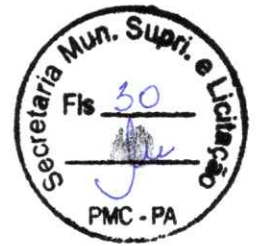


CARDÁPIOS 2025



Ofício nº 007/2025/CAE

Castanhal, 17 de janeiro de 2025

Do: Conselho de Alimentação Escolar - CAE

Para: Coordenadoria da Merenda Escolar
Kellen Cristina Cunha Silva (coordenadora)

Assunto: Cardápio da merenda escolar 2025.

Senhora Coordenadora,

Com os cordiais cumprimentos do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, em resposta ao ofício nº 004/2025 da Coordenadoria da Merenda Escolar, este Conselho encaminha a Ata da reunião extraordinária do CAE, que analisou e aprovou o cardápio da merenda escolar, para o ano dois mil e vinte e cinco (2025).

Atenciosamente,

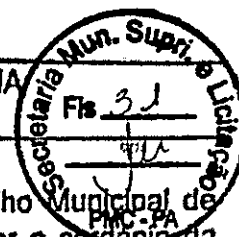

Carleuza Albuquerque Almeida
Secretária do CAE
Portaria Nº 118/23

CARLEUZA ALBUQUERQUE ALMEIDA
Secretária do CAE

COSMA MARIA
NASCIMENTO
DA
CUNHA:084395
16215

Assinado de forma digital por COSMA MARIA NASCIMENTO DA CUNHA:08439516215
Dados: 2025.03.12 15:28:55 -03'00'

Recebido em: 17/01/25
Kellen Silva.



1 Ata da reunião extraordinária do Conselho Municipal de
2 Alimentação Escolar - CAE, para analisar o cardápio da
3 merenda escolar, para o ano dois mil e vinte e cinco (2025).
4 Aos dezesseis (16) dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e cinco (2025), às quinze
5 (15) horas, no auditório da Secretaria Municipal de Educação de Castanhal - SEMED,
6 ocorreu uma reunião extraordinária do Conselho de Alimentação Escolar-CAE, onde
7 reuniram-se com os seguintes membros: JOSÉ NOBERTO DOS REIS FARIAS FILHO,
8 representante de Pais das Escolas Básicas Públicas - titular e presidente do Conselho;
9 FERNANDO FEITOSA RODRIGUES, representante dos Trabalhadores em Educação
10 e Discentes - titular e vice-presidente do Conselho; BARBARA BATISTA DA SILVA,
11 representante do Poder Executivo Municipal - titular; LIDIANE DOS SANTOS SILVA,
12 representante dos Trabalhadores em Educação e Discentes - suplente; ADRIANO
13 DOS ANJOS PINTO representantes de Entidades Cívis Organizadas - titular e a
14 CARLEUZA ALBUQUERQUE ALMEIDA secretária do CAE. Justificaram ausência os
15 conselheiros: Rubenixon Ribeiro Farias, representante dos Trabalhadores em
16 Educação e Discentes - titular e Daltileia Pereira Assenção, representante de Pais das
17 Escolas Básicas Públicas - titular. José Noberto presidiu a reunião para tratar do
18 cardápio da alimentação escolar, conforme solicitação em ofício encaminhado pela
19 Coordenadoria da Merenda Escolar ao CAE. O cardápio foi encaminhado ao CAE via
20 e-mail e impresso. O CAE aprova o cardápio da alimentação escolar de dois mil e vinte
21 e quatro (2024), sendo necessário alguns ajustes: formações para as merendeiras
22 compreenderem e aprenderem a lidar com os cardápios, principalmente os de
23 necessidades nutricionais especiais; o cardápio ser enviado com antecedência para a
24 direção escolar se organizar com suas merendeiras; retirar o mingau de farinha de
25 milho, assim como o biscoito e/ou substituí-lo pelo pão com ovo; no dia em que a
26 merenda for café com leite, que seja acompanhado de cuscuz com proteína; adotar o
27 café da manhã nas escolas considerando os turnos das escolas regulares, que não são
28 de tempo integral, não tendo mais o café como merenda principal no cardápio. Para o
29 turno da tarde, o café seria servido antes da saída para casa, para atender o turno da
30 noite, o café será servido na chegada dos alunos com acompanhamento. O CAE sugere
31 que frutas sejam acrescentadas todos os dias à merenda escolar. Os cardápios
32 analisados atenderam as seguintes modalidades: Creche integral (Creche Antônio
33 Martins); Creche parcial; Educação Infantil; Educação infantil Integral (Maria das
34 Dores), Fundamental/Eja regular, Fundamental integral (América Joana), Médio/Eja,
35 Médio integral (Maria Conon, Paulo César (CAIC), Benício Lopes e Nilza Nascimento),
36 Quilombola (Fernando Nunes, Maria Bandeira e Francisco Ferreira de Matos). Assim
37 que encerrar o Censo Escolar dois mil e vinte e cinco (2025), o CAE deverá analisar o
38 novo cardápio da alimentação escolar, para que o mesmo seja utilizado no ano vigente.
39 Após as considerações feitas pelos (as) conselheiros (as), o presidente perguntou aos
40 conselheiros se aprovavam o cardápio da merenda escolar dois mil e vinte e cinco
41 (2025). O presidente José Noberto encerrou a reunião com a aprovação do cardápio
42 pelos conselheiros (as). Eu, Carleuza Albuquerque Almeida secretariei e lavrei esta ata
43 assinada pelos presentes.

- 44 1. Adriano dos Anjos Pinto
- 45 2. Fernando Feitos Rodrigues
- 46 3. Lidiane dos Santos Silva
- 47 4. JOSÉ NOBERTO DOS REIS FARIAS FILHO
- 48 5. Shirlene B. Placêncio

ATA
CAE - Nº 01

REGISTRO DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA
16 DE JANEIRO DE 2025



49

6.

Barbara Brito da Silva

50

7.

Carluza Albuquerque Almeida (secretária)

51



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



QUILOMBOLA – 30%					JANEIRO 2025				
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	ARROZ AO ALHO E OLEO + FRANGO GUIADO + 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 + CUSCUZ 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	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				
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)	Vit.A (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 OLEO + 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 + CUSCUZ 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)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (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



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 OLEO + 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)	VitA (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 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%				JANEIRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA
HORÁRIO:				RISOTO DE CARNE MOÍDA (ARROZ, LEITE E TEMPEROS)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA
HORÁRIO:	MINGAU DE ABÓBORA	CANJINHA DE GALINHA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	ALMONDEGAS + ARROZ AO ALHO E OLEO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS
3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	LEITE INTEGRAL + FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA
HORÁRIO:	CANJINHA DE GALINHA	MINGAU DE ABÓBORA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E BETERRABA RALADAS	MINGAU DE ABÓBORA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
HORÁRIO:					



5ª 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	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



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda	
JANEIRO 2025				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 16:30 Hs
1ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO GUIADINHO COM MACAXEIRA + MACARRÃO	LARANJA	CUSCUZ COM LEITE
	LEITE INTEGRAL	ARROZ COZIDO + FEIJÃO COM CALDO + CARNE MOÍDA COM LEGUMES	LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA	MACARRÃO + CARNE MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA	MELANCIA	CUSCUZ COM LEITE
	LEITE INTEGRAL	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MELÃO CORTADINHO	MINGAU DE ARROZ
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	RISOTO DE CARNE MOÍDA (ARROZ, LEITE E TEMPEROS)	MAÇÃ CORTADINHA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E CENOURA RALADAS
	LEITE INTEGRAL	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA COM PURÊ DE MACAXEIRA	LARANJA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
3ª SEMANA	LEITE INTEGRAL	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESFIADO + ARROZ COM CENOURA	MELÃO CORTADINHO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	ARROZ COM GALINHA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	LEITE INTEGRAL	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	MELÃO CORTADINHO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	MAÇÃ CORTADINHA	CANJA DE GALINHA
	LEITE INTEGRAL	BAIÃO DE DOIS MOLHADINHO + FRANGO DESFIADO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	MELANCIA	CUSCUZ COM LEITE

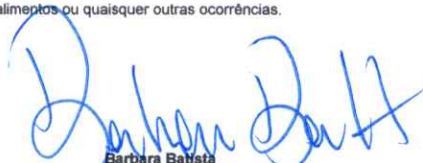


4ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR								
5ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR								
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
	513,6	71,8	21,2	16,5	196,7	207,3	226,8	1,7	
*FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS PODEM VARIAR DE ACORDO COM A SAFRA.			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





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	
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 07:00 HS	LANCHE DA MANHÃ HORÁRIO 09:30 HS	ALMOÇO HORÁRIO: 12:30 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 15:30 HS	JANTAR HORARIO: 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
2ª SEMANA	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
	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 DESFIAO



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 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 + 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%					JANEIRO 2025
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:			FERIADO: ANO NOVO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:				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	AÇAÍ + 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 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 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)	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
 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



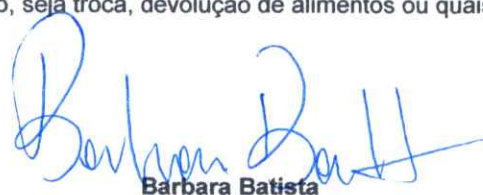
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA				MINGAU DE MILHO BRANCO			
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA				SOPA DE LEGUMES			
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	ARROZ DE GALINHA + SALADA CRUA DE CENOURA E BETERRABA RALADAS				MINGAU DE FARINHA DE MILHO			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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 2025	
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	
5ª 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)	Vit.A (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



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	
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				
HORÁRIO:												
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 + CUSCUZ COM LEITE DOCE		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	
HORÁRIO:	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)		AÇAÍ + 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 ABÓBORA	
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 ABÓBORA	
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, BETRRABA, 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)	
			325,6	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												

*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 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	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
	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			
5ª SEMANA	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)			
	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 GUIADA 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			Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)			(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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



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 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
	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	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)
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



	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			
5ª SEMANA	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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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		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 ABÓBORA	
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, BETRRABA, 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 + CUSCUZ 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 ABÓBORA	
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 ABÓBORA	
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, BETRRABA, 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)
				325,6	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												

- 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				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 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 (ABÓBORA, 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
3ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	GALINHADA COM JAMBU + SALADA CRUA DE BETERRABA, CENOURA E COUVE	FRUTAS CORTADAS	FRANGO DESFIADO + ARROZ 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
	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				PURÊ 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 (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)			
	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM COUVE + FEIJÃO COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM REPOLHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA				CANJA DE GALINHA			
	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)			
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	FRUTAS CORTADAS				ARROZ DE GALINHA			
	CUSCUZ COM LEITE	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTAS CORTADAS				MACARRONADA DE FRANGO			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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
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)	Vit A (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (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
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										FEVEREIRO 2025			
2ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:	RECESSO ESCOLAR		RECESSO ESCOLAR			MINGAU DE TAPIOCA + BISCOITO + FRUTA			MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + REFOGADO DE BÓBORA 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		SALPICÃO 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 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



ESTADO- 20%										FEVEREIRO 2025			
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, ABÓBORA 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 + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA			FRANGO DE FORNO COM LEGUMES + ARROZ COM CENOURA		SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, CENOURA, ABÓBORA E REPOLHO)	
4ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + FRUTA			MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA REFOGADA DE REPOLHO, CENOURA E CEBOLA			SUCO 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 MOÍDA À JARDINEIRA (BETERRABA E BATATA EM CUBOS) + ARROZ BRANCO			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, CENOURA, ABÓBORA E REPOLHO)			CAFÉ COM LEITE + BISCOITO + 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



FUNDEJA – 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	SALPIÇÃO 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 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		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	VitA (mcg)	Vit C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
(Média Semanal)		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 HORARIO: 07:00 HS	LANCHE DA MANHÃ HORÁRIO 09:30 HS	ALMOÇO HORÁRIO: 12:30 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 15:30 HS	JANTAR HORARIO: 17:00 Hs
2ª SEMANA	FACULTADO				
	FERIADO: CARNAVAL				
	QUARTA FEIRA DE CINZAS				
	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 MOÍDA + PURÊ DE MACAXEIRA	FRUTA: MELÃO EM FATIAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO
3ª SEMANA	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
	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 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



4ª SEMANA	FÉRIADO MUNICIPAL: SÃO JOSÉ				
	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 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



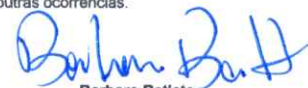
INFANTIL – 20%										MARÇO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	FACULTADO		FERIADO: CARNAVAL		QUARTA DE CINZAS			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES		ARROZ COM CENOURA + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + FEIJÃO	
2ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA			QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU 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 OLEO		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	22,6	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 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%										MARÇO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:	FACULTADO		FERIADO: CARNAVAL			QUARTA DE CINZAS			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		
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO			FERIADO MUNICIPAL: SÃO JOSE			ARROZ COM CENOURA + CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + FEIJÃO		SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA		
5ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:	ARROZ DE GALINHA + SALADA DE CENOURA E BETERRABA CRUAS RALADAS												
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (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



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)	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 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 (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



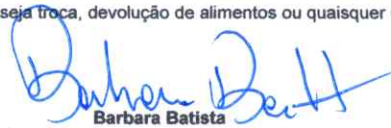
4ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	RISOTO DE FRANGO (LEITE, ARROZ E FRANGO) + FAROFA DE FLOCÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES							
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CARNE MOIDA COM CENOURA E BETERRABAS + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO							
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	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 JOSE	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		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 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



QUILOMBOLA – 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: SAO JOSE	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		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 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	
MARÇO 2025				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 16:30 Hs
2ª SEMANA	FACULTADO			
	FERIADO: CARNAVAL			
	QUARTA FEIRA DE CINZAS			
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	FRANGO DESFIADO COM CENOURA + ARROZ AO ALHO E OLEO + FEIJÃO COM CALDO	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	ARROZ BRANCO + PICADINHO À JARDINEIRA (COM LEGUMES EM CUBOS)	FRUTA: MELANCIA CORTADINHA	CUSCUZ COM LEITE
3ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ	MOQUECA DE PEIXE COM LEGUMES + ARROZ BRANCO	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM CALDO + FRANGO DESFIADO	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	MACARRÃO + CARNE MOÍDA + PURÊ DE BATATA	FRUTA: MELANCIA CORTADINHA	CANJA DE GALINHA + TORRADAS
	MINGAU DE ABÓBORA COM LEITE DE COCO	FRANGO ACEBOLADO + MACARRÃO AO ALHO E OLEO + FAROFINHA DE FLOCÃO	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	CUSCUZ COM LEITE
4ª SEMANA	MINGUA DE FARINHA DE TAPIOCA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA: LARANJA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESMIADO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	FRUTA: MELANCIA CORTADINHA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	FERIADO MUNICIPAL: SÃO JOSE			





8ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + CUSCUZ	PEIXE ASSADO DE FORNO + ARROZ BRANCO + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS SALADAS	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
	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				
Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	Vit.C (mcg)
513,6		71,8	21,2	207,3
LIP (g)		Vit.A (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
18,5		186,7	228,8	1,7
*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



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE											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 ABÓBORA 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 GUIADO + 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



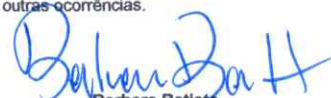


PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE MERENDA ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



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 (ABÓBORA, 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 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)			FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA			QUINTA	
HORÁRIO:	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	
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)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit.A (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



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 (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 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 (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	FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA
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 (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)		



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	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Na	Ca		
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mcg)		
		459	72,6	20,4	10,5	299,2	17,6	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 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%					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 (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 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 (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	FACULTADO: QUINTA FEIRA SANTA	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA
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)		



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)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Na (mg)	Ca (mcg)		
		459	72,6	20,4	10,5	299,2	17,6	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 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 2025			
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:	BOBÔ 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)			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)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	Vit.A(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 DENDÊ) + 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)
2ª SEMANA	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
	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 DE CÔCO	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
3ª SEMANA	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
	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 ABÓBORA	FRUTA: LARANJA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	FERIADO: QUINTA FEIRA SANTA				
	FERIADO: SEXTA FEIRA SANTA				
	FERIADO: TIRADENTES				
	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	BOBÔ DE FRANGO (FRANGO, MACAXEIRA COZIDA E BATIDA, E DENDÊ) + 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 (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO									
5ª SEMANA	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 (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)									
	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)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
		582,3	55,5	233,4	2,5	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





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 DENDE) + ARROZ COM CENOURA E BETERRABA + SALADA DE ALFACE E PEPINO						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	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



CRECHE – 30%					ABRIL 2025
1ª SEMANA	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	FERIADO: SEXTA 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				MAÇÃ + 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 ABÓBORA + 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	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Na	Ca		
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mcg)		
		459	72,6	20,4	10,5	299,2	17,6	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 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	
ABRIL 2025				
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	VITAMINA DE BANANA	MACARRÃO + FRANGO DESFIADO + PURÊ DE MACAXEIRA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: LARANJA	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA + PEIXE DESFIADINHO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: BANANA E MAÇÃ CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO
	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	SALADA DE PEIXE (COM BATATA, BETERRABA E CENOURA) + ARROZ BRANCO	FRUTA: MELANCIA CORTADINHA	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	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	CANJA DE GALINHA + TORRADAS
2ª SEMANA	CUSCUZ COM LEITE	BAIÃO DE TRES (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + FAROFINHA (FARINHA DE FLOCÃO E CENOURA RALADA)	FRUTA: MAÇÃ	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ
	LEITE BATIDO COM MAÇÃ	ARROZ COM CENOURA + PEIXE ASSADO DE FORNO + SALADA DE PEPINO E ALFACE	FRUTA: MELANCIA CORTADINHA	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)	FRUTA: LARANJA	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	FRUTA: MELÃO EM CUBOS	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO



	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE DOIS + FAROFINHA (FARINHA DE FLOCÃO E CENOURA RALADA)+ CARNE MOÍDA	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE
3ª SEMANA	SUCO DE POLPA 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 ABOBORA + PEIXE DESFIADINHO + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, ABÓBORA E BETERRABA)
	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			



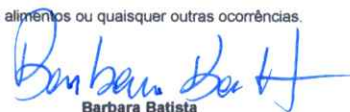
FERIADO: TIRADENTES										
4ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	PURÊ DE ABÓBORA + FRANGO DESFIADO + ARROZ BRANCO			FRUTA: MELÃO EM CUBOS			CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO		
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	BAIÃO DE DOIS + CARNE MOÍDA + SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADAS			FRUTA: MAÇÃ			MINGAU DE FARINHA 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, ABÓBORA 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		
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA COM BETERRABA	ARROZ COM CENOURA + PEIXE DESFIADO + PURE DE ABOBORA COM BATATA			FRUTA: MELANCIA			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA		
	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, ABÓBORA E BETERRABA)			FRUTA: LARANJA			CUSCUZ COM LEITE		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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





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)
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	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 CÔCO	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	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE CÔCO	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, 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 MOÍDA E LEGUMES						
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	BOBÔ 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	SALPICÃO 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						
5ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES						
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE CÔCO	BOBÔ 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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VIT.A (mcg)	VIT.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)
(Média Semanal)		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



FUNDE/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 MOÍDA		CARNE MOÍDA 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 MOÍDA) + 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 MOÍDA		
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 MOÍDA			CARNE MOÍDA 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		
	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 MOÍDA		
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



CARDÁPIO FUNDAMENTAL INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS				MAIO 2025	
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	FERIADO: DIA DO TRABALHADOR				
	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)
2ª SEMANA	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
	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	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	FRUTA: LARANJA	CALDO DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ 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)
4ª SEMANA	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
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA: LARANJA	CARNE MOÍDA COM	FRUTA: LARANJA	CALDO DE ABÓBORA 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 + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA: MAÇÃ	FRANGO DESFIADO COM CENOURA E BETERRABAS RALADAS + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE FRANGO COM ABÓBORA 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 TRES (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 ABÓBORA				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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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



INFANTIL – 20%										MAIO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:							FERIADO: DIA DO TRABALHO		ARROZ COM FRANGO DESFIADO + PURE DE BETERRABA COM BATATA + SALADA DE ALFACE E PEPINO		
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 GUISADO 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 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%					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



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				
	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	FERIADO: DIA DO TRABALHADOR			
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	BAIÃO DE TRES (ARROZ, FEIJÃO E CARNE) + FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)	FRUTA: MAÇÃ	CALDO DE CARNE COM LEGUMES
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATE DE CENOURA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	ARROZ BRANCO + PURE DE ABOBORA COM BATATA + PEIXE DESFIADO ACEBOLADO	FRUTA: LARANJA	TORTA DE LIQUIDIFICADOR (LEITE, ÓLEO, TEMPEROS) COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA E CEBOLINHA E CENOURA.
	VITAMINA DE MAÇÃ	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO CORTADINHO	MACARRÃO COM CENOURA RALADA + PURÊ DE BATATA + FRANGO DESFIADO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA: MAÇÃ	RISOTO DE CARNE MOÍDA
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	SALPICÃO DE PEIXE	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	CALDO DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA



3ª SEMANA	MINGAU DE ABÓBORA COM ARROZ	BAIÃO DE DOIS + PEIXE DE FORNO + PURE DE ABOBORA	FRUTA: LARANJA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (BATATA, BETERRABA, CENOURA, ABÓBORA)
	CUSCUZ 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 ABOBORA 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
4ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + PÃO COM PATE DE FRANGO	SALPICÃO DE PEIXE	FRUTA: MELÃO CORTADINHO	CALDO DE CARNE COM LEGUMES
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + TORRADAS	BAIÃO DE TRÊS (ARROZ, CARNE E FEIJAO) + 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 GUIADO + ARROZ COM CENOURA	FRUTA: MELANCIA EM CUBINHOS	SOPA DE FRANGO COM LEGUMES
	CUSCUZ 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		SALPICÃO 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 MOÍDA 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 TRES (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 FEIJAO)+ FAROFINHA RICA (FLOCÃO, CEBOLA E CENOURA)				FRUTA: LARANJA			SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe		
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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.											
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		MAIO 2025	
	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE
1ª SEMANA	FERIADO: DIA DO TRABALHADOR		
	BANANADA + BISCOITO	RISOTO DE CARNE MOÍDA (ARROZ, LEITE, CARNE) + SALADA DE ALFACE E PEPIN	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	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
	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	SALPICÃO DE FRANGO	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	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
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	SALPICÃO 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	SALPICÃO DE FRANGO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
	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	SALPICÃO DE FRANGO				MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA			
	ARROZ DOCE + BISCOITO	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, 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		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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
HORÁRIO:				FERIADO: DIA DO TRABALHADOR	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:					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	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 GUIADO + 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	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	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit.C	Na	Ca				
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(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
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%					MAIO 2025
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:				FERIADO: DIA DO TRABALHADOR	LEITE INTEGRAL + BISCOITO
HORÁRIO:					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	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 GUIADO + 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	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
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	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	BAIÃO DE TRÊS (CARNE, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE + FAROFA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
	MINGAU DE MILHO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	ARROZ CREMOSO DE FRANGO COM JAMBU (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS) + FAROFA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA: MELÃO EM FATIA	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (MACAXEIRA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA	FRUTA: MAÇÃ	FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FAROFINHA COM CENOURA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE	FRUTA: MAÇÃ	ARROZ CREMOSO DE FRANGO (LEITE, CENOURA E BETERRABA RALADAS)
	CAFÉ COM LEITE + TAPIOCA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + SALADA CRUA DE CENOURA RALADA E ALFACE + FAROFA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO
2ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	ARROZ COM JAMBU E FRANGO DESFIADO + PURE DE MACAXEIRA + FAROFA	FRUTA: ABACAXI CORTADO	CANJA DE GALINHA COM JAMBU
	MINGAU DE MILHO COM LEITE DE COCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	SALPICÃO DE FRANGO (FEIJÃO DE CORDA, CENOURA, BATATA) + ARROZ BRANCO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM MARGARINA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	BAIÃO DE TRÊS (CARNE MOÍDA, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA E BETERRABAS RALADAS + FAROFA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA 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
3ª SEMANA	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
	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)	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%										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				ARROZ COM JAMBU + CARNE MOÍDA + 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 MOÍDA COM LEGUMES EM CUBOS + ARROZ COM CENOURA + FAROFA				MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + BISCOITO				FERIADO: CORPUS CHRISTI		MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA				QUINTA		SEXTA
HORÁRIO:	ARROZ COM JAMBÚ + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA + FAROFA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + PIPOCA				MACARRONADA DE CARNE MOÍDA + PURÉ 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 + CUSCUZ DE MILHO COM LEITE DE COCO											
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit C	Ca	Fe			
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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 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%										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 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 + TAPIOCA COM MARGARINA			CARNE MOÍDA 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 MOÍDA + PURÊ 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)	VitA(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 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%										JUNHO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO + BISCOITO		CALDO DE MACAXEIRA COM JAMBU 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 JAMBU + 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 + PURÊ 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	67,8	1,63	
*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	SALPICÃO 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
3ª SEMANA	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
	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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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



CRECHE – 30%					JUNHO 2025
1ª SEMANA	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	LEITE INTEGRAL BATIDO COM MAÇÃ
HORÁRIO:	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA, BATATA, BETERRABA)	CUSCUZ COM LEITE DE COCO	SALPICÃO DE FRANGO (CENOURA, BATATA, FRANGO DESFIADO, FEIJÃO DE CORDA) + ARROZ		PEIXE DE FORNO COM BATATAS + ARROZ COM CENOURA RALADA E FEIJÃO DE CORDA



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



	SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM PATÉ DE CENOURA	ARROZ COM JAMBÚ + FRANGO DESFIADO COM CENOURA RALADA	FRUTA: ABACAXI CORTADINHO	ARROZ DE GALINHA
	LEITE INTEGRAL + TORRADAS	ARROZ COM TUCUPI, JAMBU, E PEIXE DESFIADO (ASSADO DE FORNO)	FRUTA: MAÇÃ	SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO (BATATA, BETERRABA, MACAXEIRA, CENOURA)
3ª SEMANA	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
	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 JAMBÚ + 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						
5ª SEMANA	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).						
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.

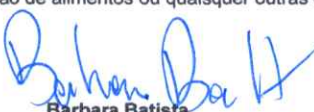
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- 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
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 2025	
1ª SEMANA	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)		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.



- 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



QUILOMBOLA – 30%					JUNHO 2025
1ª SEMANA	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)		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



FUNDE/EJA – 20%										AGOSTO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA				QUINTA		SEXTA		
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 ABÓBORA		MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA		BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE				MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE		FERIADO: ADESÃO 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 MOÍDA + 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 MOÍDA DE FORNO (FLOCÃO DE MILHO, CALDO DA CARNE E TEMPEROS) + MACARRÃO		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)			Energia	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit C	Ca	Fe			
			(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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%										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 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 ABÓBORA			MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + FRUTA			BOLO DE CENOURA + CAFÉ COM LEITE			MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE PEPINO E ALFACE		FERIADO: ADESÃO DO PARÁ	
4ª SEMANA		SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA	
		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	
		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	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



MUNICÍPIO E ESTADO CAMPO – 30%										AGOSTO 2025	
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: ADESÃO DO PARÁ						
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + 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 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 (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)	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.



- 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



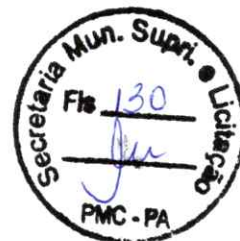
QUILOMBOLA – 30%										AGOSTO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
HORÁRIO:					CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA						
HORÁRIO:					SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO						
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
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: ADESÃO DO PARÁ						
HORÁRIO:	CARNE MOÍDA + 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 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 (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)	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.



- 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 MUNICÍPIO INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			AGOSTO 2025		
	CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
1ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COM MARGARINA	FRUTA: MAÇÃ	SALPICÃO DE FRANGO COM BATATA E CENOURA + SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO + ARROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA + PIPOCA
2ª SEMANA	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 ABÓBORA	FRUTA: MELÃO EM FATIA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO
	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 ABÓBORA (ABÓBORA, 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 + CUSCUZ 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 MOÍDA 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: ADESÃO DO PARÁ				
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 MOÍDA (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)		Energia (Kcal)	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 GUIADO 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 ABÓBORA			ARROZ DE GALINHA + PURE DE BATATA COM ABÓBORA		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
2ª SEMANA	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 ABOBORA COM BATATA + ARROZ COM CENOURA+ SALADA CRUA DE ALFACE E PEPINO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES
	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 (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 + 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: ADESÃO DO PARÁ		
	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							
	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 GUISADOS 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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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



CRECHE – 30%					AGOSTO 2025
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	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
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
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	FERIADO: ADESÃO DO PARÁ
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	



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 (ABÓBORA, 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 (ABÓBORA E BATATA)				CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIAO				FRANGO EM CUBINHOS+ ARROZ BRANCO + SALADA DE ALFACE + CENOURA RALADA + PEPINO		MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)		Energia	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit.C	Na	Ca	Fe		
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mcg)	(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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





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



CARDAPIO CRECHE INTEGRAL – 70 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIAS			AGOSTO 2025	
CONSISTÊNCIA: Pastosa/ branda				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORARIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORARIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 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
2ª SEMANA	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)
	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 ABÓBORA



3ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + TANGERINA EM GOMOS	CARNE MOIDA REFOGADA + BAIÃO DE DOIS + PURÊ DE MACAXEIRA	FRUTA: MAÇÃ	CALDINHO DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA
	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
	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 MOÍDA COM CENOURA E BATATA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA
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
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + MELÃO EM CUBOS	CALDINHO DE CARNE MOÍDA COM MACAXEIRA + AROZ BRANCO	FRUTA: MAÇÃ	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA
	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
5ª SEMANA	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
	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 INTEGRAL + FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE ALFACE E PEPINO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	CANJA DE GALINHA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
	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.

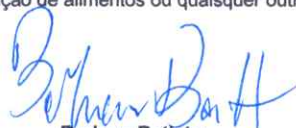
Nutricionista: Barbara Batista da Silva CRN 7161

- 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			AÇAÍ + 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			AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA		SALPICÃO 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)	Vit.A (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
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161





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



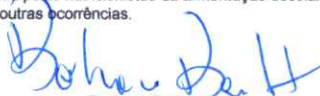
INFANTIL – 20%										SETEMBRO 2025	
1ª SEMANA	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		
HORÁRIO:	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO		CALDINHO DE FRANGO DESFIADO COM MACAXEIRA E COUVE + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PATE DE FRANGO COM SALADINHA DE REPOLHO		ARROZ COM ABOBORA + FRANGO REFOGADO COM CENOURA 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	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit C	Ca	Fe	
			(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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 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%					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 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	AÇAÍ + 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 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 ABOBORA) + 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				AÇAÍ + 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
 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%					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 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 OVOS MEXIDOS) + ARROZ COM CENOURA RALADA + FRUTA	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE FEIJÃO 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	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 ABOBORA)	MACARRONADA DE FRANGO + PURE DE ABÓBORA E BATATA + SALDA DE CENOURA, REPOLHO E COUVE



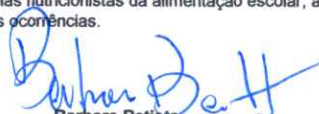
4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA				QUARTA				QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DOCE				SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM FRANGO DESFIADO ACEBOLADO				MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA		LEITE INTEGRAL + BISCOITO	
HORÁRIO:	ESCONDINHO DE FRANGO DE FORNO (BATATA) + MACARRÃO + SALADA CRUA DE CENOURA, PEPINO E BETERRABA RALADOS	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + FRUTA				AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA				SALPICÃO 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	CHO	LIP	PTN	Vit.A	Vit.C	Na	Ca	Fe			
		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mcg)	(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- 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			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	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	FEIJÃO COM ABOBORA E MACAXEIRA + FRANGO 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		AÇAÍ + 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	
	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		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	
5ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA		SEXTA	
	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(K cal)	CHO(g)	LIP(g)	PTN(g)	ViLA(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
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	GALINHADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE MILHO BRANCO
	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA DE CENOURA, BETERRABA E PEPINO RALADOS + PURE DE BATATA E ABOBORA	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ DOCE
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	ARROZ DE GALINHA + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FARINHA DE MANDIOCA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	FRANGO GUISADO COM CENOURA E BATATA + ARROZ BRANCO + FEIJÃO COM ABOBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	CAFÉ COM LEITE + PÃO COM PATE DE FRANGO	SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
2ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO + FRUTA	ESCONDIDINHO DE FRANGO (BATATA) + ARROZ COM CENOURA + SALDA CRUA DE REPOLHO, CENOURA E PEPINO RALADOS	CAFÉ COM LEITE + MACAXEIRA COZIDA
	MINGAU DE ABOBORA COM ARROZ	AÇAI + FARINHA DE TAPIOCA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	VITAMINA DE BANANA + BOLACHA SALGADA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA) + 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	MINGAU DE MILHO BRANCO
	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	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 ABÓBORA	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 PATE 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							
4ª SEMANA	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							
	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							
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	MINGAU DE MILHO BRANCO							
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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



CRECHE PARCIAL – 30%					SETEMBRO 2025
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	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 ABÓBORA	ARROZ COM FRANGO DESFIADO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + SALADINHA DE ALFACE, CENOURA E PEPINO RALADOS
2ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
HORÁRIO:	CUSCUZ COM LEITE	LEITE INTEGRAL + ABACAXI CORTADINHO	MINGAU DE ARROZ COM ABÓBORA	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
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)				AÇAÍ + 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
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				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 16:30 Hs
1ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE MILHO	ARROZ COM BETERRABA RALADA + FEIJÃO COM ABÓBORA + FRANGO DESMIADO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	GALINHADA + VINAGRETE DE PEPINO, CENOURA E REPOLHO	FRUTAS CORTADAS	CALDO DE MACAXEIRA COM ABOBORA E FRANGO DESMIADO
	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 (DESMIADO 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	AÇAI + 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
3ª SEMANA	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
	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA	AÇAI + 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	PURÊ 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			
5ª SEMANA	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			
	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 (ABÓBORA, 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 GUIADO 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 COM MARGARINA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA



2ª SEMANA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA	FRUTA	SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, 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 + CUSCUZ COM LEITE	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SALADA DE ALFACE E PEPINO	FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
3ª SEMANA	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
	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	BAIÃO DE TRÊS (FRANGO, ARROZ E FEIJÃO) + SALADA DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABAS RALADAS + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	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	AÇAÍ + 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



FUNDE/EJA – 20%					OUTUBRO 2025				
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:	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)	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
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 ABÓBORA	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	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		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, 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



QUILOMBOLA – 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:	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		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				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 ABÓBORA	
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
 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
2ª SEMANA	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
	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO POLVILHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	PEIXE DESFIADO COM REPOLHO E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM ABÓBORA	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)



3ª SEMANA	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)				
	DIA DO(A) PROFESSOR(A)				
	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)
4ª SEMANA	FACULTADO: PÓS ROMARIA				
	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	BAIÃO DE DOIS + TORTINHA DE FRANGO (OVO) + SALADA CRUA DE ALFACE, PEPINO E REPOLHO				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	GALINHADA COM JAMBU		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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%					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 + SUCO 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)	Vit.A (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%					OUTUBRO 2025
1ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	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 GUISADO 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 ABÓBORA	FESTIVAL DO(A) PROFESSOR(A) / SERVIDOR(A)	DIA DO(A) PROFESSOR(A)	SUCO DE POLPA DE FRUTA + FRUTA	MINGAU DE FARINHA DE TAPIOCA
HORÁRIO:	AÇAÍ + 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)	AÇAÍ + 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				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 16:30 Hs
1ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA BATIDO COM BETERRABA	ARROZ COM BETERRABA RALADA + FEIJÃO COM ABÓBORA + 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)
2ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESMIADO + 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
	LEITE INTEGRAL + PÃO COM FRANGO DESMIADO 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 DESMIADO + 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 DESMIADO
	LEITE INTEGRAL + MACAXEIRA COZIDA	CARNE DESMIADA 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
	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
4ª SEMANA	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



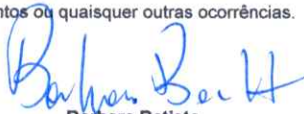
5ª SEMANA	LEITE INTEGRAL + FRUTAS CORTADINHAS		MACARRONADA DE FRANGO + FEIJÃO COM CALDO			FRUTAS CORTADAS			SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (ABÓBORA, BATATA, CENOURA E BETERRABA)		
	DIA DO(A) SERVIDOR(A)										
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA			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		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA			FRUTAS CORTADAS			MACARRONADA DE FRANGO		
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
(Média Semanal)		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%										OUTUBRO 2025	
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:	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			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
	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			AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE E ABOBORA) + TORRADAS
5ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA	SEXTA
	AÇAÍ + 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)	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
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
2ª SEMANA	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 ABÓBORA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BOLACHA SALGADA
	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
3ª SEMANA	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)
	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 + PURÊ DE BATATA COM ABÓBORA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)



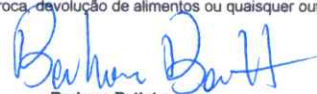
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA E BETERRABA)				ARROZ DE GALINHA				
4ª SEMANA	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA		MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA				MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO				
	CUSCUZ COM LEITE DE COCO		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA				SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)				
	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA				CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE				
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO		SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA, 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				
5ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM ABOBORA		SALPICÃO DE FRANGO + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA				GALINHADA COM JAMBU				
	DIA DO(A) SERVIDOR(A)										
	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 (ABÓBORA, CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA)				
	CUSCUZ COM LEITE		AÇAÍ + FARINHA DE TAPIOCA				MACARRONADA DE CARNE DESFIADA + FRITADA DE LEGUMES (CENOURA, REPOLHO, COUVE, CEBOLA E ALHO)				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL			Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)			(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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			
2ª 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		
3ª SEMANA	SEGUNDA		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		CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE DE COCO + FRUTA		
4ª SEMANA	SEGUNDA		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	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)	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)



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)	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



QUILOMBOLA – 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 (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
 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 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
	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	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)



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										
	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			
5ª SEMANA	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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)		
(Média Semanal)		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



PROPOSTA NUTRICIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PALE										NOVEMBRO 2025	
2ª 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 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	SEGUNDA		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	SEGUNDA		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	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)	Vit.A (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 GUIADO + 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)	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	
NOVEMBRO 2025				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 16:30 Hs
2ª SEMANA	MINGAU DE ARROZ COM LEITE DE COCO	PEIXE DESFIADO COM CEBOLA, COUVE E CENOURA + MACARRÃO	FRUTAS CORTADAS	MINGAU DE MILHO BRANCO
	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



	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
3ª SEMANA	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
	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 (DESMIADO 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
4ª SEMANA	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
	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	PURÊ DE MACAXEIRA + FRANGO DESMIADO + 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)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VitA (mcg)	VitC (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

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				
2ª 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 FRANGOP + ARROZ BRANCO + LEGUMES ASSADOS DE FORNO + FRUTA		ESCONDIDINHO DE CARNE (MACAXEIRA) + ARROZ BRANCO + FRUTA	
3ª SEMANA		SEGUNDA			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		SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA		SEXTA	
		CARNE COM BATATAS E CENOURA + MACARRÃO ESPAGUETE + FARINHA DE MANDIOCA			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		SOPA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA, BETERRABA, COUVE)	
5ª SEMANA		SEGUNDA			TERÇA			QUARTA		QUINTA		SEXTA	
		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)	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

CARDÁPIO ESTADO INTEGRAL – 60 % DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DIÁRIA			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	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
	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



	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							
5ª SEMANA	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)							
	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		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit.A (mcg)	Vit.C (mcg)	Ca (mcg)	Fe (mcg)	
(Média Semanal)		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%					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 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



FUNDE/JA – 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		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
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%					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 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					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
2ª SEMANA	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO				
	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 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	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)
4ª SEMANA	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				
	CAFÉ COM LEITE + BOLACHA SALGADA	FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO + SALADA COZIDA DE CENOURA E BETERRABA	FRUTA	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO



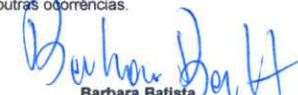
5ª SEMANA	SUCO DE POLPA DE FRUTA + BISCOITO	FRUTA	PEIXE DESFIADO COM CENOURA E COUVE + ARROZ COM CENOURA RALADA + FEIJÃO COM CALDO				FRUTA	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO DESFIADO E COUVE			
	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE DE COCO	FRUTA	SOPA DE LEGUMES (CENOURA, BATATA, COUVE E BETERRABA) + FRUTA				FRUTA	CAFÉ COM LEITE + BISCOITO			
	PONTO FACULTATIVO										
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe		
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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%					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)	Vit.A (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
 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				
	CAFÉ DA MANHÃ HORARIO: 08:00HS	ALMOÇO HORÁRIO: 11:15 HS	LANCHE DA TARDE HORÁRIO: 14:00 HS	JANTAR HORARIO: 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
2ª SEMANA	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO			
	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



	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
3ª SEMANA	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
	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE MACARRÃO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E BETERRABA)	FRUTAS CORTADAS	MACARRONADA DE FRANGO
	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 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



4ª SEMANA	PONTO FACULTATIVO									
	FERIADO: NATAL									
	MINGAU DE FARINHA DE MILHO		FRANGO NO TUCUPI COM JAMBU + ARROZ BRANCO + FARINHA DE MANDIOCA			FRUTAS CORTADAS		PURÊ 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		
	PONTO FACULTATIVO									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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



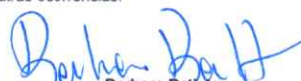
ESTADO – 20%										DEZEMBRO 2025			
1ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	CAFÉ COM LEITE + CUSCUZ COM LEITE			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO			MACARRONADA DE CARNE			MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA		SUCO DE POLPA DE FRUTA + PÃO COM MARGARINA	
2ª SEMANA	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA		SEXTA	
HORÁRIO:	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO			MINGAU DE MILHO BRANCO + FRUTA			SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO			CAFÉ 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	
	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 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 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
2ª SEMANA	FERIADO: N. SRA. DA CONCEIÇÃO		
	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							
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)							
	PONTO FACULTATIVO									
	FERIADO: NATAL									
	RECESSO ESCOLAR									
5ª SEMANA	RECESSO ESCOLAR									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL		Energia	CHO	PTN	LIP	Vit.A	Vit.C	Ca	Fe	
(Média Semanal)		(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mcg)	(mcg)	(mcg)	(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

COSMA MARIA
NASCIMENTO
DA
CUNHA:0843951
6215

Assinado de forma
digital por COSMA
MARIA NASCIMENTO
DA
CUNHA:08439516215
Dados: 2025.03.12
15:29:17 -03'00'

