro item.

Obs. 06:

Após revisão do DFD contidos nos autos deste processo, foi constatado a necessidade do aumento do item **48- PÃO DE CHÁ** sendo que o novo quantitativo é **60.000** oriundos do remanejamento do item 11- polvilho.

19. RESPONSABILIDADE DE ELABORAÇÃO

Declaro, para devidos fins, que a Equipe de Planejamento da Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação é responsável pela elaboração do presente documento, através do(s) seu(s) representante(s) a abaixo assinalado. E dos representantes dos demais documentos que fazem parte deste estudo técnico preliminar, através dos DFD's e documentação da pesquisa de mercado.

20. ANEXOS E APÊNDICES

20.1 APÊNDICE I – MEMORIAL DE CÁLCULO

20.2 APÊNDICE II– LISTA COM ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS COM SEUS RESPECTIVOS ENDEREÇOS

20.3 APÊNDICE III – DIVISÃO DA QUANTIDADE POR MODALIDADE

20.4 APÊNDICE IV- CARDÁPIO

20.5 APÊNDICE V- SEGMENTO DE RELEVÂNCIA

21 APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições do Decreto Municipal nº017/2024. Explicitamente declaramos que a contratação é viável, justificando com base nos elementos contidos nos Estudos Preliminares.

Castanhal/PA, 05 de maio de 2025.

Elaborado por:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



Kellen Silva

Kellen Cristina Cunha Silva
Coordenadora Merenda Escolar
Matrícula: 170375-7

Barbara Batista da Silva

Barbara Batista da Silva
Nutricionista-CRN 7161
Matrícula: 170228-9

Sheila Mirian Medeiros Gomes

Sheila Mirian Medeiros Gomes
Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitações
Matrícula nº 213454-4

Aprovado por:

Cosma Maria Nascimento da Cunha

COSMA MARIA NASCIMENTO DA CUNHA
Secretária Municipal de Educação
Decreto 031/25

Cosma M^a Nascimento da Cunha
Secretária Municipal de Educação
Dec. N° 031/2025-PMC
06 de Janeiro de 2025

**COSMA MARIA
NASCIMENTO DA
CUNHA:08439516215**

Assinado de forma digital por
COSMA MARIA NASCIMENTO DA
CUNHA:08439516215
Dados: 2025.06.12 15:30:13 -03'00'



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



APÊNDICE I – MEMORIAL DE CÁLCULO

Este documento tem como escopo principal a fundamentação técnica e econômica dos valores estimados para a contratação, assegurando, assim, a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, que regem a Administração Pública. Trata-se de um instrumento indispensável à instrução processual do certame licitatório, cuja finalidade é conferir transparência, racionalidade e economicidade à estimativa de preços dos itens a serem adquiridos.

MEMORIAL DE CÁLCULO

Item	Objeto	Und	Licitação 033/2024	Acréscimo	Quantidade estimada	Justificativa
				Decréscimo		
01	AÇAFRÃO	KG	3.000	QA	3.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
02	AÇÚCAR CRISTAL	KG	45.000	+ 35.000	80.000	Quantidade com base na per capita e na necessidade das escolas com modalidade integral, aumento de alunos, e oferta de café da manhã.
03	ALHO BRANCO IN NATURA	KG	6.000	+ 2.000	8.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
04	ARROZ PARBOILIZADO	KG	45.000	+ 15.000	60.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
05	AVEIA (EM FLOCOS FINOS	KG	Item não licitado	NA	10.000	Quantidade necessária para garantir diversidade e nutrientes no cardápio escolar.
06	AZEITE DE DENDÊ	UND	6.000	QA	6.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
07	BATATA INGLESA	KG	25.000	QA	25.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
08	BETERRABA EXTRA	KG	Item fracassado	NA	20.000	Com base na RDC 6/2020, houve a necessidade de aumentar a oferta de frutas, legumes e verduras, para atender as novas creches e escolas integrais.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



09	BISCOITO SABOR CHOCOLATE	KG	25.000	+ 20.000	45.000	Quantidade com base em cálculos percapita e nas necessidades das escolas, por ser um produto usado para suprir eventuais ausências, houve necessidade de grande acréscimo.
10	BISCOITO SABOR COCO	KG	20.000	+ 25.000	45.000	Quantidade com base em cálculos percapita e nas necessidades das escolas, por ser um produto usado para suprir eventuais ausências, houve necessidade de grande acréscimo.
11	BISCOITO DE POLVILHO (Sem lactose e sem glúten)	KG	30.000	- 20.000	10.000	De acordo com a per capita, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
12	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	KG	20.000	QA	20.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
13	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE	KG	2.000	- 1.500	500	De acordo com a per capita, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
14	BOLACHA DE MOTOR	KG	Item não licitado	NA	20.000	Quantidade necessária para garantir diversidade e nutrientes no cardápio escolar.
15	BOLO SIMPLES	KG	5.000	- 3.000	2.000	De acordo com a per capita, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
16	CAFÉ EM PÓ	KG	8.000	+ 2.000	10.000	Quantidade com base na per capita e na necessidade das escolas com modalidade integral, aumento de alunos, e oferta de café da manhã.
17	CANELA EM PÓ SEM AÇÚCAR	KG	Item não licitado	NA	5.000	Quantidade necessária para garantir diversidade e nutrientes no cardápio escolar.
18	CARNE BOVINA CONGELADA (ACÉM)	KG	30.000	QA	30.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



19	CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA	KG	50.000	QA	50.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
20	CEBOLA BRANCA	KG	22.000	+ 3.000	25.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
21	CENOURA	KG	20.000	QA	20.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
22	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO	KG	Item não licitado	NA	33.000	Quantidade necessária para garantir diversidade cardápio escolar.
23	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO	KG	Item não licitado	NA	30.000	Quantidade necessária para garantir diversidade e nutrientes no cardápio escolar.
24	EXTRATO DE TOMATE	KG	5.000	+ 9.500	14.500	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
25	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	KG	Item não licitado	NA	1.000	Quantidade necessária para garantir diversidade no cardápio escolar.
26	FLOCÃO DE MILHO	KG	25.000	+ 5.000	30.000	Quantidade com base na per capta e na necessidade das escolas com modalidade integral, aumento de alunos, e oferta de café da manhã.
27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	4.500	+ 5.500	10.000	Quantidade com base na per capta e na necessidade das escolas com modalidade integral, aumento de alunos, e oferta de café da manhã.
28	FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	25.000	+ 15.000	40.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



29	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	KG	70.000	+ 20.000	90.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender as escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
30	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA)	KG	Item não licitado	NA	10.000	Quantidade necessária para garantir diversidade cardápio escolar.
31	IOGURTE NATURAL	KG	15.000	- 5.000	10.000	De acordo com a per capita, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
32	LEITE DE COCO PARA FINS CULINÁRIOS	UN	5.000	QA	5.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	45.000	+ 25.000	70.000	Quantidade com base na per capita e na necessidade das escolas com modalidade integral, aumento de alunos, e oferta de café da manhã.
34	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	KG	300	QA	300	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
35	MAÇÃ NACIONAL	KG	5.000	+ 5.000	10.000	Com base na RDC 6/2020, houve a necessidade de aumentar a oferta de frutas, legumes e verduras, para atender as novas creches e escolas integrais.
36	MACARRÃO ESPAGUETE DE TRIGO	KG	30.000	+ 10.000	40.000	Quantidade com base em cálculos percapita e nas necessidades das escolas, por ser um produto usado para suprir eventuais ausências, houve necessidade de grande acréscimo.
37	MACARRÃO DE ARROZ	KG	Item não licitado	NA	500	Diante as necessidades alimentares específicas, por ser um produto isento de glúten, há necessidade de aquisição.
38	MASSA SÊMOLA PARA SOPA	KG	20.000	QA	20.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



39	MARGARINA COM SAL	KG	6.000	QA	6.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
40	MELÃO	KG	5.000	+ 5.000	10.000	Com base na RDC 6/2020, houve a necessidade de aumentar a oferta de frutas, legumes e verduras, para atender as novas creches e escolas integrais.
41	MILHO BRANCO (CANJICA)	KG	10.000	QA	10.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
42	MILHO/ERVILHA EM CONSERVA	KG	5.000	+ 4.000	9.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender aas escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.
43	MILHO PARA PIPOCA	KG	30.000	- 20.000	10.000	De acordo com a per capta, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
44	MORANGO FRUTA CONGELADA	KG	10.000	- 5.000	5.000	De acordo com a per capta, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
45	ÓLEO DE SOJA REFINADO	UN	20.000	QA	20.000	Quantidade com base na per capita e no consumo do último ano, onde não houve a necessidade de um acréscimo para reserva técnica.
46	ORÉGANO DESIDRATADO	KG	Item não licitado	NA	200	Quantidade necessária para garantir diversidade cardápio escolar.
47	OVOS DE GALINHA	UN	400.000	- 300.000	100.000	De acordo com a per capta, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
48	PÃO DE CHÁ	KG	60.000	- 10.000	50.000	De acordo com a per capta, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.
49	POLVILHO AZEDO	KG	Item não licitado	NA	10.000	Quantidade necessária para garantir diversidade cardápio escolar.
50	SAL	KG	10.000	- 2.000	8.000	De acordo com a per capta, não houve necessidade da utilização da quantidade total licitada.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



51	UVAS (SEM SEMENTE)	KG	Item não licitado	NA	10.000	Com base na RDC 6/2020, houve a necessidade de aumentar a oferta de frutas, legumes e verduras, para atender as novas creches e escolas integrais.
52	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL)	L	15.000	+ 5.000	20.000	Devido aumento de preparações salgadas para atender as escolas integrais, viu-se a necessidade do aumento.

NÃO SE APLICA	NA
QUANTIDADE ADEQUADA	QA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



APÊNDICE II – LISTA DE ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS

MUNICIPAIS			
NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO	MODALIDADE
ROTA 01 - URBANA			
CMEI SANTA RITA DE CASSIA	RUA ADAILSON RODRIGUES	JADERLAN DIA	INFANTIL
CRECHE SANTA RITA DE CASSIA	RUA ADAILSON RODRIGUES	JADERLAN DIA	CRECHE
	RUA DOM JOÃO VI		INFANTIL
CRECHE MARIA RUTH DAS C. CRAVO	RUA FRANCISCO P. LAGO	JADERLAN DIA	CRECHE
EMEF ANA PAULA DOS SANTOS	RUA ADAILSON RODRIGUES	JADERLAN DIA	FUND/EJA
EMEF IRENE RODRIGUES TITAN	RUA ADAILSON RODRIGUES	JADERLAN DIA	FUND/EJA
EMEF Fco ESPINHEIRO GOMES	AV. HELIO DE MOURA MELO	STA CATARINA	INF/FUND/EJA
EMEF PEDRO COELHO DA MOTA	RUA 4 DE JULHO, S/N	HELIOLANDIA	INF/FUND
EMEF RAIMUNDA MAIA CARVALHO	RUA FRANCISCA PEREIRA LAGO	JADERLAN DIA	INF/FUND
EMEF CACILDA POSSIDONIO	RUA TEREZINHA S. RODRIGUES	BOM JESUS	INF/FUND
PROJETO CASTELO DOS SONHOS	BR 316 S/ N°	JADERLAN DIA	FUNDAMENTAL
ROTA 02 - URBANA			
CEI CARROSSEL - ANEXO MANOEL DE O. PASTANA	RUA EMANASSES PORPINO	SAUDADE I	INFANTIL
CEI CARROSSEL - ANEXO TIAGO GUEDES	RUA 1° DE MAIO	PIRAPORA	INFANTIL
CRECHE FRANCISCO BAHIA DE AGUIAR	RUA ANTONIO HORACIO, N° 613	SANTA LÍDIA	CRECHE
EMEF MANOEL DE O. PASTANA	RUA EMANASSES PORPINO	SAUDADE I	FUNDAMENTAL
EMEF GRAZIELA GABRIEL	TV. LAURO SODRÉ	SANTA LÍDIA	INF/FUND/EJA
EMEF SÃO JOÃO BOSCO	RUA SÃO JOÃO	FLORESTAL	FUNDAMENTAL INTEGRAL
EMEIEF TIAGO GUEDES DE OLIVEIRA	RUA 1° DE MAIO	PIRAPORA	FUNDAMENTAL
CEI MARIA DE LOURDES	RUA RUI LUIS DE ALMEIDA	SAUDADE I	INFANTIL
ROTA 03 - URBANA			
EMEF DR JOSÉ JOÃO DE MELO	RUA JOSE N. DE ARAUJO	SAUDADE I	FUND/EJA
EMEF JOSE MONTEIRO MAIA	RUA NAZARÉ	NOVA OLINDA	FUND/EJA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



CEI CASTELO DO SABER	RUA COMANDANTE ASSIS	NOVA OLINDA	INF/FUND
CEI AQUARELA	RUA PRINCIPAL DO TOKIO	TOKIO	INFANTIL
EMEI CRISTO REDENTOR - LIONS	ALAMEDA RYOTA OYAMA	CRISTO	INFANTIL
	RUA PEDRO M. DE SOUZA		FUNDAMENTAL
EMEF MADRE MARIA VIGANO	TV. IPIRANGA	NOVA OLINDA	FUND/EJA
ESCOLA SESI CASTANHAL	BR 316 - KM 62	CRISTO	FUNDAMENTAL
ROTA 04 - URBANA			
CRECHE PROFº ANTONIO MARTINS DE ARAUJO	CONJ. DOS IPÊS	FONTES BOA	CRECHE INTEGRAL
EMEF IZABEL Mª DA CONCEIÇÃO	ROD. TRANSCASTANHAL	FONTES BOA	CRECHE/FUND
EMEF MANOEL PINTO DE SOUZA	RUA MANUEL ALVES PRADO	TITANLANDIA	INF/FUND/EJA
EMEF MARIA INES COSTA	RUA VII - QUADRA U	FONTES BOA	FUND/EJA
EMEF PROF RAIMUNDA AMARAL DA SILVA	AV. BARÃO DO RIO BRANCO	APEU	CRECHE/INF
EMEF MARCO LIVA	CONJ. DOS IPÊS	FONTES BOA	FUNDAMENTAL
EMEF MARIA JOSÉ DOS SANTOS	ALAMEDA MANGUEIRINHA	APEU	FUND/EJA
EMEF AMERICA JOANA DA SILVA	TV. VILHENA RIBEIRO	BETÂNIA	INF/FUND INTEGRAL
CEI SONHO DE CRIANÇA	RUA DUQUE DE CAXIAS, 30	FONTES BOA	INF/FUND
ESCOLA DE MUSICA GERALDO BARROSO	AV. BARÃO DO RIO BRANCO, 312	APEÚ	FUNDAMENTAL
CRECHE BENEDITO RUFINO DA SILVA	RUA SN 05 - CONJ. DOS IPÊS	FONTES BOA	CRECHE

ROTA 05 - URBANA			
CRECHE SARA DE SOUZA ARAÚJO	CONJUNTO BURITIS	NOVO ESTRELA	INF/CRECHE
EMEF LATIFF RONALD O. JATENE	RUA FRANCISCO L. MELO	CAIÇARA	INF/FUND/EJA
EMEF MARIA DA ENCARNÇÃO	ALAMEDA IMPERIAL	ESTRELA	INF/FUND/EJA
EMEF LUIZ AUGUSTO PAIVA	RUA PEDRO MELO, S/N	NOVO ESTRELA	FUND/EJA
ESCOLA DE MUSICA MESTRE ODILOM	RUA: EXPEDITO PONTES, 413	NOVO ESTRELA	FUNDAMENTAL
CMEI CLEU MAXSON SILVA FREITAS	TV. DO 67, AO LADO LUIZ PAIVA	NOVO ESTRELA	INF/CRECHE
ROTA 06 - URBANA			
EMEI COMUNITÁRIA CRIANÇA ESPERANÇA	TRAVESSA FORTALEZA	SALGADINHO	CRECHE/INF
EMEIEF PROF.ª EMILIA GIMENNEZ	RUA PEDRO PORPINO	SÃO JOSÉ	INF/FUND/EJA
EMEF MARIA DE NAZARÉ G. TORRES	TRAVESSA RONDONIA	IMPERADOR	INF/FUND/EJA
EMEF MONSENHOR JOSE Mª DO	RUA BOA VENT. DAS	IANETAMA	INF/FUND



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



LAGO	NEVES		
EMEF ALESSANDRA BONO	AV. PEDRO PORPINO	CONJ. JAPIM	FUNDAMENTAL
EMEF ERONILDES F. DE CARVALHO	RUA SÃO JOSE DO LAGO	SÃO JOSÉ	INF/FUND
CRECHE JANE MEYRE NERIS LAMEIRA	RUA PROJETADA II, CJ VIT REGIA	IMPERADOR	CRECHE
ROTA CASTELO BRANCO I - RURAL			
EMEF JOSÉ PEDRO DE ARAÚJO	ROD. 03 DE OUTUBRO, KM 22	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF JOSÉ ISAIAS	TV. DO 20 - VILA BOM JESUS	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF ROBERTO REMIGI	ASSENTAMENTO JOÃO BATISTA	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF SANTA TEREZINHA	AGROVILA BACURI	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF PAULO FREIRE	TV. N. S. DE NAZARÉ (CUPIUBA)	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF FERNANDO NUNES (QUILOMBOLA)	COM. QUILOMBOLA SÃO PEDRO	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
ROTA CASTELO BRANCO II - RURAL			
EMEF JOAQUIM ANGELO	TV. JOAQUIM ANGELO	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF SANTO AGOSTINHO	ROD. 3 DE OUTUBRO	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF NOSSA Sr. ^a DE NAZARÉ	AGROVILA NAZARÉ	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF DOMINGOS DE BARROS	AGROVILA LUIS DUARTE	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF JOSÉ HENRIQUE	AGROVILA CASTELO BRANCO	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF FRANCISCO ELIAS	AGROVILA CASTELO BRANCO	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF ALFREDO HENRIQUE DA LUZ	AGROVILA CASTELO BRANCO	ZONA RURAL	INF/FUND
ROTA CASTANHAL / TERRA ALTA - RURAL			
EMEF MARIA PERPETUA LISBOA	AGROVILA CALÚCIA	ZONA RURAL	INF/FUND/CRECHE
EMEF NOSSA Sr. ^a DAS VITÓRIAS	AGROVILA CAMPINA	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF ANITA GARIBALDI	ROD. CAST - TERRA ALTA, KM 17	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF JOSE ALVES DE MORAES	ROD. CAST - TERRA ALTA, KM 12	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
EMEF LUIZA CARNEIRO DE LIMA	ROD. CAST - TERRA ALTA, KM 22	ZONA RURAL	FUNDAMENTAL
ERCEIEF CRISTIANA ROSSI	ROD. CAST - TERRA ALTA	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF MARIA DAS DORES S. FREITAS	TV. JOSÉ DE ALENCAR	ZONA RURAL	INF/FUND INTEGRAL
EMEF Fco GOMES SAMPAIO	AGROVILA BACABAL	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



EMEF TEREZINHA NASCIMENTO SILVA	ROD. CAST - TERRA ALTA, KM 21	ZONA RURAL	INF/FUND
ROTA PACUQUARA / STª TEREZINHA / IRACEMA - RURAL			
EMEF PEDRO DIAS TEIXEIRA	EST. DE IRACEMA, KM 3	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF ERNESTINA M. NEVES	AGROVILA IRACEMA	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF LUIZA DO NASCIMENTO VIANA	AGROVILA PACUQUARA	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF LEANDRA PAULINO	AGROVILA SANTA TEREZINHA	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF MANOEL DEODORO ALFAIA	RODOVIA TRANSCASTANHAL	ZONA RURAL	INF/FUND
ROTA MACAPAZINHO/ BOA VISTA / ITAQUI - RURAL			
EMEF ANTONIO MARQUES MORAES	AGROVILA BOA VISTA	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF Fco FERREIRA DE MATOS (QUILOMBOLA)	CAST - MACAPAZINHO, KM 05	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF MARIA FERREIRA NOBRE	CORRENTE DO APEÚ	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF ANA JOAQUINA DA SILVA	AGROVILA ITAQUI	ZONA RURAL	INF/FUND/EJA
EMEF MARIA BANDEIRA (QUILOMBOLA)	AGROVILA MACAPAZINHO	ZONA RURAL	INF/FUND
EMEF RAIMUNDA IZABEL DE MATOS	AGROVILA BOA VISTA	ZONA RURAL	FUND/EJA

ESTADUAIS			
NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO	MODALIDADE
ROTA 1 - URBANA			
EMEF FCO ESPINHEIRO GOMES - ANEXO BENÍCIO	AV. HÉLIO DE MOURA MELO	S TA CAT ARI NA	ESTADO - MÉD / EJA
EEEFM PROFA DEUSARINA DA SILVA RODRIGUES	RUA FRANCISCO PEREIRA LAGO	JADERLÂ NDIA	ESTADO - FUND / MÉD / EJA
EEEFM ELCIONE BARBALHO	RUA FRANCISCO PEREIRA LAGO	JADERLÂ NDIA	ESTADO - MÉD / EJA
ROTA 2 - URBANA			
EEEF NILZA NASCIMENTO	RUA SÃO JOÃO	CARIRI	ESTADO - FUND / MÉD / EJA / INT
EEEFM 28 DE JANEIRO	RUA QUINTINO BOCAIUVA	CARIRI	ESTADO - FUND / MÉD / EJA
CEEM DR INACIO KOURY GABRIEL NETO	RUA LAURO SODRÉ	SANTA LÍDIA	ESTADO - MÉD / EJA / INT
EEEFM BENÍCIO LOPES	TV. FLORIANO SALINAS	MILAGRE	ESTADO - FUND / MÉD / EJA / INT
ROTA 3 - URBANA			
EEEFM PROF CLOTILDE PEREIRA	AV. BARÃO DO RIO BRANCO	NOVA OLINDA	ESTADO - FUND/MÉD/EJA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



EEEFM PROF PAULO CESAR COUTINHO RODRIGUES	RUA INACIO KOURY	SAUDAD E II	ESTADO - FUND / MÉD / EJA / INT
ROTA 4 - URBANA			
EEEF CIDADE DE DOM BOSCO	RUA WASHINGTON BASTOS II	NOVA OLINDA	ESTADO - FUND / EJA
EEEFM JOSE SALLES	TV. MOEMA	NOVA OLINDA	ESTADO - FUND / MÉD / EJA
EEEFM MARIA PIA DOS SANTOS AMARAL	AV. BARÃO DO RIO BRANCO	APEÚ	ESTADO - MÉD / EJA
EEETM SÃO LUCAS	TRANSCASTANHAL	FONTE BOA	ESTADO - MÉD / EJA
ROTA 5 - URBANA			
EEEF ROTARY CLUB DE CASTANHAL	TV. FLORIANO SALINAS	ESTRELA	ESTADO - FUND / EJA
EEEFM CÔNEGO LEITÃO	AV. BARÃO DO RIO BRANCO	ESTRELA	ESTADO - MÉD / EJA
EEEFM PADRE SALVADOR TRACAIOLLI	ALAMEDA LIBERDADE	ESTRELA	ESTADO - FUND / MÉD / EJA
EEEM LAMEIRA BITTENCOURT	TV. CÔNEGO LEITÃO	ESTRELA	ESTADO - MÉD / EJA / INT
ROTA 6 - URBANA			
EEEFM DR LAURENO ALVES DE MELO	RUA ANASTÁCIO MELO	SALGADI NHO	ESTADO - MÉD / EJA
EEEFM MARIA DAS MERCES O CONOR	TV. ELIAS DAMASCENO	SÃO JOSE	ESTADO - FUND / MÉD / EJA / INT
CASTELO BRANCO I - RURAL			
EMEF PAULO FREIRE - ANEXO EEEFM JOSE HENRIQUE	TV. N. S. DE NAZARÉ (CUPIUBA)	ZONA RURAL	ESTADO - MÉD / EJA
EMEF ROBERTO REMIGI - ANEXO EEEFM JOSE HENRIQUE	ASSENTAMENTO JOÃO BATISTA	ZONA RURAL	ESTADO - MÉD / EJA
CASTELO BRANCO II - RURAL			
EEEFM JOSE HENRIQUE	AGROVILA CASTELO BRANCO	ZONA RURAL	ESTADO - MÉD / EJA
PACUQUARA/STª TEREZINHA/IRACEMA - RURAL			
EMEF ERNESTINA M. NEVES - ANEXO EEEFM JOSE HENRIQUE	AGROVILA IRACEMA	ZONA RURAL	ESTADO - MÉD / EJA
EMEF LEANDRA PAULINO - ANEXO EEEFM JOSE HENRIQUE	AGROVILA SANTA TEREZINHA	ZONA RURAL	ESTADO - MÉD / EJA



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

APÊNDICE III – DIVISÃO POR MODALIDADE DA QUANTIDADE

ITEM	PRODUTO	PERCAPTA MÉDIO (GRAMAS)	QTD TOTAL	UND	CRECHE	PRE ESCOLA	FUNDAMENTAL	QUILÔMETRO	EJA	MÉDIO	AEE
1	AÇAFRÃO	0,001	3.000	KG	90	240	1.710	30	90	780	60
2	AÇÚCAR CRISTAL	0,015	80.000	KG	2.400	6.400	45.600	800	2.400	20.800	1.600
3	ALHO BRANCO IN NATURA	0,001	8.000	KG	240	640	4.560	80	240	2.080	160
4	ARROZ PARBOILIZADO	0,020	60.000	KG	1.800	4.800	34.200	600	1.800	15.600	1.200
5	AVEIA (EM FLOCOS FINOS)	0,020	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
6	AZEITE DE DENDÊ	0,005	6.000	UND	180	480	3.420	60	180	1.560	120
7	BATATA INGLESA	0,010	25.000	KG	750	2.000	14.250	250	750	6.500	500
8	BETERRABA EXTRA	0,015	20.000	KG	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
9	BISCOITO SABOR CHOCOLATE	0,025	45.000	KG	1.350	3.600	25.650	450	1.350	11.700	900
10	BISCOITO SABOR COCO	0,025	45.000	KG	1.350	3.600	25.650	450	1.350	11.700	900
11	BISCOITO DE POLVILHO (Sem lactose e sem glúten)	0,025	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
12	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	0,025	20.000	KG	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
13	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE	0,025	500	KG	15	40	285	5	15	130	10
14	BOLACHA DE MOTOR	0,025	20.000	KG	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
15	BOLO SIMPLES	0,050	2.000	KG	60	160	1.140	20	60	520	40
16	CAFÉ EM PÓ	0,004	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
17	CANELA EM PÓ SEM AÇÚCAR	0,005	5.000	KG	150	400	2.850	50	150	1.300	100
18	CARNE BOVINA CONGELADA (ACÉM)	0,040	30.000	KG	900	2.400	17.100	300	900	7.800	600
19	CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA	0,040	50.000	KG	1.500	4.000	28.500	500	1.500	13.000	1.000
20	CEBOLA BRANCA	0,005	25.000	KG	750	2.000	14.250	250	750	6.500	500



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

21	CENOURA	0,010	20.000	KG	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
22	CHARQU E BOVINO DIANTEIR O	0,040	33.000	KG	990	2.640	18.810	330	990	8.580	660
23	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO	0,060	30.000	KG	900	2.400	17.100	300	900	7.800	600
24	EXTRATO DE TOMATE	0,020	14.500	KG	435	1.160	8.265	145	435	3.770	290
25	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	0,001	1.000	KG	30	80	570	10	30	260	20
26	FLOCÃO DE MILHO	0,010	30.000	KG	900	2.400	17.100	300	900	7.800	600
27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	0,010	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
28	FEIJÃO CARIOQUINHA	0,020	40.000	KG	1.200	3.200	22.800	400	1.200	10.400	800
29	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	0,060	90.000	KG	2.700	7.200	51.300	900	2.700	23.400	1.800
30	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA)	0,080	10.000	KG	300		6.700	100		2.900	
31	IOGURTE NATURAL	0,170	10.000	KG	300		6.700	100		2.900	
32	LEITE DE COCO PARA FINS CULINÁRIOS	0,010	5.000	UN	150	400	2.850	50	150	1.300	100
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL	0,020	70.000	KG	2.100	5.600	39.900	700	2.100	18.200	1.400
34	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	0,020	500	KG	15	40	285	5	15	130	10
35	MAÇÃ NACIONAL	0,080	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
36	MACARRÃO ESPAGUETE DE TRIGO	0,020	40.000	KG	1.200	3.200	22.800	400	1.200	10.400	800
37	MACARRÃO DE ARROZ	0,020	500	KG	15	40	285	5	15	130	10
38	MASSA SÊMOLA PARA SOPA	0,020	20.000	KG	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
39	MARGARINA COM SAL	0,005	6.000	KG	180	480	3.420	60	180	1.560	120
40	MELÃO	0,100	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
41	MILHO BRANCO (CANJICA)	0,010	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
42	MILHO/ER VILHA EM	0,020	9.000	KG	270	720	5.130	90	270	2.340	180



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



	CONSERV A										
43	MILHO PARA PIPOCA	0,010	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
44	MORAN GO FRUTA CONGE LADA	0,080	5.000	KG	150	400	2.850	50	150	1.300	100
45	ÓLEO DE SOJA REFINADO	0,003	20.000	UN	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400
46	ORÉGANO DESIDRATADO	0,001	200	KG	6	16	114	2	6	52	4
47	OVOS DE GALINHA	0,050	100.000	UN	3.000	8.000	57.000	1.000	3.000	26.000	2.000
48	PÃO DE CHÁ	0,050	44.000	KG	1.320	3.520	25.080	440	1.320	11.440	880
49	POLVILHO AZEDO	0,010	10.000	KG	300	800	5.700	100	300	2.600	200
50	SAL	0,001	8.000	KG	240	640	4.560	80	240	2.080	160
51	UVAS (SEM SEMENTE)	0,060	10.000	KG	300		6.700	100		2.900	
52	VINAGRE (FERMENTAD O ACÉTICO DE ÁLCOOL)	0,003	20.000	L	600	1.600	11.400	200	600	5.200	400

As quantidades estabelecidas neste presente documento, levam em consideração per capita em relação ao quantitativo de matriculados no ano vigente; bem como justificado no Memorial de Cálculo da licitação Pregão Eletrônico N° 033/2024.

Os itens 30, 31 e 51 são para ofertar as modalidades com necessidades alimentares superiores a 30% da demanda diária, conforme RDC CD/FNDE n° 6/2020.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

APÊNDICE IV – CARDÁPIO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



QUILÔMETRO – 30%												JANEIRO 2026							
1ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA				QUARTA		QUINTA		SEXTA							
HORÁRIO:								FERIADO: ANO NOVO		ARROZ AO ALHO E OLEO + FRANGO GUISADO + PURE DE MACAXEIRA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA							
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA				QUARTA		QUINTA		SEXTA							
HORÁRIO:		BAIÃO DE DOIS + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS		ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS		TERÇA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + SOBREMESA FRUTA		CAFÉ COM LEITE + CUSCÚZ COM LEITE + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA							
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA				QUARTA		QUINTA		SEXTA							
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + SOBREMESA FRUTA		TERÇA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE FRANGO + FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS							
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA				QUARTA		QUINTA		SEXTA							
HORÁRIO:		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR							
5ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA				QUARTA		QUINTA		SEXTA							
HORÁRIO:		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)																			
				Energia (Kcal)		CHO (g)		LIP (g)		PTN (g)		VILA (mcg)		Vit C (mcg)		Ca (mcg)		Fe (mcg)	
				294,6		45,2		6		15,4		45,1		17,9		21,2		0,93	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA																			
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161																			

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores;
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade;
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



FUND / EJA – 20%										JANEIRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	ARROZ AO ALHO E ÓLEO + FRANGO GUISADO + PURÊ DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	BAIÃO DE DOIS + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + SOBREMESA: FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCÚZ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + SOBREMESA: FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS						
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR						
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)											
Energia (Kcal)						VIT. C (mcg)		Ca (mcg)		Fe (mcg)	
294,6						45,1		17,9		21,2 0,93	

*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

		INFANTIL – 20%				JANEIRO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	MINGAU DE ABÓBORA COM TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	ARROZ AO ALHO E ÓLEO + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA	MINGAU DE ABÓBORA COM TAPIOCA + FRUTA	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + CENOURA E BETERRABA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÊ DE CENOURA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		297	56.4	4.26	9	52.5	47.3	22.6	0.43
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Prefeitura Municipal de Castanhal
 Fls. 436
56
 PARA



8ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR				
HORÁRIO:									
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)								
	Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
	387,6	58,7	8	22,1	406	31,7	281,4	98,6	2,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				CONSISTÊNCIA: Pastosa/branda	
JANEIRO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
HORÁRIO: 08:00HS				HORÁRIO: 14:00 HS	HORÁRIO: 16:30 HS
1ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	FRANGO GUISADINHO COM MACAXEIRA + MACARRÃO	LARANJA	CUSCUZ COM LEITE
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO COZIDO + FEIJÃO COM CALDO + CARNE MOIDA COM LEGUMES	ARROZ COZIDO + FEIJÃO COM CALDO + CARNE MOIDA COM LEGUMES	LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL	MACARRÃO + CARNE MOIDA + PURÊ DE MACAXEIRA	MACARRÃO + CARNE MOIDA + PURÊ DE MACAXEIRA	MELANCIA	CUSCUZ COM LEITE
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MELÃO CORTADINHO	MINGAU DE ARROZ
2ª SEMANA	LEITE INTEGRAL	RISOTO DE CARNE MOIDA (ARROZ, LEITE E TEMPEROS)	MACARONADA DE CARNE MOIDA COM PURÊ DE MACAXEIRA	MACÃ CORTADINHA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E CENOURA RALADAS
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E CENOURA RALADAS	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	LEITE INTEGRAL	MACARRÃO + CARNE MOIDA + PURÊ DE MACAXEIRA	MACARRÃO + CARNE MOIDA + PURÊ DE MACAXEIRA	LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA	MELÃO CORTADINHO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
3ª SEMANA	LEITE INTEGRAL	ARROZ COM GALINHA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	ARROZ COM GALINHA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MELÃO CORTADINHO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	MACÃ CORTADINHA	CANJA DE GALINHA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	BAUÃO DE DOIS MOLHADINHO + FRANGO DESFIADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	BAUÃO DE DOIS MOLHADINHO + FRANGO DESFIADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	CUSCUZ COM LEITE





4ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR									
6ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA		513,6	71,8	21,2	16,5	196,7	207,3	226,8	1,7	
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizarmos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				JANEIRO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ		ALMOÇO		JANTAR
	HORÁRIO: 07:00 HS	HORÁRIO: 09:30 HS	HORÁRIO: 12:30 HS	HORÁRIO: 15:30 HS	HORÁRIO: 17:00 HS
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	FRUTA: MELANCIA CORTADA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: LARANJA	MACARRÃO + CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FRUTA: MAÇÃ	CANJA DE GALINHA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA	FRUTA: LARANJA	CALDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA)	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESEFIADO





3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	FRUTA, MELANCIA CORTADA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	FRUTA, LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRUTA, LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA, MELÃO EM FATIAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	FRUTA, MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	FRUTA, MELANCIA CORTADA	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA, MELÃO EM FATIAS	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
4ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR				
5ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR				
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA					Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
MUNICÍPIO E ESTADO - CAMPO - 30%



1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	JANEIRO 2025
HORÁRIO:				SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	SEXTA LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA COM FRANGO DESFIADO + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA + FRUTA



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR								
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)									
Energia (Kcal)		CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
463,3		56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



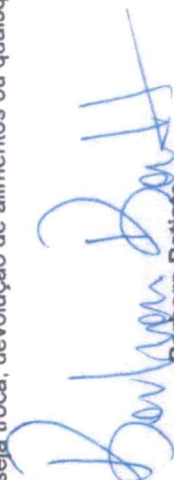
ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			JANEIRO 2025
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE
1ª SEMANA	FERIADO: ANO NOVO		
	RECESSO ESCOLAR		
2ª SEMANA	FORMAÇÃO CONTINUADA		
3ª SEMANA	FORMAÇÃO CONTINUADA		
4ª SEMANA	JORNADA PEDAGÓGICA		
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA



5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA					MINGAU DE MILHO BRANCO				
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA					SOPA DE LEGUMES				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS					MINGAU DE FARINHA DE MILHO				
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
			582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5	
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
 - Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
 - Leite não deve ser utilizado nos sucos;
 - As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- * Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

- * Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- * Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO – 20%												JANEIRO 2026	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:			FERIADO; CONFRATERNIZAÇÃO UNIVERSAL	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR								
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA								
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA	FORMAÇÃO CONTINUADA								
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	JORNADA PEDAGÓGICA	JORNADA PEDAGÓGICA	JORNADA PEDAGÓGICA	JORNADA PEDAGÓGICA	JORNADA PEDAGÓGICA								
6ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	ARROZ DE GALINHA + FEIJÃO COM ABÓBORA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + SOBREMESA: FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)				
		294,6	45,2	6	15,4	45,1	17,9	21,2	0,93				
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA													
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161													

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO - 30%										FEVEREIRO 2025		
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO		LEITE INTEGRAL + BISCOITO + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA CREAM CRACKER COM MARGARINA		
HORÁRIO:						FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRONADA DE FRANGO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO		FRANGO ASSADO DE FORNO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COZIDO COM ABOBORA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		
HORÁRIO:		FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRONADA DE FRANGO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETERRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		MACARRÃO + FRANGO GUISADO COM BETERRABA E ABOBORA + SALADA DE PEPINO E CENOURA		CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DOCE		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
HORÁRIO:		SOPA DE LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA		PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA		ARROZ COM GALINHA + PURÊ DE MACAXEIRA COM ABOBORA		
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		
HORÁRIO:		ARROZ COM CENOURA + PURÊ DE ABOBORA COM BATATA + PEIXE DE FORNO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA		MACARRONADA DE CARNE + LEGUMES ASSADOS DE FORNO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETERRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	VIT.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
				325,6	48,1	5,2	22	125,4	26,3	138,4	74,7	1,1
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODER VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.												
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161												

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7.7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ESTADO INTEGRAL - 60 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA			FEVEREIRO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	
2ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CARNE COM BATATA E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO	
	PÃO COM PATE DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	
3ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	BALÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURE DE BATATA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA	
	PÃO COM PATE DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	





4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA					
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO					
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	BAIÃO DE DOIS + CARNE COM LEGUMES					
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	GALINHADA COM JAMBU					
5ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO REFOGADO COM BATATAS E CENOURA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE					
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	CARNE GUISADA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM COUVE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA					
	CUSCUZ COM LEITE	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA)+ ARROZ BRANCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRITADA DE LEGUMES (CENOURA, COUVE, CEBOLA E ALHO)					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
Energia (Kcal)		582,3	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA								
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161								

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				FEVEREIRO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
2ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	CARNE MOIDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
3ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	FRUTA	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA	MACARRONADA COM CARNE + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	BALÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURE DE BATATA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
4ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	ARROZ DE GALINHA
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CARNE MOIDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA

Prefeitura Municipal de Castanhal
Fls 450
96
PARA



5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE				
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO				
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA	PEIXE COM CALDO COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE ACEBOLADA				
	LEITE + BISCOITO	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + FRANGO REFOGADO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO				
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CRECHE - 30%											FEVEREIRO 2025	
2ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR			CAFÉ COM LEITE + BISCOITO			LEITE INTEGRAL + BISCOITO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA CREAM CRACKER COM MARGARINA		
HORÁRIO:						FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRONADA DE FRANGO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO			FRANGO ASSADO DE FORNO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COZIDO COM ABOBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
3ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA			CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA			LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		
HORÁRIO:		FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRONADA DE FRANGO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO			COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA			MACARRÃO + FRANGO GUISADO COM BETERRABA E ABOBORA + SALADA DE PEPINO E CENOURA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		
4ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA			LEITE INTEGRAL + BISCOITO			CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
HORÁRIO:		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA			SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÊ DE FRANGO COM CENOURA E REPOLHO RALADOS			PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA	ARROZ COM GALINHA + PURÊ DE MACAXEIRA COM ABOBORA		
4ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA			CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA			LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		
HORÁRIO:		ARROZ COM CENOURA + PURÊ DE ABOBORA COM BATATA + PEIXE DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA			MACARRONADA DE CARNE + LEGUMES ASSADOS DE FORNO			MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
				325,9	48,1	5,2	22	125,4	26,3	138,4	74,7	1,1
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.												
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161												

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

Leite não deve ser utilizado nos sucos;

As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA				CONSISTÊNCIA, Pastosa/ branda	
FEVEREIRO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
	CAFÉ DA MANHÃ HORÁRIO 08.00HS	ALMOÇO HORÁRIO 11.15 HS		HORÁRIO 14.00 HS	HORÁRIO 16.30 HS
2ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + REFOGADO DE ABOBORA, COUVE, REPOLHO + MACARRÃO		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABOBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)		FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE CARNE
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA + SALADINHA DE BETERRABA E PEPINO		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E PEIXE DESFIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	CARNE DESFIADA COM MACARRÃO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + FEIJÃO COM CALDO		FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA CRUA DE BETERRABA, CENOURA E COUVE		FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
3ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E PEIXE DESFIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	CARNE DESFIADA COM MACARRÃO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + FEIJÃO COM CALDO		FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO + BAIÃO DE DOIS		FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ESCONDIDINHO DE CARNE DESFIADA (BATATA) + ARROZ COM CENOURA		FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE MILHO BRANCO	GALINHADA + PURE DE ABOBORA COM BATATA + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA (CENOURA, REPOLHO E COUVE)		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES



4ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	LEITE + TORRADAS	CARNE DE PANELA + MACARRÃO + SALADINHA CRUA DE ALFACE, COUVE E CENOURA EM TIRAS	FRUTAS CORTADAS	LEGUMES DE FORNO COM FRANGO GUISADO
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	PURÉ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	LEITE INTEGRAL + FRUTAS CORTADINHAS	MACARRONADA DE FRANGO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM ABÓBORA + FRANGO REFOGADO COM REPOLHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA
5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	MACARRONADA DE PEIXE (DESEFIADO COM LEGUMES RALADOS)
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	ARROZ DE GALINHA
	CUSCUZ COM LEITE	ÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)			
		Energia (Kcal)	734	
		CHO (g)	104,6	
		PTN (g)	30,1	
		LIP (g)	23,8	
		VILA (mcg)	482,5	
		VLC (mcg)	39,7	
		Ca (mcg)	445,9	
		Fe (mcg)	4,2	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA				
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161				

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



		INFANTIL – 20%				FEVEREIRO 2025			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO (BATATA, CENOURA E BETERRABA) + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, BETERRABA, ABÓBORA E CENOURA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + BISCOITO				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO DESFIADO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	RISOTO DE CARNE MOÍDA (LEITE E TEMPEROS) + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	F _e (mcg)
		253,6	32,2	7,6	14,1	110,9	3,36	15,7	1,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



QUILÔMETRO – 30%										FEVEREIRO 2025			
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		MINGAU DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA		MACARRONADA DE CARNE MOIDA + REFOGADO DE BOBORA COM MACAXEIRA COZIDA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS		SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + BISCOITO			
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA		SALPÃO DE FRANGO (BATATA, MACAXEIRA E BETERRABA) + ARROZ AO ALHO E ÓLEO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + CAFÉ COM LEITE		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES + FRUTA			
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA		FRANGO GUIADINHO + PURÊ DE MACAXEIRA COM ABÓBORA + ARROZ AO ALHO E ÓLEO		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + BISCOITO		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, ABÓBORA)		MACARRONADA DE CARNE MOIDA + SALADA COZIDA DE BETERRABA E BATATA			
5ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA		MACARRONADA DE CARNE MOIDA + SALADA COZIDA DE BETERRABA E BATATA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		ARROZ DE GALINHA + FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
				282 kcal	44,8 g	6,6 g	12,2 g	47 mcg	30,6 mcg	79,3 mcg	1 mcg		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.													
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161													

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

		ESTADO - 20%				FEVEREIRO 2025			
		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO (BATATA E CENOURA) + ARROZ AO ALHO E ÓLEO				SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, CENOURA, ABOBORA E REPOLHO)		CARNE DESFIADA REFOGADA COM CEBOLA E REPOLHO + MACARRÃO + FEIJÃO COM ABOBORA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	CARNE GUISADA COM LEGUMES + BAIÃO DE DOIS + SALADA DE CENOURA E REPOLHO CRUS		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO + FRUTA		FRANGO DE FORNO COM LEGUMES + ARROZ COM CENOURA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, CENOURA, ABOBORA E REPOLHO)	
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOIDA + SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CEBOLA		SUÇO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + BISCOITO		ARROZ DE GALINHA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CARNE MOIDA À JARDINEIRA (BETERRABA E BATATA EM CUBOS) + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, CENOURA, ABOBORA E REPOLHO)		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	VIT C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		282 kcal	44,8 g	6,6 g	12,2 g	47 mcg	30,6 mcg	79,3 mcg	1 mcg
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

		FUNDIJEJA – 20%				FEVEREIRO 2025			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + REFOGADO DE BÓBORA COM MACAXEIRA COZIDA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	Café com leite + Biscoito + Fruta	Salpicação de Frango (Batata, Macaxeira e Beterraba) + Arroz ao Alho e Óleo	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES + FRUTA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	Café com leite + Biscoito + Fruta	FRANGO GUISADINHO + PURÊ DE MACAXEIRA COM ABÓBORA + ARROZ AO ALHO E ÓLEO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, ABÓBORA)	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA COZIDA DE BETERRABA E BATATA				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	Café com leite + Biscoito + Fruta	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA COZIDA DE BETERRABA E BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		282 kcal	44,8 g	6,6 g	12,2 g	47 mcg	30,6 mcg	79,3 mcg	1 mcg
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				MARÇO 2025		
	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO		LANCHE DA TARDE	
	HORÁRIO: 07:00 HS		HORÁRIO: 09:30 HS		HORÁRIO: 15:30 HS	
	JANTAR					
	HORÁRIO: 17:00 HS					
FACULTADO						
FERIADO: CARNAVAL						
QUARTA FEIRA DE CINZAS						
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: LARANJA	MACARRÃO + CARNE MÓIDA + PURÊ DE MACAXEIRA	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FRUTA: MAÇÃ	CANJA DE GALINHA	
3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	MACARRONADA DE CARNE MÓIDA COM CENOURA RALADA	FRUTA: LARANJA	CALDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MÓIDA	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MÓIDA)	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	FRUTA: MELANCIA CORTADA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	FRUTA: LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	PARA





FERRIADO MUNICIPAL: SÃO JOSÉ					
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO CREAM CRACKER COM MARGARINA	FRUTA MELANCIA CORTADA	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA MELÃO EM FATIAS	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA	FRUTA MELANCIA CORTADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA LARANJA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.					
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161					

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		INFANTIL – 20%				MARÇO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FACULTADO	FERIADO: CARNAVAL	QUARTA DE CINZAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	ARROZ COM CENOURA + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + FEIJÃO				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	MINGAU DE ABÓBORA COM TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	RISOTO DE CARNE + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + PÃO COM PATÊ DE CENOURA	MINGAU DE ABÓBORA COM TAPIOCA + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO (CENOURA, BETERRABA E BATATA) + ARROZ AO ALHO E ÓLEO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + MACAXEIRA REFOGADA EM PALITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FERIADO MUNICIPAL: SÃO JOSE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		297	56.4	4.26	9	52.5	47.3	22.8	0.43
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7.7161





FUND / EJA - 20%

Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: **entrega de fornecedores**
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE									
ESTADO- 20%									
MARÇO 2025									
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA
HORÁRIO:	FERIADO: CARNAVAL		FERIADO: CARNAVAL		FERIADO: CARNAVAL		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA
HORÁRIO:	ARROZ AO ALHO E OLEO + VATAPÁ DE FRANGO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA		BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE MOÍDA) + SALADA DE CENOURA E BETERRABA CRUAS RALADAS
3ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
4ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA
	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		ARROZ COM CENOURA + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + FEIJÃO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA
5ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA
	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA CRUAS RALADAS								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia(K cal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit.A(mcg)	Vit.C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)
		282 kcal	44,8 g	6,6 g	12,2 g	47 mcg	30,6 mcg	79,3 mcg	1 mcg
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			MARÇO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	
2ª SEMANA	FERIADO: CARNAVAL			
	FERIADO: CARNAVAL			
	FERIADO: CARNAVAL			
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CARNE AO CREME DE ABÓBORA, TRIGO, LEITE ZERO LACTOSE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (ABOBORA E BATATA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	
3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CANJA DE GALINHA + FRUTA	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SALADA DE MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA E BETERRABA	
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	



4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA DE FLOCÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES						
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE MOIDA COM CENOURA E BETERRABAS + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + FAROFA DE FLOCÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA						
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	BAIÃO DE TRES (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFA DE FLOCÃO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)						
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE MILHO						
5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ESCONDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE VEGETAIS RALADOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

Leite não deve ser utilizado nos sucos;

As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.

Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO – CAMPO – 30%										MARÇO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	FACULTADO	FERIADO CARNAVAL	QUARTA FEIRA DE CINZAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO						
HORÁRIO:				MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO						
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA						
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO						
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA						
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	FERIADO MUNICIPAL: SÃO JOSÉ	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO						
HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)						
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA										
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA										
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7101

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizando a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores;
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelos nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade;
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



QUILÔMETRO – 30%											MARÇO 2025	
1ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		FACULTATIVO		FERIADO CARNAVAL		QUARTA FEIRA DE CINZAS		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		
HORÁRIO:								MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)		
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:		FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)		CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO		VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA		ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA		
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:		FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO		CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA		FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA		GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		FERIADO MUNICIPAL, SÃO JOSÉ		MINGAU DE ARROZ COM ABOIOIRA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO		
HORÁRIO:		CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA				MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)		
5ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA										
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO + FRUTA										
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
				463,3	56	17,2	20,7	18,3	145,1	50,7	0,83	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.												
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161												

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizando a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

MARCO 2025

CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda

CAFÉ DA MANHÃ
HORARIO: 08:00HS

ALMOÇO
HORÁRIO 11:15 HS

JANTAR
HORARIO: 16:30 Hs

FACULTADO

FERIADO: CARNAVAL

2º SEMANA

QUARTA FEIRA DE CINZAS

MINGAU DE FARINHA DE MILHO

FRANGO DESFIADO COM CENOURA +
ARROZ AO ALHO E OLEO + FEIJÃO COM

FRUTA: LARANJA

SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E

MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE C

ARROZ BRANCO + PICADINHO À JARDINEIRA

FRUTA: MELANCIA CORTADINHA

CUSCUIZ COM LEITE

SUICO DE POLPA DE FRUITA + FRUITA

ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE).

FRUITA: MELÃO EM CUBOS

MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE

EITE INTEGRAL + CUSC17

MOQUECA DE PEIXE COM LEGUMES •

FRI ITA - I ARANIA

SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E

3ª SEMANA
SILICO DE POI PA DE FRITA + FRITA

ARROZ BRANCO • FEIJÃO COM CALDO •

FRUITA-MEIAÃO EM CUBOS

MINGALI DE FARINHA DE TAPIOCA

MINGAL DE FARINHA DE MILHO

MACARRÃO + CARNE MOÍDA + PURÊ DE

FRIITA·MEI ANCIA CORTADINHA

CANIA DE GALINHA + TORRADAS

DECLARATION OF ADOPTION OF THE CONSTITUTION OF THE UNITED STATES OF AMERICA

FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO AO

EDUITA: MEI A O EM CUBOS

CLISSO: 17 COM 1 ENTE

UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY

MINICAI E DE EADRIHA DE TADIOCA

EREDITA' ITALIANA

ARROZ COM CENOURA + FRANGO

SUCCESSIONE DI GIURISTICA E POLITICA

ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE)

EDUITA: MELANICA CORTADINHA

MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE

40 GERMANY

© 2001 Blackwell Science Ltd



	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ	PEIXE ASSADO DE FORNO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	FRANGO DESFIADO COM CENOURA + ARROZ AO ALHO E ÓLEO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	CUSCUZ COM LEITE
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES	FRUTA: LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.				
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161				
Energia (Kcal) 513,6				
CHO (g) 71,8				
PTN (g) 21,2				
LIP (g) 16,5				
VILA (mcg) 196,7				
VILC (mcg) 207,3				
Ca (mcg) 226,8				
Fe (mcg) 1,7				

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade;
- Todas as solicitações devem ser realizadas através do ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CRECHE - 30%													MARÇO 2025		
2ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA					
HORÁRIO:		FACULTADO	FERIADO - CARNAVAL		QUARTA FEIRA DE CINZAS			SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		FRUTA + LEITE INTEGRAL					
HORÁRIO:								MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES					
3ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA					
HORÁRIO:		FRUTA + LEITE INTEGRAL	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		FRUTA + LEITE INTEGRAL			SUCO DE LARANJA C/ BETERRABA		FRUTA + LEITE INTEGRAL					
HORÁRIO:		CANJA DE GALINHA + TORRADAS	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ		ARROZ + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA			CUSCUZ COM LEITE DE COCO		MINGAU DE MILHO BRANCO					
4ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA					
HORÁRIO:		FRUTA + LEITE INTEGRAL	SUCO DE LARANJA C/ BETERRABA		FERIADO: SÃO JOSÉ			SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		FRUTA + LEITE INTEGRAL					
HORÁRIO:		CALDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA					FRANGO GUISADO + PURE DE MACAXEIRA + MACARRÃO		MOQUECA DE PEIXE COM LEGUMES + ARROZ BRANCO					
5ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA					
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA													
HORÁRIO:		VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO													
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)			
				387,6	58,7	8	22,1	405	31,7	261,4	98,6	2,2			
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA													Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161		

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

		FUND / EJA – 20%			ABRIL 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA		QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		FERIADO: DIA DO TRABALHADOR	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA		QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE, PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA		QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÉ) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA		QUINTA	
HORÁRIO:	FERIADO: IRADIENTES	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA		QUINTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRANGO REFOGADO COM BETERRABA E CEBOURA + ARROZ BRANCO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		245,6	32,1	4,7	34,9	0,86
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.						
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161						

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO - 30%						ABRIL 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:		BANANADA + BISCOITO	PÃO COM PATÊ DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	VITAMINA DE BANANA + BOLACHA CREAM CRACKER		
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA		
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TORRADAS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE, PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA				
HORÁRIO:	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÉ) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)			FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	
						FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA	





4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	FERIADO: TIRADENTES	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA
HORÁRIO:		BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO		
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRANGO REFOGADO COM BETERRABA E CEBOURA + ARROZ BRANCO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)
		459	299,2	534,6	149,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.					
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161					

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras demandas.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

QUILÔMETRO - 30%

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:		BANANADA + BISCOITO	PÃO COM PATÊ DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	VITAMINA DE BANANA + BOLACHA CREAM CRACKER
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TORRADAS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACARONADA DE CARNE MOIDA + SALADA DE ALFACE, PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
HORÁRIO:	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÊ) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		

FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA

FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA





4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FERIADO: TIRADENTES	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA				
HORÁRIO:		BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÓCO						
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRANGO REFOGADO COM BETERRABA E CEBOURA + ARROZ BRANCO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO						
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal) 459	CHO (g) 72,6	PTN (g) 20,4	LIP (g) 10,5	VitA (mcg) 299,2	VitC (mcg) 17,6	Na (mg) 534,6	Ca (mcg) 149,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO- 20%											ABRIL 2026	
1ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:				CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA		
2ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE, PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS			CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
3ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENTE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS			CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA		
4ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA	SEXTA		
	FERIADO: TIRADENTES			BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE + FRUTA		
5ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA	SEXTA		
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)			FRANGO REFOGADO COM BETERRABA E CEBOURA + ARROZ BRANCO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia(Kcal)	CHOI(g)	LIP(g)	PTN(g)	VitA(mcg)	Vit C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)			
		245,6	32,1	4,7	34,9	48,9	20,6	39,7	0,86			
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA												
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161												

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS					ABRIL 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA TARDE	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	
1ª SEMANA	BANANADA + BISCOITO	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA, MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA, MAÇÃ	CANJA DE GALINHA	
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA, MELÃO EM FATIA	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENTE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	FRUTA, MELÃO EM FATIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA, LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA, LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA, MELANCIA CORTADA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES	
2ª SEMANA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO	FRUTA, MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA, MELÃO EM FATIA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA, LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA, LARANJA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	





	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA MELANCIA CORTADA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA MELANCIA CORTADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA MAÇÃ	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA MAÇÃ	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BATATA
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA MELÃO EM FATIA	SALPICÃO DE FRANGO	FRUTA MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
3ª SEMANA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRUTA LARANJA	BAÍÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	FRUTA LARANJA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	FERIADO: QUINTA FEIRA SANTA				
	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA				
	FERIADO: TERÇEIRAS-FEIRAS				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA LARANJA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES

4ª SEMANA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE MACAXEIRA	FRUTA, MELANCIA CORTADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO					
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	FRUTA, MAÇÃ	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENTE) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	FRUTA, MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA, MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA, MELÃO EM FATIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO					
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA, LARANJA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	FRUTA, LARANJA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA, LARANJA	FRANGO DE FORNO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA, LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)					
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA, MELANCIA CORTADA	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA, MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia (Kcal)	VitC (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		582,3	55,5	233,4	2,5	88,4	20,8	18,8	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA										

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



INFANTIL – 20%												ABRIL 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO				SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)			BANANADA + BISCOITO	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ + FRUTA: BANANA			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	RISOTO DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA + SALADA DE CENOURA, BETERRABA, ALFACE E PEPINO				CUSCUZ COM LEITE + FRUTA LARANJA			SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)			
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA				SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO			FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA			
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	FERIADO: TIRADENTES	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA				SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)			CUSCUZ COM LEITE + FRUTA LARANJA	TIRINHAS DE FRANGO COM CEBOLA + ARROZ BRANCO +SALADA: ALFACE EM TIRAS E CENOURA RALADA			
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ + FRUTA				MOQUECA DE FRANGO (LEITE DE COCO E DENTE) + ARROZ COM CENOURA E BETERRABA + SALADA DE ALFACE E PEPINO							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO	LIP	PTN	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)				
		260	32,7	4,6	21,4	46,8	19,1	17,5	0,46				
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.													
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161													

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

1ª SEMANA		CRECHE – 30%		ABRIL 2025	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:		MELANCIA E MELÃO CORTADINHOS	PÃO COM PATÊ DE CENOURA + LEITE INTEGRAL	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BANANA EM RODELAS	VITAMINA DE BANANA
HORÁRIO:		MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ BRANCO + PEIXE DESFIADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ COM GALINHA + SALADA DE ALFACE E PEPINO
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MELÃO EM CUBOS + LEITE INTEGRAL	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TORRADAS	MELANCIA E MELÃO CORTADINHOS	LEITE INTEGRAL + LARANJA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS
HORÁRIO:	CUBOS DE FRANGO ACEBOLADOS + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + CENOURA E PEPINOS RALADOS	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)	MINGAU DE MILHO BRANCO	CUSCUZ COM LEITE
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + LARANJA	LEITE + MACAXEIRA COZIDA EM CUBOS	SUCO DE POLPA FRUTA + MELANCIA CORTADINHA	FERIADO: QUINTA FEIRA SANTA	
HORÁRIO:	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE, PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS		





4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FERIADO: TIRADENTES	SUCO DE POLPA DE FRUTA + LARANJA	MACÃ + LEITE INTEGRAL	LEITE INTEGRAL + MELANCIA EM FATIAS	MELÃO EM CUBOS + LEITE INTEGRAL				
HORÁRIO:		BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÊ) + ARROZ BRANCO	CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA+ ARROZ + FEIJÃO COZIDO COM ABOBORA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA	CUSCUZ COM LEITE				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA BATIDA	LEITE INTEGRAL + PÃO COM OVOS MEXIDOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA						
HORÁRIO:	FRANGO EM CUBOS COM MACAXEIRA E CENOURA + MACARRÃO + FEIJÃO COM ABOBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA + ARROZ BRANCO + SALADINHA CRUA						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal) 459	CHO (g) 72,6	PTN (g) 20,4	LIP (g) 10,5	VitA (mcg) 299,2	VitC (mcg) 17,6	Na (mg) 534,6	Ca (mcg) 149,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL - 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			
ABRIL 2025			
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CONSISTÊNCIA Pastosa/ branda
1ª SEMANA			JANTAR
	VITAMINA DE BANANA	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + PURÉ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE ABOBORA COM FRANGO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA + PEIXE DESFIADINHO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	SALADA DE PEIXE (COM BATATA, BETERRABA E CENOURA) + ARROZ BRANCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO EM TIRAS COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA + TORRADAS
2ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE TRES (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + FAROFINHA (FARINHA DE FLOCÃO E CENOURA RALADA)	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ
	LEITE BATIDO COM MAÇÃ	ARROZ COM CENOURA + PEIXE ASSADO DE FORNO + SALADA DE PEPINO E ALFACE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)
	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)	BAIÃO DE TRES (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + FAROFINHA (FARINHA DE FLOCÃO E CENOURA RALADA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO ASSADO DE FORNO + SALADA DE PEPINO E ALFACE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO





	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS + FAROFINHA (FARINHA DE FLOCÃO E CENOURA RALADA) + CARNE MOIDA	FRUTA - MAÇÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE
	SUCO DE PÓLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO ASSADO DE FORNO + SALADA DE PEPINO E ALFACE	FRUTA - MELANCIA CORTADINHA	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO
	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABÓBORA + PEIXE DESFIADINHO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FRUTA - LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)
3ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)	FRUTA - MELÃO EM CUBOS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	FERIADO: QUINTA FEIRA SANTA			
	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA			



FERIADO: TIRADENTES									
4ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	PURÉ DE ABOBORA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO	FRUTA MELÃO EM CUBOS	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE MOÍDA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FRUTA MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA					
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FRUTA MELANCIA CORTADINHA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABOBORA E BETERRABA)					
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	PEIXE ASSADO DE FORNO COM BATATA + MACARRÃO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA LARANJA	MACARRÃO ESPAGUETE +PEIXE DESFIADO COM BETERRABA RALADA					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	ARROZ COM CENOURA + PEIXE DESFIADO + PURE DE ABOBORA COM BATATA	FRUTA MELANCIA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA					
5ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CARNE MOÍDA À PRIMAVERA +ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	LEITE BATIDO COM MAÇÃ	CUSCUZ COM LEITE					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABOBORA E BETERRABA)	FRUTA LARANJA	CUSCUZ COM LEITE					
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			ABRIL 2025
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRANGO DE FORNO + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	BANANADA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CANJA DE GALINHA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)





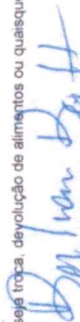
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
3ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÓCO	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BATATA
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	SALPICÃO DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	BATÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÓCO	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA		



FERIADO: TIRADENTES										
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES							
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÊ) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO							
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	SALPÍCIO DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA							
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO							
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES							
5ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	BOBÓ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÊ) + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO							
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE MILHO							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VILA (mcg)	VILC (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores

- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e justificativa e comprovação de sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



FUND/EJA- 20%										MAIO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:							FERIADO: DIA DO TRABALHO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE MOIDA	CARNE MOIDA À JARDINEIRA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA + SALADA DE PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA			SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	BAIÃO DE TRES (ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOIDA) + SALADA CRUA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA + PURE DE BATATA COM ABÓBORA			MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE BETERRABA, CENOURA, ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE MOIDA				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
		261,3	38,3	7,6	10,1	89,8	6,4	14,1	1,3		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



ESTADO- 20%										MAIO 2025		
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:							FERIADO: DIA DO TRABALHO		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA			
2ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE MOIDA		CARNE MOIDA À JARDINEIRA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO + SALADA DE ALFACE E PEPINO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA		SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABOBORA + BATATA + BETERRABA)			
3ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA DE PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADAS		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA		SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABOBORA + BATATA + BETERRABA)		BAIÃO DE TRES (ARROZ, FEIJÃO, CARNE MOIDA) + SALADA CRUA			
4ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABOBORA + BATATA + BETERRABA)		SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + SOBREMESA: FRUTA			
5ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA			
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABOBORA + BATATA + BETERRABA)		ARROZ DE GALINHA + PURE DE BATATA COM ABOBORA		MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE BETERRABA, CENOURA, ALFACE E PEPINO		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE MOIDA			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)			Energia(Kcal)		CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit A(mcg)	Vit C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)	
			261,3		38,3	7,6	10,1	89,8	6,4	14,1	1,3	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.												
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161												



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS					
CAFÉ DA MANHÃ		LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
FERIADO: DIA DO TRABALHADOR					
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MAÇÃ	CALDO CREMOSO DE FRANGO (À BASE DE BATATA)
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MELANCIA CORTADA	ARROZ COM CENOURA + CARNE MOÍDA COM BETERRABA E BATATA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	CALDO DE ABOBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: LARANJA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: LARANJA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MAÇÃ	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BATATA



3ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SALPICÃO DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRUTA: LARANJA	BANHO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	FRUTA: LARANJA	CALDO DE ABOBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE	FRUTA: MELANCIA CORTADA	MACARRONADA DE FRANGO	FRUTA: MELANCIA CORTADA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MAÇÃ	CALDO CREMOSO DE FRANGO (À BASE DE BATATA)
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SALPICÃO DE FRANGO
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: LARANJA	CARNE MOÍDA COM	FRUTA: LARANJA	CALDO DE ABOBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRUTA: MELANCIA CORTADA	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE MACAXEIRA	FRUTA: MELANCIA CORTADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE	FRUTA: MAÇÃ	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE FRANGO COM ABOBORA E BATATA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO



5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA LARANJA	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFINHA DE FLOCÃO	FRUTA LARANJA	CALDO DE ABOBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES				
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA LARANJA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFINHA DE FLOCÃO	FRUTA LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)				
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRUTA LARANJA	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	FRUTA LARANJA	CALDO DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES				
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA MAÇÃ	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA MAÇÃ	CALDO CREMOSO DE FRANGO (À BASE DE BATATA)				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA MELANCIA CORTADA	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA MELANCIA CORTADA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



INFANTIL – 20%										MAIO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:					FERIADO: DIA DO TRABALHO						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	ARROZ BRANCO + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA + CARNE MOÍDA COM BETERRABA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + PÃO COM PATÊ DE CENOURA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA						
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + BATATA + CENOURA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA	FRANGO GUIADO BATATA E CENOURA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO + FRUTA						
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE	ARROZ DE GALINHA + LEGUMES REFOGADOS NA CEBOLA + SOBREMESA: MELANCIA CORTADINHA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA						
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO E MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA + BATATA + BETERRABA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM CARNE MOÍDA + FRUTA						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)											
		Energia (Kcal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit.A(mcg)	Vit.C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)		
		261,3	38,3	7,6	10,1	89,8	6,4	14,1	1,3		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CRECHE – 30%

CRECHE - 30%					MAIO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:				FERIADO: DIA DO TRABALHADOR	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ	
HORÁRIO:					MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	LEITE + BANANA CORTADA EM RODELAS	SUCO DE FRUTA POLPA + MELANCIA CORTADINHA	MELANCIA E MELÃO EM CUBOS	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	
HORÁRIO:	ARROZ COM FRANGO DESFIADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + LARANJA FATIADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BETERRABA, ABÓBORA, CENOURA E BATATA)	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM BETERRABA RALADA + SALADA DE BATATA E CENOURA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS	VITAMINA DE MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	LEITE INTEGRAL + MELANCIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	
HORÁRIO:	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E CEBOLINHA E CENOURA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BETERRABA, ABÓBORA, CENOURA E BATATA)	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	CARNE MOÍDA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM CALDO	CALDINHO DE LEGUMES E FRANGO DESFIADO + TORRADAS	
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	LARANJA E MAÇÃ CORTADINHAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + LARANJA	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	LEITE INTEGRAL + LARANJA	

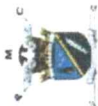
Prefeitura Municipal de Castanhal
Fls 445
56
PARÁ



HORÁRIO:	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	RISOTO DE CARNE (ARROZ, LEITE, CARNE) + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA E TEMPEROS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BETERRABA, ABÓBORA, CENOURA E BATATA)	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E CEBOLINHA E CENOURA				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA					
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + LARANJA	LEITE INTEGRAL + MELANCIA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BETERRABA, ABÓBORA, CENOURA E BATATA)	FRANGO ASSADO DE FORNO + BAIÃO DE DOIS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE MOÍDA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM CALDO				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)
		315,6	40,9	8,1	20,7	97,4	138,7	38,9	71,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda	
MAIO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
CAFÉ DA MANHÃ				ALMOÇO	
Feriado: DIA DO TRABALHADOR					
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE) + FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)	FRUTA: MAÇÃ
				MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS
				ARROZ BRANCO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + PEIXE DESFIADO ACEBOLADO	FRUTA: LARANJA
				SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABOBORA)	FRUTA: MELÃO CORTADINHO
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO CORTADINHO	VITAMINA DE MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MACARRÃO COM CENOURA RALADA + PURÉ DE BATATA + FRANGO DESFIADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MAÇÃ
				SALPICÃO DE PEIXE	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS
					CALDO DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA
					CALDO DE CARNE COM LEGUMES
					SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
					TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA E CEBOLINHA E CENOURA
					SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABOBORA)
					RISOTO DE CARNE MOÍDA
					CALDO DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA



3ª SEMANA	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	BAIÃO DE DOIS + PEIXE DE FORNO + PURE DE ABÓBORA	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)
	CUSCUIZ COM LEITE	ARROZ DE GALINHA + CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO
	MINGAU DE ARROZ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)	FRUTA: MAÇÃ	RISOTO DE CARNE MOÍDA
	MINGAU DE ABÓBORA	ISCAS DE PEIXE ACEBOLADA + ARROZ BRANCO + REFOGADO DE ABÓBORA COM BATATA	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E CEBOLINHA E CENOURA
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ + FEIJÃO COM CALDO + CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM PATE DE FRANGO	SALPICÃO DE PEIXE	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	CALDO DE CARNE COM LEGUMES
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TORRADAS	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)	FRUTA: MAÇÃ	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E CEBOLINHA E CENOURA
	VITAMINA DE MAÇÃ	PEIXE GUISADO + ARROZ COM CENOURA	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	CUSCUIZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO + BETERRABA E BATATA REFOGADAS	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	PEIXE DESFIADO + MACARRÃO COM CENOURA RALADA + PURE DE BATATA	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO



5ª SEMANA	MINGAU DE ABÓBORA	SALPÍÇÃO DE PEIXE	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	CALDO DE CARNE COM LEGUMES					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE FRANGO	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TRIGO) COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO COM CEBOLINHA E CENOURA					
	VITAMINA DE BANANA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM CALDO + CARNE MOIDA REFOGADA COM CENOURA E BATATA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE) + FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE CARNE COM LEGUMES					
	CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, CARNE E FEIJÃO)+ FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)	FRUTA: LARANJA	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		672	89,1	26,4	24,2	221,8	44,1	291,8	3,3
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

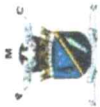
• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				MAIO 2025	
LANCHE DA MANHÃ		ALMOÇO		LANCHE DA TARDE	
FERIADO: DIA DO TRABALHADOR					
1ª SEMANA	BANANADA + BISCOITO	RISOTO DE CARNE MOÍDA (ARROZ, LEITE, CARNE) + SALADA DE ALFACE E PEPIN	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	CALDO DE BATATA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ		
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE BATATA E ABOBORA	ARROZ DOCE + BISCOITO		
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		



3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BATATA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	SALPÍCIO DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	BANHO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SALPÍCIO DE FRANGO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SALPÍCIO DE FRANGO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + TORRADAS COM MARGARINA	CANJA DE GALINHA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO

5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	SALPÍCIO DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA						
	ARROZ DOCE + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE BATATA E ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ						
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE MILHO						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO - 30%					MAIO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:				FERIADO: DIA DO TRABALHADOR	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	
HORÁRIO:					SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA	
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	



HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)
		315,6	40,9	8,1	20,7	97,4	138,7	38,9	71,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

QUILÔMOLA - 30%

1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA		MAIO 2025	
HORÁRIO:	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA
HORÁRIO:						HORÁRIO:			
2ª SEMANA						2ª SEMANA			
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	TERÇA	QUARTA
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	TERÇA	QUARTA
3ª SEMANA						3ª SEMANA			
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	TERÇA	QUARTA
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	TERÇA	QUARTA
4ª SEMANA						4ª SEMANA			
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	TERÇA	QUARTA

Fls 505
516
Municipal de Castanhal



HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)
			315,6	40,9	8,1	20,7	97,4	138,7	38,9	71,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

Come e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS		JUNHO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	
		LANCHE DA MANHÃ	LANCHE DA TARDE
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	FRUTA: ABACAXI CORTADO
	MINGAU DE MILHO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA: MELÃO EM FATIA	FRUTA: MELÃO EM FATIA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	FRUTA: MAÇÃ	FRUTA: MAÇÃ
	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	FRUTA: ABACAXI CORTADO
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	FRUTA: ABACAXI CORTADO
2ª SEMANA	MINGAU DE MILHO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	FRUTA: MELÃO EM FATIA
			JANTAR
			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
			CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES
			MINGAU DE FARINHA DE MILHO
			ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)
			SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
			CANJA DE GALINHA COM JAMBU
			MINGAU DE FARINHA DE MILHO
			CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES



	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	FRUTA: MAÇÃ	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA: ABACAXI CORTADO	ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: ABACAXI CORTADO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: ABACAXI CORTADO	SALPICÃO DE FRANGO (FEIJÃO DE CORDA, CENOURA, BATATA) + ARROZ BRANCO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE MILHO COM LEITE DE COCO	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE MACAXEIRA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
3ª SEMANA					
FERIADO: CORPUS CHRISTI					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: ABACAXI CORTADO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: ABACAXI CORTADO	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO

4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MACARRONADA DE CARNE + FAROFA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA				
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MAÇÃ	BAIÃO DE TRES (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFA	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: ABACAXI CORTADO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: ABACAXI CORTADO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO				
5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA: MAÇÃ	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE FRANGO COM MACAXEIRA E BATATA				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
(Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161



FUND/EJA - 20%	JUNHO 2025
----------------	------------

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- * Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade. Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7-7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



* ROSTO PARA TROCAR DE ALIMENTAÇÃO EQUICAR - FIM									
		ESTADO - 20%				JUNHO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DE MILHO COM LEITE DE COCO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	MACARRÃO COM CENOURA RALADA + CARNE MOIDA COM JAMBU + PURE DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	CARNE MOIDA COM LEGUMES EM CUBOS + MACARRÃO COM CENOURA RALADA + FAROFA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	FERIADO: COSPUS CHRISTI	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	MACARRONADA DE CARNE MOIDA + PURÉ DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia(K cal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit A(mcg)	Vit C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)
		300	50,2	7,2	13,5	28,9	34,5	21,3	1,36
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelos nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



INFANTIL – 20%										JUNHO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBÚ E CARNE MOÍDA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	RISOTO DE LEGUMES COM FRANGO DESFIADO + FAROFINHA COM CENOURA RALADA								
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBÚ + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO								
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE + FAROFA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO								
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO	SALPICÃO DE FRANGO (FEIJÃO DE CORDA, CENOURA, BATATA) + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	FERIADO: CORPUS CHRISTI	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)								
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÉ DE MACAXEIRA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO	ARROZ COM JAMBÚ + FRANGO DESFIADO COM FEIJÃO DE CORDA + FAROFA COM CENOURA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA								
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA												
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)						Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
						272	37,7	9	13,8	90,3	24,8	87,8	1,53

*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA. Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			JUNHO 2025
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE + FAROFA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO COM JAMBU (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS) + FAROFA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	ARROZ DOCE + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE + FAROFA	ARROZ DE GALINHA
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SALPÍCIO DE FRANGO (FEIJÃO DE CORDA, CENOURA, BATATA) + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + FAROFA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ



	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA	ARROZ DOCE + BISCOITO
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
3ª SEMANA	FERIADO: CORPUS CHRISTI		
	ARROZ DOCE + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA	SALPICÃO DE FRANGO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA

4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	MACARRONADA DE CARNE + FAROFA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		
		Energia (Kcal)	582,3
		CHO (g)	86,4
		PTN (g)	20,8
		LIP (g)	18,8
		Vit.A (mcg)	612,5
		Vit.C (mcg)	55,5
		Ca (mcg)	233,4
		Fe (mcg)	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.			
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161			

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
 - Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
 - Leite não deve ser utilizado nos sucos;
 - As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- * Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo:
- entrega de fornecedores**

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CRECHE – 30%

1ª SEMANA		JUNHO 2025			
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + ABACAXI EM RODELAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TAPIOQUINHA COM FRANGO DESFIADO	LEITE INTEGRAL + TAPIOQUINHA COM PATE DE CENOURA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + ABACAXI EM RODELAS	LEITE INTEGRAL + MELÃO EM CUBOS
HORÁRIO:	MACARRÃO + PEIXE DESFIADINHO COM MACAXEIRA + SALADA CRUA DE BETERRABA, ALFACE E CENOURA RALADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE BETERRABA, ALFACE E CENOURA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS	LEITE INTEGRAL + TANGERINA EM GOMOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	LEITE INTEGRAL BATIDO COM MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + TORRADINHAS
HORÁRIO:	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURE DE MACAXEIRA + SALADA CRUA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	ARROZ COM FRANGO DESFIADO, JAMBU E CENOURA RALADA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + MELÃO EM FATIAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	LEITE INTEGRAL + ABACAXI	FERIADO CORPUS CHRISTI	
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SALPÍCIO DE FRANGO (CENOURA, BATATA, FRANGO DESFIADO, FEIJÃO DE CORDA) + ARROZ		



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS	LEITE INTEGRAL + MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA				
HORÁRIO:	CUBOS DE FRANGO COM FEIJÃO DE CORDA E CENOURA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	RISOTO DE CARNE (ARROZ, CANE MOÍDA, LEITE E TEMPEROS)	CUSCUZ COM LEITE DE COCO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO CORTADINHO								
HORÁRIO:	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)									
Energia (Kcal)		CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
398,6		57	11,6	16,1	54,3	157,3	197,8	75,1	1,4
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda		
JUNHO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR	
1ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO		FRUTA: TANGERINA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MAÇÃ E TANGERINA).	
	LEITE INTEGRAL BATIDO COM MAÇÃ	ARROZ BRANCO +FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA E BETERRABA RALADAS)		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA COM CENOURA E BATATA + SALDA CRUA DE ALFACE E BETERRABA RALADA		FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CUSCUZ COM LEITE INTEGRAL	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)		FRUTA: TANGERINA EM GOMINHOS	CUSCUZ COM LEITE	
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CALDEIRADA DE PEIXE COM TUCUPI E JAMBU + ARROZ BRANCO		FRUTA: ABACAXI CORTADINHO	BAIÃO DE TRES (ARROZ, FEIJÃO E CARNE)	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	PURÊ DE MACAXEIRA + CARNE MOÍDA COM FEIJÃO DE CORDA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS COM ALFACE		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MAÇÃ E TANGERINA)	
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)		FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ARROZ BRANCO +FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + SALADA CRUA (ALFACE + CENOURA E BETERRABA RALADAS)		FRUTA: TANGERINA EM GOMINHOS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA ACEROLA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA				





	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÉ DE CENOURA	ARROZ COM JAMBŪ + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	FRUTA: ABACAXI CORTADINHO	ARROZ DE GALINHA
	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	ARROZ COM TUCUPI, JAMBŪ, E PEIXE DESFIADO (ASSADO DE FORNO)	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SALPICÃO DE FRANGO (FEIJÃO DE CORDA, BATATA E CENOURA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MAÇÃ E TANGERINA)
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA	FRUTA: TANGERINA EM GOMINHOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA
3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)	MAÇÃ BATIDA COM ABACAXI	CUSCUZ COM LEITE
FERIADO: CORPUS CHRISTI				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	MACARRONADA DE CARNE	FRUTA: TANGERINA EM GOMINHOS	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ BRANCO COM JAMBŪ + FRANGO DESFIADO	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM LEGUMES E FRANGO DESFIADO

4ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CUBOS DE FRANGO C/ CEBOLA + MACARRÃO ESPAGUETE	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA					
	CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE CARNE	MAÇÃ BATIDA COM ABACAXI	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)	FRUTA: MAÇÃ	CUBOS DE FRANGO + ARROZ BRANCO					
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PIPOCA	MACARRONADA DE CARNE					
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DE FORNO COM BATATA + ARROZ COM CENOURA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SALADA DE FRUTAS (MELÃO, MAÇÃ E TANGERINA).					
5ª SEMANA									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		686,6	103,6	24,8	19,5	142,8	50,5	107,5	11,3
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO – 30%												JUNHO 2026	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TAPIOCA COM FRANGO DESFIADO	LEITE INTEGRAL + TAPIOCA COM PATE DE CENOURA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA								
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DE MILHO COM LEITE DE COCO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)								
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	ARROZ DOCE + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + TORRADAS								
HORÁRIO:	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	MACARRÃO COM CENOURA RALADA + CARNE MOÍDA COM JAMBU + PURE DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA								
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FERIADO: CORPUS CHRISTI	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES EM CUBOS + MACARRÃO COM CENOURA RALADA + FAROFA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA								
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	ARROZ DOCE + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO								
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO								
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA								
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA												
HORÁRIO:	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA												
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)												PARA	
		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	VitC (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)			
		398,6	57	11,6	16,1	54,3	157,3	197,8	75,1	1,4			
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA													



• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências



Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7181





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



1ª SEMANA		QUILÔMOLA - 30%			JUNHO 2025	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TAPIOCA COM FRANGO DESFIADO	LEITE INTEGRAL + TAPIOCA COM PATE DE CENOURA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DE MILHO COM LEITE DE COCO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	ARROZ DOCE + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA + TORRADAS	
HORÁRIO:	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	MACARRÃO COM CENOURA RALADA + CARNE MOÍDA COM JAMBU + PURE DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FERIADO: CORPUS CHRISTI		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	CARNE MOÍDA COM LEGUMES EM CUBOS + MACARRÃO COM CENOURA RALADA + FAROFA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO			MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	ARROZ DOCE + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCÚZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUITA + BISCOITO					
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA									
HORÁRIO:	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		398,6	57	11,6	16,1	54,3	157,3	197,8	75,1	1,4
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



		FUNDEJA – 20%			AGOSTO 2025				
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:					SALPIÇÃO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOIDA + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE +MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CARNE MOIDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABOBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE	FERIADO: ADESAO DO PARÁ				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BAIÃO COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA + ARROZ	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRANGO AO CREME DE ABÓBORA (ABÓBORA, TRIGO, LEITE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	CARNE MOIDA DE FORNO (FLOCÃO DE MILHO, CALDO DA CARNE E TEMPEROS) + MACARRÃO				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		299,6	49,9	8,9	7,6	262,2	22,5	132,6	5,6
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO – 20%									
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	AGOSTO 2025			
HORÁRIO:						SALPÍCIO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABOBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE	FERIADO: ADESAO DO PARÁ				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BAÍÃO COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA + ARROZ	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRANGO AO CREME DE ABÓBORA (ABÓBORA, TRIGO, LEITE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	CARNE MOÍDA DE FORNO (FLOCÃO DE MILHO, CALDO DA CARNE E TEMPEROS) + MACARRÃO				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)									
	Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
	299,6	49,9	8,9	7,6	282,2	22,5	132,6	5,6	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO – 30%											
1ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:										CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	
HORÁRIO:										SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO	
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA		MINGAU DE FARINHA DE MILHO	
HORÁRIO:		MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO		CAFÉ COM LEITE +MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		BOLO DE CENOURA + LEITE INTEGRAL		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		FERIADO: ADESAO DO PARÁ	
HORÁRIO:		CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABOBORA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE		MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE			
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA COM MARGARINA		MINGAU DE MILHO BRANCO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		CAFÉ COM LEITE + PÃO	
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		BAIÃO COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA		ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA + ARROZ		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	
5ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		CUSCUZ COM LEITE DE COCO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE FRANGO		MINGAU DE MILHO BRANCO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE		FRANGO AO CREME DE ABÓBORA (ABÓBORA, TRIGO, LEITE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO		CARNE MOÍDA DE FORNO (FLOÇÃO DE MILHO, CALDO DA CARNE E TEMPEROS) + MACARRÃO	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)											
		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		362,3	53,5	7,9	19,9	231,1	6,9	275,8	188,7	1,23	

*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.



Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores

• não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as substituições devem ser realizadas através de rônion, seja troca de alimentos ou qualificar ou outras necessidades



Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



QUILOMBOLA – 30%										AGOSTO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:								CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA			
HORÁRIO:								SALPÍCIO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO			CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO				
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOIDA + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE +MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BOLO DE CENOURA + LEITE INTEGRAL			CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FERIADO: ADESAO DO PARA				
HORÁRIO:	CARNE MOIDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABÓBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE			MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE					
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO			SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + PÃO				
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	BAIÃO COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA			ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA + ARROZ	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE FRANGO			MINGAU DE MILHO BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRANGO AO CREME DE ABÓBORA (ABÓBORA, TRIGO, LEITE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	CARNE MOIDA DE FORNO (FLOCÃO DE MILHO, CALDO DA CARNE E TEMPEROS) + MACARRÃO				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VILA (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		362,3	53,5	7,9	19,9	231,1	6,9	275,8	168,7	1,23	

*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA



Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca de alimentos ou quaisquer outras ocorrências



Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO MUNICÍPIO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				AGOSTO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ		ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	
	CAFÉ DA MANHÃ				JANTAR
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MAÇÃ	SALPÍCIO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ DE GALINHA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABOBORA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
2ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: TANGERINA	PEIXE DE FORNO DESFIADO + REFOGADO DE ABOBORA COM BATATA + ARROZ COM CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: TANGERINA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: MAÇÃ	CARNE AO CREME DE ABOBORA (ABOBORA, TRIGO, LEITE ZERO LACTOSE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (ABOBORA E BATATA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA



3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA MELÃO EM FATIA	PEIXE GUISADO + ARROZ + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA MELÃO EM FATIA	CANJA DE GALINHA + FRUTA
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRUTA TANGERINA	MACARRONADA DE CARNE MOIDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA TANGERINA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA MAÇÃ	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA MAÇÃ	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE
	FERIADO: ADESAO DO PARA				
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA TANGERINA	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA DE FLOCÃO	FRUTA TANGERINA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA MAÇÃ	CARNE MOIDA COM CENOURA E BETERRABAS + ARROZ BRANCO	FRUTA MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ DE GALINHA + FAROFA DE FLOCÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA MELÃO EM FATIA	BAIÃO DE TRES (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFA DE FLOCÃO	FRUTA MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA TANGERINA	PEIXE DE FORNO COM BATATA + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA TANGERINA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA MAÇÃ	ESCONDINHO DE CARNE MOIDA (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE VEGETAIS RALADOS	FRUTA MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO



5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ DE GALINHA				
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA MELÃO EM FATIA	SALADA DE MACARRÃO COM PEIXE DESFIADO DESFIADO E CENOURA E BETERRABA	FRUTA MELÃO EM FATIA	CANJA DE GALINHA + FRUTA				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BICOITO	FRUTA TANGERINA	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE) + LEGUMES GUIADOS NA CEBOLA E MARGARINA	FRUTA TANGERINA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA				
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA MAÇÃ	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA				
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)
		582,3	55,5	233,4	2,5	86,4	20,8	18,8	612,5
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: **entrega de fornecedores**
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências



Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



INFANTIL – 20%										AGOSTO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:					SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA)	MINGAU DE ABOBORA COM FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO + FRUTA						
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	FRANGO GUISADO COM BATATA + ARROZ COM CENOURA + FEIJÃO COM CALDO	BOLO DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FERIADO: ADESAO DO PARÁ						
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	BAIÃO COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABOBORA	ARROZ DE GALINHA + PURE DE BATATA COM ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO						
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	ESCONDINHO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE ARROZ DOCE COM LEITE DE COCO	SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA, CENOURA E BETERRABA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA)						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
		283,3	49,6	8,13	5,6	70,9	6,23	172,9	5,2		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

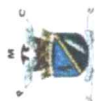
* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			AGOSTO 2025
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	ARROZ DE GALINHA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FEIJÃO COM ABÓBORA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRANGO DESFIADO + REFOGADO DE ABÓBORA COM BATATA + ARROZ COM CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CARNE AO CREME DE ABÓBORA (ABÓBORA, TRIGO, LEITE ZERO LACTOSE E TEMPEROS) + ARROZ BRANCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA





3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	CANJA DE GALINHA + FRUTA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	FERIADO: ADESAO DO PARA		
4ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS COM OVOS MEXIDOS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA DE FLOCÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE MOIDA COM CENOURA E BETERRABAS + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + FAROFA DE FLOCÃO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	BAIÃO DE TRES (ARROZ, CARNE E FEIJÃO) + FAROFA DE FLOCÃO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE FARINHA DE MILHO

5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ESCONDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + SALADA CRUA DE VEGETAIS RALADOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	ARROZ DE GALINHA	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SALADA DE MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA E BETERRABA	CANJA DE GALINHA + FRUTA	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BICOITO	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, FEIJÃO E CARNE) + LEGUMES GUIADOS NA CEBOLA E MARGARINA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA	
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	582,3	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.		CHO (g)	86,4	
		PTN (g)	20,8	
		LIP (g)	18,8	
		Vit.A (mcg)	612,5	
		Vit.C (mcg)	55,5	
		Ca (mcg)	233,4	
		Fe (mcg)	2,5	
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161				

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		CRECHE – 30%			AGOSTO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:						VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ
HORÁRIO:						SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + TANGERINA EM GOMINHOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TANGERINA EM GOMINHOS	MELÃO EM CUBOS	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MELÃO E MAÇÃ CORTADINHA	
HORÁRIO:	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA)	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	BOLO DE CENOURA + LEITE INTEGRAL	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO CORTADINHO		
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	BAIÃO DE DOIS + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA		FERIADO: ADESAO DO PARA

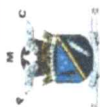


4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA																		
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + MAÇÃ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TANGERINA EM GOMOS	LEITE INTEGRAL + MELÃO EM FATIAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA	LEITE INTEGRAL + MELÃO EM CUBOS																		
HORÁRIO:	ARROZ DE GALINHA COM OVOS MEXIDOS + SALADA CRUA DE PEPINO, CENOURA E BETERRABA RALADOS	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (ABÓBORA E BATATA)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES (ABOBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO																		
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA																		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA																		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (ABOBORA E BATATA)	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO	FRANGO EM CUBINHOS+ ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + CENOURA RALADA + PEPINO	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ																		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)																							
<table><tr><td>Energia (Kcal)</td><td>CHO (g)</td><td>LIP (g)</td><td>PTN (g)</td><td>Vit.A (mcg)</td><td>Vit.C (mcg)</td><td>Na (mg)</td><td>Ca (mcg)</td><td>Fe (mcg)</td></tr><tr><td>362,3</td><td>53,5</td><td>7,9</td><td>19,9</td><td>231,1</td><td>6,9</td><td>275,8</td><td>168,7</td><td>1,23</td></tr></table>						Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	362,3	53,5	7,9	19,9	231,1	6,9	275,8	168,7	1,23
Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)															
362,3	53,5	7,9	19,9	231,1	6,9	275,8	168,7	1,23															
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.																							
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161																							

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				AGOSTO 2025	
CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda				LANCHE DA TARDE	JANTAR
HORÁRIO: 08:00HS				HORÁRIO: 14:00 HS	HORÁRIO: 16:30 Hs
1ª SEMANA	LEITE BATIDO COM MAÇÃ		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA: BANANA EM RODELAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	VITAMINA DE BANANA		ARROZ + CARNE MOÍDA REFOGADA + PURE DE BATATA COM ABOBORA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E CARNE MOÍDA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	ARROZ DE GALINHA
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		ARROZ + FEIJÃO COM ABÓBORA + PEIXE DE FORNO COM BATATAS + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	MACARRONADA DE PEIXE (DESFIADO COM LEGUMES RALADOS)
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA		MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA: MAÇÃ	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE		MACARRONADA DE FRANGO + SALDA CRUA DE CENOURA, PEPINO E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	CANJA DE GALINHA
	LEITE INTEGRAL COM MELÃO CORTADO		ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM ARROZ BRANCO	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E ABOBORA





3ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + TANGERINA EM GOMOS	CARNE MOIDA REFOGADA + BAIÃO DE DOIS + PURÊ DE MACAXEIRA	FRUTA: MAÇÃ	CALDINHO DE FEIJÃO COM CARNE MOIDA
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COZIDO COM ABOBORA + PEIXE DESFIADO COM CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
4ª SEMANA	BOLO DE CENOURA + LEITE INTEGRAL	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO + SALADA CRUA DE CENOURA E PEPINO	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	TUTU DE FEIJÃO (FEIJÃO COZIDO, CEBOLA, ALHO, FLOCÃO) + ARROZ + CARNE MOIDA COM CENOURA E BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOIDA
4ª SEMANA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL + TANGERINA EM GOMOS	SALADA DE MACARRÃO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA E BETERRABA	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA E LEITE DE COCO
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS	CALDINHO DE CARNE MOIDA COM MACAXEIRA + AROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	MACARRONADA DE CARNE MOIDA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	PEIXE GUIADO + ARROZ COM CENOURA + PURE DE ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO



	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ DE GALINHA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO	FRUTA: MAÇÃ	MINGAU DE MILHO BRANCO					
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURE DE MACAXEIRA	FRUTA: MELÃO EM CUBINHOS	LEGUMES DE FORNO COM CARNE MOÍDA					
5ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	CALDINHO DE FRANGO DESFIADO COM MACAXEIRA	FRUTA: TANGERINA EM GOMOS	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ COM BETERRABA	FRUTA: MAÇÃ	MACARRONADA DE FRANGO					
	LEITE IINTEGRAL + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CANJA DE GALINHA					
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS								
(Média Semanal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
Energia (Kcal)		640,3	79,9	30,5	23	284,8	34,2	328,1	3,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

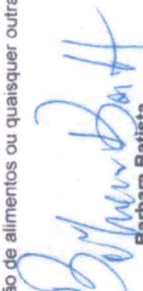
* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		FUND EJA – 20%				SETEMBRO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA + FRUTA	FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	BANANADA + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA COM FRANGO DESFIADO + FRUTA				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA + BISCOITO + FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA + FRUTA				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	ESCONDINHO DE FRANGO DE FORNO (BATATA) + MACARRÃO + SALADA CRUA DE CENOURA, PEPINO E BETERRABA RALADOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SALPICAÇÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		871	45,2	5	12,1	195,9	22	46,6	4,3
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		INFANTIL – 20%					SETEMBRO 2025				
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO	CALDINHO DE FRANGO DESFIADO COM MACAXEIRA E COUVE + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PATE DE FRANGO COM SALADINHA DE REPOLHO	ARROZ COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM CENOURA E BATATA + SALADA DE ALFACE, PEPINO E BETERRABA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + SALADA DE BETERRABA, REPOLHO E ALFACE	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + FRUTA	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	ESCONDIDINHO DE FRANGO (BATATA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA						
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA + BISCOITO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDA COM BETERRABA + ARROZ DE GALINHA + SALADINHA DE REPOLHO, CENOURA, E PEPINO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E FEIJÃO CAUPI)						
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	FRANGO REFOGADA COM LEGUMES + FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRÃO	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FRANGO DE FORNO COM LEGUMES (BATATA E CENOURA) + MACARRÃO + SALADA DE PEPINO E REPOLHO RELADOS COM FEIJÃO CAUPI	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA + FRUTA						
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	CALDINHO DE FRANGO DESFIADO COM MACAXEIRA E COUVE + FRUTA									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VIT C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)			
		260,6	41,4	5,6	12,5	272,1	48,6	62,1	1,46		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO – CAMPO – 30% SETEMBRO 2025					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA + FRUTA	FRANGO DESFIADO + MACARRÃO ACEBOLADO + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	BANANADA + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA COM FRANGO DESFIADO + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABÓBORA E MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABÓBORA) + FRUTA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABÓBORA) + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA + FRUTA



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO					
HORÁRIO:	ESCONDINHO DE FRANGO DE FORNO (BATATA) + MACARRÃO + SALADA CRUA DE CENOURA, PEPINO E BETERRABA RALADOS	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA								
HORÁRIO:	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	FRANGO DESFIADO + MACARRÃO ACEBOLADO + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

QUILÔMBOLA – 30%						SETEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO		
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA + FRUTA	FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	BANANADA + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA COM FRANGO DESFIADO + FRUTA		
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE CENOURA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABÓBORA E MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA + BISCOITO + FRUTA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVOS MEXIDOS) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABÓBORA) + FRUTA		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + PÃO COM MARGARINA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA		
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABÓBORA)	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE ABÓBORA E BATATA + SALDA DE CENOURA, REPOLHO E COUVE		





4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO					
HORÁRIO:	ESCONDINHO DE FRANGO DE FORNO (BATATA) + MACARRÃO + SALADA CRUA DE CENOURA, PEPINO E BETERRABA RALADOS	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SALPIÇÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA								
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelos nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

ESTADO- 20%

ESTADO - 20%										SETEMBRO 2025	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
1ª SEMANA											
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA + FRUTA	FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA + FRUTA						
2ª SEMANA											
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
3ª SEMANA											
HORÁRIO:	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
4ª SEMANA											
HORÁRIO:	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
5ª SEMANA											
HORÁRIO:	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)											
Energia(K cal)						PTN(g)		VLA(mcg)		Vit C(mcg)	
871						12,1		195,9		22	
CHO(g)						Ca(mcg)		Fe(mcg)			
45,2						46,6		4,3			
LIP(g)											
5											
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA											

*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
 - Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
 - Leite não deve ser utilizado nos sucos;
 - As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
 - Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: **entrega de fornecedores.**
 - Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESTADO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			SETEMBRO - 2025
LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA	MINGAU DE MILHO BRANCO	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA	
2ª SEMANA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	VITAMINA DE BANANA + BOLACHA SALGADA	CALDO DE FEIJÃO COM COUVE E FRANGO DESFIADO	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	



3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ + FRUTA	BAIÃO DE TRÊS (FRANGO, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	SOPA DE LEGUMES



	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÊ DE FRANGO + SALADA DE REPOLHO PICADO														
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO + FRUTA	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS + FARINHA DE MANDIOCA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO														
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA														
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO														
4ª SEMANA	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES														
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE + FRUTA	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABA RALADAS + ARROZ + FEIJÃO COM ABOBORA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE														
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS + FRANGO DESFIADO COM LEGUMES	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO														
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO														
5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA														
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)																
		Energia (Kcal)	582,3	CHO (g)	86,4	PTN (g)	20,8	LIP (g)	18,8	VILA (mcg)	612,5	VitC (mcg)	55,5	Ca (mcg)	233,4	Fe (mcg)	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDEURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.																	
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161																	

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega da fornecedores.

- * Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- * Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja para devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CRECHE PARCIAL – 30%					SETEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE FRANGO	VITAMINA DE BANANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	MINGAU DE TAPIOCA + FRUTA	
HORÁRIO:	FRANGO GUIADO COM LEGUMES + ARROZ COM CENOURA + FEIJÃO COM ABOBORA + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	FRANGO GUIADO COM MACAXEIRA + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ARROZ COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + SALADINHA DE ALFACE, CENOURA E PEPINO RALADOS	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + ABACAXI CORTADINHO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	LEITE INTEGRAL + MELANCIA EM FATIAS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	
HORÁRIO:	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + SALADINHA CRUA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA BATIDA	LEITE INTEGRAL + PÃO COM OVOS MEXIDOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE + FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	FRANGO EM CUBOS COM MACAXEIRA E CENOURA + MACARRÃO + FEIJÃO COM ABOBORA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA + ARROZ BRANCO + SALADINHA CRUA	SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELANCIA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA					
HORÁRIO:	FRANGO COM ABOBORA + MACARRÃO + SALADA DE COUVE, REPOLHO E CENOURA	FRANGO DESFIADO + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA E ALHO + ARROZ BRANCO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE ABOBORA E BATATA					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA + FRUTA								
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	FRANGO GUIADO COM LEGUMES + ARROZ COM CENOURA + FEIJÃO COM ABOBORA + FARINHA DE MANDIOCA								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista

Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda	
SETEMBRO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO		HORÁRIO: 14:00 HS	HORÁRIO: 16:30 HS
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ COM BETERRABA RALADA + FEIJÃO COM ABÓBORA + FRANGO DESFIAO		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	GALINHADA + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA E REPOLHO		FRUTAS CORTADAS	CALDO DE MACAXEIRA COM ABÓBORA E FRANGO DESFIAO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	ARROZ DE GALINHA
	LEITE INTEGRAL + TORRADAS COM PATE DE CENOURA	FRANGO DE FORNO COM LEGUMES + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO		FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE PEIXE (DESFIAO COM LEGUMES RALADOS)
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE MILHO BRANCO	FRANGO REFOGADO COM LEGUMES + BAIÃO (FEIJÃO CAUPI) + SALADINHA DE ALFACE, REPOLHO E COUVE		FRUTAS CORTADAS	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E ABÓBORA
	BANANADA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO



2ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA
	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE FRUTA	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA	FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO E CENOURA EM RODELAS + ARROZ BRANCO	FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO
3ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE MILHO BRANCO	GALINHADA + PURE DE ABOBORA COM BATATA + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA (CENOURA, REPOLHO E COUVE)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM PATE DE FRANGO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	LEITE + TORRADAS	SALPICÃO DE FRANGO (BATATA, CENOURA, BETERRABA) + ARROZ BRANCO	FRUTAS CORTADAS	LEGUMES DE FORNO COM FRANGO GUISADO
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MACARRÃO COM BETERRABA RALADA + FRANGO GUISADO COM MACAXEIRA + SALADA CRUA COM FEIJÃO CAUPI	FRUTAS CORTADAS	PURÉ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO

4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM REPOLHO	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO					
	MINGAU DE MILHO BRANCO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA					
	CUSCUZ COM LEITE		FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO					
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	PEIXE DESFIADO ACEBOLADO + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM BETERRABA	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA					
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO E CENOURA EM RODELAS + ARROZ BRANCO	FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO					
5ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	ARROZ DE GALINHA					
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		669,93	89,27	27,48	22,76	104,02	31,85	273,66	6,17
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS					SETEMBRO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ		ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		GALINHADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	PÃO COM PATE DE CENOURA + LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		ARROZ DE GALINHA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	FRUTA		FRANGO GUISADO COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	LEITE + BISCOITO	FRUTA		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	MINGAU DE MILHO BRANCO	FRUTA		ESCONDIDINHO DE FRANGO (BATATA) + ARROZ COM CENOURA + SALDA CRUA DE REPOLHO, CENOURA E PEPINO RALADOS	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA CCOM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA



2ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA		SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CALDO DE FEIJÃO COM COUVE E FRANGO DESFIADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA		FEIJÃO TROPEIRO (FEIJÃO CAUPI, COUVE, FARINHA E OVO MEXIDO) + ARROZ COM CENOURA RALADA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE	FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	FRUTA		SALADA DE FEIJÃO CAUPI (CENOURA CRUA RALADA, REPOLHO, COUVE FININHA, PEPINO RALADO) + FRANGO DE FORNO COM BATATAS + ARROZ	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA		BANHO DE TRÊS (FRANGO, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABOBORA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE FRANGO + SALADA DE REPOLHO PICADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	FRUTA		ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO



4ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO	FRUTA		SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA		ARROZ DE GALINHA			
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA		MINGAU DE MILHO BRANCO			
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES			
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA		FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABA RALADAS + ARROZ + FEIJÃO COM ABOBORA	FRUTA		CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE			
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA		BAIÃO DE DOIS + FRANGO DESFIADO COM LEGUMES	FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO			
5ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO	FRUTA		SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA		CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



1ª SEMANA		FUNDEJA – 20%				OUTUBRO 2025	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:			MACARRONADA DE CARNE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	CUSCUZ COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + FRUTA		
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE REPOLHO E COUVE REFOGADAS	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + FRUTA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS E CENOURA RALADA	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA		
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	FACULTADO: PÓS ROMARIA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CARNE DE PANELA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + TORRADAS		
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MACARRONADA DE CARNE DESFIADA COM CEBOLA E COUVE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FRUTA	DIA DO(A) SERVIDOR(A)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		217,3	87,9	26,2	70,6	2,8	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.		CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)			
		27,1	5	17,4			

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO – CAMPO – 30%		OUTUBRO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:			CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:			MACARRONADA DE CARNE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	CUSCUZ COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO POLVILHO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE REPOLHO E COUVE REFOGADAS	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + FRUTA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
HORÁRIO:	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + SUCO DE POLPA DE FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	FACULTADO: PÓS ROMARIA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO POLVILHO
HORÁRIO:		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CARNE DE PANELA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA



5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	DIA DO(A) SERVIDOR(A)	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO					
HORÁRIO:	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	CUSCUZ COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + FRUTA					
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
**FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



QUILOMBOLA – 30%					
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	OUTUBRO 2025 SEXTA
HORÁRIO:			CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:			MACARRONADA DE CARNE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	CUSCUZ COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO POLVILHO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA)	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE REPOLHO E COUVE REFOGADAS	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + FRUTA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
HORÁRIO:	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA



4ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FACULTADO: PÓS ROMARIA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO POLVILHO				
HORÁRIO:		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		CAÇORRÃO COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA			AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		
5ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	DIA DO(A) SERVIDOR(A)	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA					
HORÁRIO:	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS					OUTUBRO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA COM CARNE DESFIADA + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
	PÃO COM PATE DE CENOURA + LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	FRUTA	CARNE GUISADA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	CARNE DE PANELA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	PEIXE DESFIADO COM REPOLHO E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM ABOBORA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	FRUTA	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	





FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)					
DIA DO(A) PROFESSOR(A)					
3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO POLVILHO	FRUTA	BAIÃO DE TRÊS (CARNE DESFIADA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	FACULTADO: PÓS ROMARIA				
4ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA	ARROZ DE GALINHA
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO



DIA DO(A) SERVIDOR(A)											
5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	FRUTA	PEIXE COM CALDO COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA				FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE DESFIADA ACEBOLADA			
	LEITE + BISCOITO	FRUTA					FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA			
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA				SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA			
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7181											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

INFANTIL - 20%

OUTUBRO 2025

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:			CARNE DE PANELA COM BATATAS + MACARRÃO + SALADA DE REPOLHO, BETERRABA, ALFACE E PEPINO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)			
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRÃO + FRANGO DE FORNO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETERRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MACARRÃO + FRANGO GUISADO + SALADA DE PEPINO E CENOURA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUÇO DE POLPA DE FRUTA			
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA + FRUTA	ARROZ DE GALINHA + FEIJÃO COM ABOBORA E BETERRABA			
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	FACULTADO: PÓS ROMARIA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATÊ DE FRANGO COM CENOURA E REPOLHO RALADOS	MACARRONADA DE CARNE DESFIADA COM CEBOLA E COUVE + SALADA DE ALFACE E PEPINO			
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
HORÁRIO:	ARROZ DE GALINHA + FEIJÃO COM ABOBORA E BETERRABA	DIA DO(A) SERVIDOR(A)	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE + LEGUMES AASSADOS DE FORNO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)								
Energia (Kcal)		CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
258		35,8	6,3	16,2	109,2	37	99,5	1,53
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.								
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161								

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: **entrega de fornecedores**.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CRECHE – 30%					OUTUBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:			SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	
HORÁRIO:			CARNE DE PANELA + PURE DE ABOBORA + MACARRÃO + SALADA DE REPOLHO, BETERRABA, ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL+ TORRADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA + MACARRONADA DE FRANGO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (REPOLHO, COUVE, BETERRABA, BATATA E CENOURA) + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MACARRÃO + FRANGO GUIADO COM BETERRABA E ABOBORA + SALADA DE PEPINO E CENOURA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	ARROZ DE GALINHA + FEIJÃO COM ABOBORA E BETERRABA	



4ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	FACULTADO: PÓS ROMARIA		CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA					
HORÁRIO:		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)		AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÊ DE FRANGO COM CENOURA E REPOLHO RALADOS	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA					
5ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	DIA DO SERVIDOR(A) PÚBLICO(A)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CUSCUZ COM LEITE					
HORÁRIO:		ARROZ DE GALINHA + FEIJÃO COM ABOBORA E BETERRABA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA	MACARRONADA DE CARNE + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA					
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
			471,3	81,2	12,9	11,5	54,2	41,6	71,9	203,1	8,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA				CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda	
OUTUBRO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO	HORÁRIO: 14:00 HS	HORÁRIO: 16:30 HS
1ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA		ARROZ COM BETERRABA RALADA + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO DESFIADO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA		PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA	FRUTAS CORTADAS	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E PEIXE DESFIADO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	MACARRONADA DE PEIXE (DESMIADO COM LEGUMES RALADOS)
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO		PEIXE DESFIADO + REFOGADO DE ABOBORA, COUVE, REPOLHO + MACARRÃO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE		SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE CARNE
2ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO		VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA + SALADINHA DE BETERRABA E PEPINO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA, COUVE E REPOLHO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E PEIXE DESFIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA		CARNE DESFIADA COM MACARRÃO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO



3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA CRUA DE BETERRABA, CENOURA E COUVE	FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)			
	DIA DO(A) PROFESSOR(A)			
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO + BAIÃO DE DOIS	FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO
4ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ESCONDIDINHO DE CARNE DESFIADA (BATATA) + ARROZ COM CENOURA	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	FACULTADO: PÓS ROMARIA			
	LEITE INTEGRAL + CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + REFOGADO DE ABOBORA, COUVE, REPOLHO + MACARRÃO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	LEITE + TORRADAS	CARNE DE PANELA + MACARRÃO + SALADINHA CRUA DE ALFACE, COUVE E CENOURA EM TIRAS	FRUTAS CORTADAS	LEGUMES DE FORNO COM FRANGO GUISADO
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO



	LEITE INTEGRAL + FRUTAS CORTADINHAS	MACARRONADA DE FRANGO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)					
DIA DO(A) SERVIDOR(A)									
6ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	ARROZ DE GALINHA					
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM REPOLHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA					
	CUSCUZ COM LEITE	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO					
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)								
		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		734	104,6	30,1	23,8	482,5	39,7	445,9	4,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências


 Barbara Batista
 Nutricionista Responsável Técnica
 CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ESTADO – 20%

1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:			MACARRONADA DE CARNE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ COM CENOURA + SALADA DE REPOLHO E COUVE + FARINHA DE MANDIOCA	CUSCUZ COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + FRUTA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	FELIÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO COM COUVE E REPOLHO + MACARRÃO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE REPOLHO E COUVE REFOGADAS	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + FRUTA	CACHORRO QUENTE COM SALADA DE REPOLHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS E CENOURA RALADA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (BATATA) + ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE, PEPINO, BETERRABA E CENOURA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM CARNE DESFIADA + FRUTA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CARNE DE PANELA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + TORRADAS
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	DIA DO(A) SERVIDOR(A)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA REFOGADA DE REPOLHO E COUVE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MACARRONADA DE CARNE + SALADA DE ALFACE E PEPINO + PURE DE MACAXEIRA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia(Kcal) 217,3 CHOI(g) 27,1 LIP(g) 5 PTN(g) 17,4 Vit.A(mcg) 87,9 Vit.C(mcg) 26,2 Ca(mcg) 70,6 Fe(mcg) 2,8				

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO ESTADO INTEGRAL - 60 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA			OUTUBRO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA COM CARNE DESFIADA + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
	PÃO COM PATE DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE	
	LEITE + BISCOITO	BAIÃO DE DOIS + TORTINHA DE FRANGO (OVO) + SALADA CRUA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CARNE DE PANELA COM BATATA E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	FRANGO DESFIADO COM REPOLHO E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
2ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO	
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	VACA ATOLADA (MACAXEIRA) + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	
3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	
	DIA DO(A) PROFESSOR(A)			
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO POLVILHO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE DESFIADA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABAS RALADAS + PURE DE BATATA COM ABOBORA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	



	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA						
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO						
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)						
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE						
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO						
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	CARNE DE PANELA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE ALFACE E COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	BAIÃO DE DOIS + CARNE DESFIADA ACEBOLADA						
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	SALPÍCIO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	GALINHADA COM JAMBU						
DIA DO(A) SERVIDOR(A)									
5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA						
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM REPOLHO	SOPA DE LEGUMES (ABOBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)						
	CUSCUZ COM LEITE	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE CARNE DESFIADA + FRITADA DE LEGUMES (CENOURA, REPOLHO, COUVE, CEBOLA E ALHO)						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		582,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		FUNDEJA – 20%				NOVEMBRO 2025			
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA			
2ª SEMANA									
HORÁRIO:		FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA			
3ª SEMANA									
HORÁRIO:		FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA			
4ª SEMANA									
HORÁRIO:		CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)			
5ª SEMANA									
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA			
		COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)							
		Energia (Kcal)	CHO	LIP	PTN	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		217,3	27,1	5	17,4	87,9	26,2	70,6	2,8
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores;

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade;

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências;

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO – CAMPO – 30%						NOVEMBRO 2025	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO		
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO		
HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)		

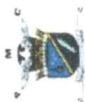
Prefeitura Municipal de Castanhal
Fis 581
56
PARÁ

5ª SEMANA		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO			MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA			GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fê (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

		QUILÔMBOLA – 30%				NOVEMBRO 2025	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA		



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO					
HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO	LIP	PTN	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				NOVEMBRO 2025					
CAFÉ DA MANHÃ		LANCHE DA MANHÃ		ALMOÇO		LANCHE DA TARDE		JANTAR	
2ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA		CARNE MOIDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO		
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA		SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA		CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO		
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA		CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA		MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	FRUTA		ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA		
3ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA		MACARRONADA COM CARNE + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA		SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA		
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA		VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA		
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA		BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA	FRUTA		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)		

prefeitura Municipal de Castanhal
Fls 585
56
PARÁ



4ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	ARROZ DE GALINHA				
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO				
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CARNE MOÍDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA				
FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA									
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE				
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO				
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA	PEIXE COM CALDO COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE ACEBOLADA				
	LEITE + BISCOITO	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + FRANGO REFOGADO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO				
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		552,3	86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizado pelos nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



2ª SEMANA		INFANTIL – 20%					NOVEMBRO 2025		
SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA		CARNE CCOM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO		VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA		ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA	
3ª SEMANA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA		FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA	
4ª SEMANA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA		FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	
5ª SEMANA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA		GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		258	35,8	6,3	16,2	109,2	37	99,5	1,53
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CRECHE - 30%					NOVEMBRO 2025	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM MACAXEIRA + FRANGO REFOGADO COM COUVE E CENOURA + MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	VATAPÁ DE FRANGO + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO	CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUISADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	CUSCUZ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	FERIADO: DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA
HORÁRIO:	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	FRUTAS CORTADAS COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	LEITE INTEGRAL + FRUTA
HORÁRIO:	FRANGO GUIADINHO COM LEGUMES + ARROZ BRANCO	MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)					
Energia (Kcal)					
471,3					
Vit.A (mcg)					
54,2					
Vit.C (mcg)					
41,6					
Na (mg)					
71,9					
Ca (mcg)					
203,1					
Fe (mcg)					
8,2					
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.					
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161					

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA			
NOVEMBRO 2025			
2ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORARIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORARIO: 14:00 HS
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO COM CEBOLA, COUVE E CENOURA + MACARRÃO	FRUTAS CORTADAS
	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA + SALADINHA DE BETERRABA E CENOURA	FRUTAS CORTADAS
			JANTAR HORARIO: 16:30 HS
			MINGAU DE MILHO BRANCO
			MACARRONADA DE CARNE
			MINGAU DE MILHO BRANCO





	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CALDO DE MACAXEIRA COM CENOURA E PEIXE DESFIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	MACARRONADA DE CARNE + PURE DE BATATA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA CRUA DE BETERRABA, CENOURA E COUVE	FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO + BAIÃO DE DOIS	FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO
3ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA	FRUTAS CORTADAS	CALDO DE MACAXEIRA COM CENOURA E PEIXE DESFIADO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	MACARRONADA DE PEIXE (DEFIADO COM LEGUMES RALADOS)
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (BATATA) + ARROZ COM CENOURA	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE MILHO BRANCO	GALINHADA + PURE DE BATATA + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA (CENOURA, CEBOLA E COUVE)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
4ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE GUIADINHA COM LEGUMES + MACARRÃO + SALADINHA CRUA DE COUVE, BETERRABA E CENOURA EM TIRAS	FRUTAS CORTADAS	LEGUMES DE FORNO COM FRANGO GUIADO
	FERIADO: CONSCIENCIA NEGRA			
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	PURÉ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO



5ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + FRUTAS CORTADINHAS	MACARRONADA DE FRANGO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS				SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)										
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO REFOGADO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA				CANJA DE GALINHA										
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (BATATA) + ARROZ COM CENOURA	FRUTAS CORTADAS				SOPA DE LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO										
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA	FRUTAS CORTADAS				CALDO DE MACAXEIRA COM CENOURA E PEIXE DESFIADO										
	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS				MACARRONADA DE FRANGO										
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	734	CHO (g)	104,6	PTN (g)	30,1	LIP (g)	23,8	VitA (mcg)	482,5	VitC (mcg)	39,7	Ca (mcg)	445,9	Fe (mcg)	4,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA																	
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161																	

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		ESTADO – 20%				NOVEMBRO 2025			
		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
2ª SEMANA		SEGUNDA		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA		CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO		VATAPÁ DE FRANGOP + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA	
HORÁRIO:		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		SEXTA	
3ª SEMANA		SEGUNDA		CACHORRO QUENTE + SUCO DE POLPA DE FRUTA		FRANGO GUIASADO + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO + FARINHA DE MANDIOCA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA	
HORÁRIO:		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		SEXTA	
4ª SEMANA		SEGUNDA		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		FEIJÃO COM COUVE + FRANGO COM MACAXEIRA E BETERRABA + MACARRÃO		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO + FRUTA	
HORÁRIO:		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		SEXTA	
5ª SEMANA		SEGUNDA		MACARRONADA DE CARNE COM CEBOLA E COUVE + PURE DE MACAXEIRA + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE) + FRUTA		GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA	
HORÁRIO:		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		SEXTA	
6ª SEMANA		SEGUNDA		CAFÉ COM LEITE + CUSCUIZ COM LEITE DE COCO + FRUTA		GALINHADA COM JAMBU + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO + SUCO DE POLPA DE FRUTA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia(Kcal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit.A(mcg)	Vit.C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)
		217,3	27,1	5	17,4	87,9	26,2	70,6	2,8
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ESTADO INTEGRAL - 60 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS		NOVEMBRO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE
2ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CARNE COM BATATA E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
	PÃO COM PATE DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
3ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	BALÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURE DE BATATA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA)+ ARROZ BRANCO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE



DATA



	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA COUVE E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO						
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	BAIÃO DE DOIS + CARNE COM LEGUMES						
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	GALINHADA COM JAMBU						
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO REFOGADO COM BATATAS E CENOURA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)						
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE						
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	CARNE GUISADA COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM COUVE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA						
	CUSCUZ COM LEITE	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA)+ ARROZ BRANCO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + FRITADA DE LEGUMES (CENOURA, COUVE, CEBOLA E ALHO)						
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)								
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.			CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VLA (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
			86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
			Energia (Kcal)	582,3					

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



MUNICÍPIO E ESTADO - CAMPO - 30%					DEZEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE MOIDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO	
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SEXTA
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	PONTO FACULTATIVO	FERIADO: NATAL	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	
HORÁRIO:	CARNE MOIDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MINGAU DE MILHO BRANCO			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	



5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA					QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	PONTO FACULTATIVO						
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE DOIS + CARNE REFOGADA							
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal) CHO (g) LIP (g) PTN (g)	VILA (mcg) Vit.C (mcg) Na (mg) Ca (mcg)	Fe (mcg)					
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA									

Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		FUNDEJA - 20%				DEZEMBRO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COIM LEITE + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MINGAU DE MILHO BRANCO	PONTO FACULTATIVO	FERIADO: NATAL	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE DOIS + CARNE REFOGADA	PONTO FACULTATIVO						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		217,3	27,1	5	17,4	87,9	26,2	70,6	2,8
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.									
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161									

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

		QUILÔMETRO – 30%			DEZEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE	
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	LEITE INTEGRAL + BISCOITO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO	



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	PONTO FACULTATIVO	FERIADO: NATAL	LEITE INTEGRAL + BISCOITO					
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MINGAU DE MILHO BRANCO			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	PONTO FACULTATIVO							
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE DOIS + CARNE REFOGADA								
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		463,3	56	17,2	20,7	18,3	21,8	145,1	50,7	0,83
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelos nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista
Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL - 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				DEZEMBRO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	BISCOITO + LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE
	MINGAU DE MILHO BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CARNE MOÍDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRUTA	PEIXE COM CALDO COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE ACEBOLADA
	LEITE + BISCOITO	FRUTA	BAIÃO DE DOIS + FRANGO REFOGADO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO					
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO





3ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	FRUTA	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA	MACARRONADA COM CARNE + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	CARNE MOÍDA COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA RALADA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	BANHO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	ARROZ DE GALINHA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE
PONTO FACULTATIVO					
FERIADO: NATAL					
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO



5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
PONTO FACULTATIVO					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL					
(Média Semanal)					
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA					
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161					

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



INFANTIL – 20%										DEZEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE			MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA				
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO			CAFÉ COJM LEITE + BISCOITO	MACARRONADA DE CARNE				
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO				
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MINGAU DE MILHO BRANCO	PONTO FACULTATIVO			FERIADO: NATAL	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO				
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	PONTO FACULTATIVO								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
		258	35.8	6.3	16.2	109.2	37	99.5	1.53		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

* Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

* Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

* Leite não deve ser utilizado nos sucos;

* As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista

Nutricionista Responsável Técnica

CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



		CRECHE – 30%			DEZEMBRO 2025		
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	LEITE INTEGRAL + FRUTA		
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE	MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + CACHORRO QUENTE		
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO		
HORÁRIO:		MINGAU DE MILHO BRANCO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ COM CARNE MOÍDA	MACARRONADA DE CARNE		
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE		
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MACARRONADA DE CARNE	CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO		



4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	CUSCUZ COM LEITE	PONTO FACULTATIVO	FERIADO: NATAL	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA					
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO	MACARRONADA DE FRANGO			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO					
5ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	PONTO FACULTATIVO							
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE DOIS + CARNE REFOGADA								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
		471,3	81,2	12,9	11,5	54,2	41,6	71,9	203,1	8,2
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

• Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.

• Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

• Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.

Barbara Batista

Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA				CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda	
DEZEMBRO 2025				LANCHE DA TARDE	JANTAR
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO		HORÁRIO: 14:00 HS	HORÁRIO: 16:30 HS
1ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA	ARROZ COM BETERRABA RALADA + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO DESFIADO		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA		FRUTAS CORTADAS	CALDO DE MACAXEIRA COM CENOURA E PEIXE DESFIADO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)		SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	MACARRONADA DE PEIXE (DESFIADO COM LEGUMES RALADOS)
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO COM CEBOLA, COUVE E CENOURA + MACARRÃO		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA		FRUTAS CORTADAS	ARROZ DE GALINHA
FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO					
2ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)		FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE CARNE
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA + SALADINHA DE BETERRABA E CENOURA		FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO





3ª SEMANA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CALDO DE MACAXEIRA COM CENOURA E PEIXE DESFIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	MACARRONADA DE CARNE + PURE DE BATATA + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA CRUA DE BETERRABA, CENOURA E COUVE	FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE GUISADINHA COM LEGUMES + MACARRÃO + SALADINHA CRUA DE COUVE, BETERRABA E CENOURA EM TIRAS	FRUTAS CORTADAS	LEGUMES DE FORNO COM FRANGO GUISADO
	CUSCUIZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO
	CUSCUIZ COM LEITE	PEIXE ASSADO DE FORNO COM MOLHO DE LIMÃO + BAIÃO DE DOIS	FRUTAS CORTADAS	GALINHADA + COUVE REFOGADA COM CEBOLA E ALHO
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (BATATA) + ARROZ COM CENOURA	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA E CENOURA) COM MACARRÃO
	MINGAU DE MILHO BRANCO	GALINHADA + PURE DE BATATA + LEGUMES REFOGADOS COM CEBOLA (CENOURA, CEBOLA E COUVE)	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO



PONTO FACULTATIVO										
FERIADO: NATAL										
4ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO						
	LEITE INTEGRAL + FRUTAS CORTADINHAS	MACARRONADA DE FRANGO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTAS CORTADAS	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)						
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO REFOGADO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	CANJA DE GALINHA						
PONTO FACULTATIVO										
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
		734	104,6	30,1	23,8	482,5	39,7	445,9	4,2	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.										
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161										

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo: entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.


Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



ESTADO - 20%										DEZEMBRO 2025	
1ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO		MACARRONADA DE CARNE		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	
2ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO		MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO		MACARRONADA DE CARNE	
3ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO		CAFÉ COM LEITE + BISCOITO		CARNE MOÍDA + ARROZ + FEIJÃO COM CALDO		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO		MINGAU DE MILHO BRANCO	
4ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
		CARNE MOÍDA + MACARRÃO + FEIJÃO COM CALDO		MINGAU DE MILHO BRANCO		PONTO FACULTATIVO		FERIADO: NATAL		RECESSO ESCOLAR	
5ª SEMANA		SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia(Kcal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit.A(mcg)	Vit.C(mcg)	Ca(mcg)	Fe(mcg)		
		217.3	27.1	5	17.4	87.9	26.2	70.6	2.8		
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODERIAM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA											
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161											

- Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;
- Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;
- Leite não deve ser utilizado nos sucos;
- As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;
- Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo entrega de fornecedores.
- Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.
- Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7.7161





PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ESTADO INTEGRAL – 60 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA			DEZEMBRO 2025
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA
	MINGAU DE MARROZ COM ABOBORA	CARNE COM BATATA E CENOURA + MACARRÃO + SALADA CRUA DE COUVE EM TIRAS COM CENOURA E BETERRABA RALADAS	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO
FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO			
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO	FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM MACAXEIRA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU E FRANGO DESFIADO
	PÃO COM PATE DE CENOURA + SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COM MACAXEIRA + ARROZ COM CENOURA RALADA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	ARROZ DE FORNO CREMOSO (ARROZ, LEITE, LEGUMES, FRANGO DESFIADO) + SALADINHA CRUA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)





3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	VATAPÁ DE FANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA					
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)					
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA E BETERRABA)	ARROZ DE GALINHA					
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + PURE DE MACAXEIRA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA					
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO					
4ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA (MACAXEIRA)+ ARROZ BRANCO	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)					
	PONTO FACULTATIVO							
	FERIADO: NATAL							
	RECESSO ESCOLAR							
	RECESSO ESCOLAR							
5ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR							
	RECESSO ESCOLAR							
	RECESSO ESCOLAR							
	RECESSO ESCOLAR							
	RECESSO ESCOLAR							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)								
Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VitA (mcg)	VitC (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
582,3		86,4	20,8	18,8	612,5	55,5	233,4	2,5
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA								
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161								

• Carne e frango devem ser colocados na panela juntamente com os temperos para refogar juntos, assim minimizamos a utilização de óleo;

• Utilize verduras e legumes no feijão para deixá-lo nutritivo e saboroso;

• Leite não deve ser utilizado nos sucos;

• As frutas não devem ser servidas sem acompanhamentos;

* Este cardápio está sujeito a alterações, conforme a necessidade da escola ou conforme as necessidades do Depósito de Alimentação Escolar, por exemplo, entrega de fornecedores.

* Não fazer preparações que não tenham sido contempladas nas opções oferecidas, ao menos que seja autorizada pelas nutricionistas da alimentação escolar, após análise de justificativa e comprovação da sua necessidade.

* Todas as solicitações devem ser realizadas através de ofício, seja troca, devolução de alimentos ou quaisquer outras ocorrências.



Barbara Batista
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



APÊNDICE V – SEGMENTO DE RELEVÂNCIA ITENS DESTE ETP

SEGMENTOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	RELEVANCIA DESTE ITEM NO VALOR TOTAL DO PROCESSO	QUANTIDADE QUE REPRESENTA APROXIMADAMENTE 30% (A QUAL DEVE SER APRESENTADA NA SOMATÓRIA DOS ATESTADOS DE CAPACIDADE T.)
Cereais e grãos itens: 4,5,26,28,36	kg	60.000	6,88%	54.000
Farináceos e Derivados itens: 25,27,38	kg	31.000	1,83%	9.300
Laticínios itens: 31,33	kg	10.000	16,13%	24.000
Carnes e Proteínas itens: 18,19,22,23,29,30,46	kg	353.000	34,97%	105.900
Frutas itens: 35,40,50	kg	30.000	1,82%	9.000
Hortaliças e Legumes itens: 3,7,8,20,21	kg	98.000	4,95%	29.400
Bebidas itens: 16	Kg	10.000	2,80%	3.000
Óleos e Gorduras itens: 6,9,44	Und/kg	32.000	2,38%	9.600
Açúcares e Doces itens: 2,15	kg	82.000	2,05%	24.600
Biscoitos e Snacks itens: 9,10,11,12,14	kg	134.000	11,48%	40.200
Temperos e Condimentos itens: 1,17,24,45,49,51	Kg/litro	50.700	3,60%	15.210
Conservas e Enlatados itens: 32,42	Und/kg	14.000	1,29%	4.200
Produtos Especiais itens: 34,37,13	kg	1.500	0,24%	450
Produtos de panificação item:47	kg	44.000	7,41%	13.200



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



APÊNDICE VI - RESUMO DO ETP

DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO	
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	Lei nº 14.133/2021 Decreto Municipal nº 017/24 de 17 de janeiro de 2024
QUAL O TIPO DE OBJETO?	BEM SERVIÇO
HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	NÃO SIM
QUAL A NATUREZA DO OBJETO?	FORNECIMENTO/SERVIÇO CONTINUADO FORNECIMENTO/SERVIÇO NÃO CONTINUADO
QUAL O PERÍODO DE FORNECIMENTO?	30 DIAS (PRONTA ENTREGA) 180 DIAS 12 MESES 12 MESES PODENDO SER PRORROGADO POR IGUAL PERÍODO
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	NÃO SIM
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	NÃO SIM
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	NÃO SIM
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	NÃO SIM
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	NÃO SIM
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	NÃO SIM
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL MELHORIA NA QUALIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EFICIÊNCIA NA GESTÃO DE RECURSOS PÚBLICOS CONSCIENTIZAÇÃO E EDUCAÇÃO ALIMENTAR FORTALECIMENTO NAS PARCERIA ENTRE ESTADO E MUNICÍPIO
DOS ITENS/ PREÇO E QUANTITATIVO	
COMO SE OBTVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	ATRAVÉS DE LEVANTAMENTO DE NECESSIDADE ATUAL DA REDE MUNIPAL DE ENSINO E ESCOLAS DO ESTADO ATENDIDAS POR ESTA MUNICIPALIDADE.
MEIOS USADOS NA PESQUISA	BANCO DE PREÇOS



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

	FORNECEDORES
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	NÃO SIM
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	NÃO SIM
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	NÃO SIM
DA MODALIDADE	
MODALIDADE ESCOLHIDA	☐ PREGÃO ☐ CONCORRÊNCIA ☐ LEILÃO ☐ DIALOGO COMPETITIVO ☐ INEXIGIBILIDADE ☐ DISPENSA DE LICITAÇÃO
PROCEDIMENTO AUXILIAR	SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
TIPO DE LICITAÇÃO	☐ MENOR PREÇO ☐ MAIOR DESCONTO ☐ MELHOR TÉCNICA
REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
PRAZO DE ENTREGA RESPONSABILIDADE PELA ENTREGA ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO IMPACTO AMBIENTAL CONFORMIDADE COM AS NORMAS TÉCNICAS CONFORMIDADE LEGAL	
SEGMENTO DE RELEVÂNCIA	
DESCRIÇÃO DO SEGMENTO	*EIXO NUTRICIONAL *EIXO LOGÍSTICO *EIXO FINANCEIRO



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



APÊNDICE VII – MAPA DE RISCO

1. Dados do Processo:

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO PARA MERENDA ESCOLAR.

2. Fase de Análise:

PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

3. Riscos referente a fase de análise escolhida:

Risco 01:	Planejamento deficiente				
Probabilidade:		Baixa	X	Média	Alta
Impacto:	X	Baixo		Médio	Alto
Danos: o prejuízo ao atendimento das demandas da prefeitura municipal de Castanhal/PA e demais participantes.					
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:
Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades do órgão.					Equipe da coordenadoria merenda escolar.
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:
Revisão de quantitativos					Equipe da coordenadoria merenda escolar

Risco 02:	Elaboração do Termo de Referência inadequado				
Probabilidade:	X	Baixa		Média	Alta
Impacto:		Baixo	X	Médio	Alto
Dano(s):					
Utilização, por parte da CONTRATADA, de gêneros alimentícios de baixa qualidade para os usuários.					
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:
Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente					Equipe de planejamento licitação
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:
Refazer o Termo de Referência.					Equipe de planejamento licitação

Risco 03:	Indisponibilidade financeira				
Probabilidade:	X	Baixa		Média	Alta
Impacto:		Baixo	X	Médio	Alto
Dano(s):					
A não contratação do objeto licitado.					
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

Planejamento financeiro para Contratações	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -PNAE
Ação(ões) de Contingência:	Responsável:
Reprogramação de Planejamento financeiro	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -PNAE

Obs.: Este processo será **Modalidade Pregão**, na **forma eletrônica**, do **tipo menor preço por item**, e orientamos que os produtos/serviços sejam adquiridos conforme disponibilidade orçamentária.

Risco 04:	Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato				
Probabilidade:		Baixa	☒ Média		Alta
Impacto:		Baixo		☒ Médio	Alto

Dano(s):

Prejuízo ao atendimento das necessidades das Secretarias.

Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:
Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa	Equipe de planejamento secretaria de licitação
Ação(ões) de Contingência:	Responsável:
Rescisão contratual e início de processo licitatório	Ordenador/Agente de contratação

Obs.: Ter bastante cautela na análise dos atestados apresentados e fazer consultas sobre a vida da empresa.

4. Fase de Análise:

☐ Gestão/ execução do objeto

5. Riscos referente a fase de análise escolhida:

Risco 01:		Atraso na contratação			
Probabilidade:	☒	Baixa	☐	Média	Alta
Impacto:	☐	Baixo	☒	Médio	Alto
Dano(s):					
Contratação de empresa não qualificada					
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:
Fiscalizar o contrato sobre forma dos fornecimentos e cumprimentos das exigências do termo de referência e instrumento convocatório.					Fiscal empossado
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:
Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir todas as demandas de cada órgão.					ASS.JURIDICA
Risco 02:		contratação com preço acima da média do mercado			



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO



Probabilidade:	☒	Baixa	☐	Média	☐	Alta
Impacto:	☐	Baixo	☐	Médio	☒	Alto
Dano(s):						
Danos ao erário						
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:	
Deverá ser levado em consideração contratação com órgão público e realizada pesquisa de preço com de acordo com a IN nº 65/2021 da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.					SETOR COTAÇÃO SECRETARIA DE LICITAÇÃO	
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:	
Evitar contratações de empresas que não atendam às necessidades estipuladas.					AGENTE DE CONTRATAÇÃO	
Risco 03:	Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à Contratada					
Probabilidade:	☒	Baixa	☐	Média	☐	Alta
Impacto:	☐	Baixo	☐	Médio	☒	Alto
Dano(s):						
Fornecedor se recusar a realizar o fornecimento dos itens licitados						
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:	
Planejamento Financeiro					SEC FINANÇAS JUNTO COM FUNDO EDUCAÇÃO	
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:	
Reservar os recursos com antecedência					SEC FINANÇAS JUNTO COM FUNDO EDUCAÇÃO	
Risco 04:	Execução do objeto em desacordo com o acordado					
Probabilidade:	☐	Baixa	☒	Média	☐	Alta
Impacto:	☐	Baixo	☐	Médio	☒	Alto
Prejuízo ao erário						
Ação(ões) Preventiva(s):					Responsável:	
Elaboração do termo de referência e Especificações técnicas adequadas; Fiscalização de Contrato; Fiscalização da entrega dos serviços.					O FUNDO MUNICIPAL TERÁ RESPONSABILIDADE	
Ação(ões) de Contingência:					Responsável:	
Sanções e penalidades previstas no Contrato					ASSESSORIA JURIDICA	
6. Responsáveis pela elaboração do Mapa de Riscos:						
Certificamos que EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTOS E LICITAÇÕES é responsável pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação.						