

KEILA MARCIA
DA SILVA
PEDROSA:619
34119253

Assinado de
forma digital por
KEILA MARCIA DA
SILVA
PEDROSA:619341
19253

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - PRÉ-ESCOLA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA						
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5		
FAROFA COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COZIDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ		
Farinha de mandioca Ovos Óleo Cebola Sal Polpa de fruta Açúcar	Músculo bovino Arroz Feijão carioca Abóbora Macaxeira Cebola Corante Alho Óleo Sal Cheiro verde Vinagre Pimentinha Laranja	Pão Carne moída Polpa de fruta Açúcar Óleo Sal Alho Corante Vinagre Cheiro verde Pimentinha Molho de tomate Cebola	Macarrão espaguete Carne moída Molho de tomate Cebola Corante Alho Óleo Sal Cheiro verde Vinagre Pimentinha Banana	Arroz Frango Farinha de trigo Azeite de dendê Leite de coco Leite em pó Cebola Corante Alho Óleo Sal Cheiro verde Pimentinha Vinagre	30 g 25 g 3 ml 5 g 1 g 50 g 10 g	30 g 30 g 15 g 20 g 20 g 5 g 1 g 50 g 10 g
					30 g 30 g 20 g 5 ml 15 ml 20 g 5 g 0,5 g 1 g 3 ml 3 ml 1 g 3 g 1 g 3 g 1 g 3 ml	
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Ferro (mcg)	Vitamina A (mcg)
		46,0	75,0	189,0	64,8	78,3
		15%	74%	61%		
	308,7				1,4	81,2

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - PRÉ-ESCOLA

ZONA URBANA

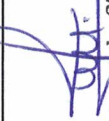
FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA, BAIÃO DE DOIS E SALADA DE REPOLHO E TOMATE	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	FRANGO DESFIADO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	PÃO COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM FRANGO, LEGUMES E FRUTA
Arroz 30 g Feijão branco 15 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Corante 5 g Alho 0,5 g Óleo 1 g Sal 3 ml Pimentinha 1 g Vinagre 1 g Repolho 3 ml Tomate 15 g Cheiro verde 15 g 3 g	Flocão de milho 30 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g	Arroz 30 g Frango 30 g Feijão carioca 15 g Cebola 5 g Óleo 3 ml Sal 1 g Alho 1 g Corante 0,5 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Banana 100 g Cheiro verde 3 g	Pão 1 und Ovo 25 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g Óleo 3 ml Sal 1 g	Frango 30 g Macarrão espaguete 30 g Feijão carioca 15 g Macaxeira 20 g Abóbora 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Laranja 100 g Cheiro verde 3 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)
	269,8	44,0 16%	53,0 20%	177,0 66%	30,2	1,7	48,1	19,8

Flávia Leiroza - CRN 7 - 674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretária Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza

Nutricionista

CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: A PARTIR DE 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	SOPA COM CARNE, LEGUMES E FRUTA	ARROZ COM FRANGO DESFIADO	BAIÃO DE DOIS C/CARNE MOÍDA E SALADA	PÃO COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA
Arroz	Carne com osso	Arroz	Arroz	Pão
Frango	Macarrão espaguete	Frango	Feijão branco	Ovos
Farinha de trigo	Macaxeira	Cebola	Carne moída	Laranja
Azeite de dendê	Cebola	Óleo	Cebola	Polpa de fruta
Leite de coco	Corante	Sal	Corante	Açúcar
Leite pasteurizado	Alho	Alho	Alho	Óleo
Cebola	Óleo	Vinagre	Óleo	Sal
Corante	Sal	Pimentinha	Sal	
Alho	Pimentinha	Cheiro verde	Pimentinha	
Óleo	Vinagre	Cenoura	Vinagre	
Sal	Cheiro verde		Cheiro verde	
Cheiro verde	Banana		Repolho	
Pimentinha	Abóbora		Tomate	
Vinagre				

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	303,2	43,0 14%	94,0 31%	166,0 55%

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: A PARTIR DE 15 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA		ARROZ COM FRANGO DESFIADO E SALADA		ARROZ COM CARNE MOÍDA E FRUTA		SOPA COM FRANGO, LEGUMES		CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	
Macarrão espaguete	40 g	Arroz	30 g	Arroz	30 g	Frango	30 g	Pão	1 und
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Carne moída	30 g	Macarrão espaguete	20 g	Sal	1 g
Molho de tomate	10 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	Macaxeira	20 g	Polpa de fruta	30 g
Cebola	5 g	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	Cebola	5 g	Açúcar	10 g
Corante	0,5 g	Sal	2 g	Sal	2 g	Corante	0,5 g	Carne moída	30 g
Alho	1 g	Alho	1 g	Alho	1 g	Alho	1 g	Molho de tomate	10 g
Óleo	3 ml	Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml	Óleo	3 ml	Cebola	5 g
Sal	2 g	Pimentinha	1 g	Pimentinha	1 g	Sal	1 g	Corante	0,5 g
Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g	Pimentinha	1 g	Alho	1 g
Pimentinha	1 g	Cenoura	10 g	Banana	100 g	Vinagre	3 ml	Óleo	3 ml
Vinagre	3 ml	Repolho	20 g	Corante	0,5 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g
Laranja	100 g	Tomate	15 g			Abóbora	20 g	Pimentinha	1 g
								Vinagre	3 ml

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	252,8	42,0 17%	56,0 22%	157,0 62%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: A PARTIR DE 15 ANOS

PERÍODO PARCIAL

3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA COM CARNE MOÍDA	SOPA COM FRANGO, LEGUMES E FRUTA	FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	PÃO COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ
Macarrão espaguete 40 g Carne moída 30 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 2 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml	Frango 30 g Macarrão espaguete 20 g Macaxeira 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Banana 100 g Abóbora 20 g	Farinha de mandioca 30 g Óleo 3 ml Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Carne moída 30 g Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g	Pão 1 und Ovos 25 g Banana 100 g Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Óleo 3 ml Sal 1 g	Arroz 30 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite pasteurizado 150 ml Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 2 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	311,6	43,0 14%	92,0 30%	179,0 57%

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: A PARTIR DE 15 ANOS
PERÍODO PARCIAL

4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA COM OVO E SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA	BAIÃO DE DOIS C/ CARNE MOÍDA E SALADA	SOPA COM CARNE E LEGUMES E FRUTA	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E FEIJÃO	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA
Farinha de mandioca 30 g	Arroz 30 g	Carne com osso 30 g	Arroz 30 g	Pão 1 und
Ovo 25 g	Feijão branco 15 g	Macarrão espaguete 20 g	Frango 30 g	Carne moída 30 g
Cebola 5 g	Carne moída 30 g	Macaxeira 20 g	Cebola 20 g	Cebola 5 g
Alho 1 g	Cebola 5 g	Cebola 5 g	Óleo 3 ml	Cheiro verde 3 g
Óleo 3 ml	Corante 0,5 g	Corante 0,5 g	Sal 2 g	Alho 1 g
Sal 2 g	Alho 1 g	Alho 1 g	Alho 1 g	Óleo 3 ml
Pimentinha 1 g	Óleo 3 ml	Óleo 3 ml	Vinagre 3 ml	Sal 1 g
Cheiro verde 3 g	Sal 2 g	Sal 1 g	Feijão carioquinha 20 g	Pimentinha 1 g
Açúcar 10 g	Pimentinha 1 g	Pimentinha 1 g	Corante 0,5 g	Molho de tomate 10 g
Laranja 100 g	Vinagre 3 ml	Vinagre 3 ml	Macaxeira 20 g	Vinagre 3 ml
Polpa de fruta 30 g	Repolho 20 g	Cheiro verde 3 g	Cheiro verde 3 g	Polpa de fruta 30 g
	Tomate 15 g	Banana 100 g	Pimentinha 1 g	Açúcar 10 g
	Cheiro verde 3 g	Abóbora 20 g	Cenoura 10 g	

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	285,4	40,0 14%	68,0 24%	181,0 63%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Mânica da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL
1ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA		PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE		SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E FRUTA		CARNE MOÍDA, BAIÃO E SALADA		FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA	
Macarrão espaguete	40 g	Pão	1 und	Carne com osso	30 g	Arroz	30 g	Arroz	30 g
Carne moída	30 g	Ovo	25 g	Feijão carioca	20 g	Feijão branco	20 g	Frango	30 g
Cebola	5 g	Leite pasteurizado	150 ml	Macarrão espaguete	20 g	Carne moída	30 g	Cebola	5 g
Alho	1 g	Açúcar	10 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	Óleo	2 ml
Óleo	2 ml	Óleo	2 ml	Corante	1,0 g	Corante	1 g	Sal	1,5 g
Sal	1,5 g	Sal	1 g	Alho	1 g	Alho	1 g	Alho	1 g
Corante	0,5 g	Café em pó	3 g	Óleo	2 ml	Óleo	2 ml	Vinagre	3 ml
Pimentinha	1 g			Sal	1,5 g	Sal	1,5 g	Corante	1 g
Vinagre	3 ml			Pimentinha	1 g	Pimentinha	1 g	Abóbora	20 g
Molho de tomate	10 g			Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Macaxeira	20 g
Cheiro verde	3 g			Abóbora	20 g	Repolho	15 g	Repolho	15 g
Banana	100 g			Couve	10 g	Tomate	15 g	Tomate	15 g
				Abacaxi	100 g	Cheiro verde	3 g	Pimentinha	1 g
						Cenoura	20 g	Cheiro verde	3 g

Composição Nutricional Semanal)	Energia	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípídeos (15 à 30% do VET)
	(Kcal)			
	300,2			
		50,0	74,0	178,0
		59%	17%	25%

Flávia Leiroza - Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA 674



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
CARNE MOÍDA, ARROZ COM CENOURA SALADA E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA		MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA		PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE		VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	
Arroz	30 g	Arroz	30 g	Macarrão espaguete	40 g	Pão	1 und	Arroz	30 g
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Carne moída	30 g	Ovo	25 g	Frango	30 g
Cebola	5 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	Leite pasteurizado	150 ml	Farinha de trigo	20 g
Óleo	2 g	Óleo	2 ml	Alho	1 g	Açúcar	10 g	Azeite de dendê	5 ml
Sal	1,5 g	Sal	1,5 g	Óleo	2 ml	Óleo	2 ml	Leite de coco	15 ml
Alho	1 g	Alho	1 g	Sal	1,5 g	Sal	1 g	Leite pasteurizado	150 ml
Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml	Corante	1,0 g	Café em pó	3 g	Cebola	5 g
Corante	1,0 g	Corante	1 g	Pimentinha	1 g			Corante	1,0 g
Cheiro verde	3 g	Abóbora	20 g	Vinagre	3 ml			Alho	1 g
Pimentinha	1 g	Macaxeira	20 g	Molho de tomate	10 g			Óleo	2 ml
Repolho	15 g	Repolho	15 g	Cheiro verde	3 g			Sal	1,5 g
Tomate	15 g	Tomate	15 g	Laranja	100 g			Cheiro verde	3 g
Cenoura	20 g	Pimentinha	1 g					Pimentinha	1 g
Banana	100 g	Cheiro verde	3 g					Vinagre	3 ml

Composição Nutricional Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípídeos (15 à 30% do VET)
	322,7	189,0	47,0	86,0
		59%	15%	27%

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025- ENSINO MÉDIO**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO PARCIAL

3ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA		ARROZ COM FRANGO DESFIADO E CENOURA E FRUTA		SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA		CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	
Farinha de mandioca	40 g	Arroz	30 g	Carne com osso	30 g	Arroz	30 g	Pão	1 und
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Macarrão espaguete	20 g	Frango	30 g	Carne moída	10 g
Cebola	5 g	Cebola	5 g	Macaxeira	20 g	Cebola	5 g	Polpa de fruta	50 g
Alho	1 g	Óleo	2 ml	Abóbora	20 g	Óleo	2 ml	Açúcar	10 g
Óleo	2 ml	Sal	1,5 g	Cebola	5 g	Sal	1,5 g	Óleo	2 ml
Sal	1,5 g	Alho	1 g	Corante	1 g	Alho	1 g	Sal	1,5 g
Corante	1 g	Corante	1 g	Alho	1 g	Vinagre	3 ml	Alho	1 g
Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Óleo	2 ml	Corante	1 g	Corante	1 g
Vinagre	3 ml	Pimentinha	1 g	Sal	1,5 g	Abóbora	20 g	Vinagre	3 ml
Polpa de fruta	50 g	Banana	100 g	Pimentinha	1 g	Macaxeira	20 g	Cheiro verde	3 g
Açúcar	10 g	Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Repolho	15 g	Pimentinha	1 g
Pimentinha	1 g	Cenoura	20 g	Cheiro verde	3 g	Tomate	15 g	Molho de tomate	10 g
				Abacaxi	100 g	Pimentinha	1 g		
						Cheiro verde	3 g		

Composição Nutricional Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)		Proteínas (10 à 15% do VET)		Lipídeos (15 à 30% do VET)	
		269,0		187,0		51,0	
				70%		19%	

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025- ENSINO MÉDIO**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO PARCIAL

4ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CUSCUZ COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COZIDA DESFIADA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA
Flocão de milho 30 g Ovo 25 g Sal 1,0 g Óleo 2 ml Leite pasteurizado 150 ml Açúcar 10 g Café 3 g	Carne com osso 30 g Feijão carioca 20 g Macarrão espaguete 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Pimentinha 1 g Cheiro verde 3 g Abóbora 20 g Couve 10 g Abacaxi 100 g	Arroz 30 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 g Leite pasteurizado 150 ml Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 2 g Sal 1,5 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml	Pão 1 und Carne moída 10 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Alho 1 g Corante 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Molho de tomate 10 g	Músculo bovino 30 g Arroz 30 g Abóbora 20 g Macaxeira 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Banana 100 g Feijão carioca 20 g

Composição Nutricional Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)
	349,3	208,0 59%	50,0 14%	93,0 27%

Flávia Leiroza - Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA	PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E FRUTA	CARNE MOÍDA, BAIÃO E SALADA	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA
Macarrão espaguete 40 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Corante 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g Cheiro verde 3 g Banana 100 g	Pão 1 und Ovo 25 g Leite pasteurizado 150 ml Açúcar 10 g Óleo 2 ml Sal 1 g Café em pó 3 g	Carne com osso 30 g Feijão carioca 20 g Macarrão espaguete 20 g Cebola 5 g Corante 1,0 g Alho 1 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Pimentinha 1 g Cheiro verde 3 g Abóbora 20 g Couve 10 g Laranja 100 g Vinagre 3 g Macaxeira 20 g	Arroz 30 g Feijão branco 20 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g Cheiro verde 3 g Banana 100 g	Arroz 30 g Frango 30 g Cebola 5 g Óleo 2 ml Sal 1,5 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Corante 1 g Abóbora 20 g Macaxeira 20 g Repolho 15 g Tomate 15 g Pimentinha 1 g Cheiro verde 3 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidos (15 à 30% do VET)
	300,2	50,0	74,0	178,0
		59%	17%	25%

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica



Kella Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
CARNE MOÍDA, ARROZ COM CENOURA SALADA E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA		MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA		PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE		VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	
Arroz	30 g	Arroz	30 g	Macarrão espaguete	40 g	Pão	1 und	Arroz	30 g
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Carne moída	30 g	Ovo	25 g	Frango	30 g
Cebola	5 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	Leite pasteurizado	150 ml	Farinha de trigo	20 g
Óleo	2 g	Óleo	2 ml	Alho	1 g	Açúcar	10 g	Azeite de dendê	5 ml
Sal	1,5 g	Sal	1,5 g	Óleo	2 ml	Óleo	2 ml	Leite de coco	15 ml
Alho	1 g	Alho	1 g	Sal	1,5 g	Sal	1 g	Leite pasteurizado	150 ml
Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml	Corante	1 g	Café em pó	3 g	Cebola	5 g
Corante	1 g	Corante	1 g	Pimentinha	1 g			Corante	1 g
Cheiro verde	3 g	Abóbora	20 g	Vinagre	3 ml			Alho	1 g
Pimentinha	1 g	Macaxeira	20 g	Molho de tomate	10 g			Óleo	2 ml
Repolho	15 g	Repolho	15 g	Cheiro verde	3 g			Sal	1,5 g
Tomate	15 g	Tomate	15 g	Laranja	100 g			Cheiro verde	3 g
Cenoura	20 g	Pimentinha	1 g					Pimentinha	1 g
Banana	100 g	Cheiro verde	3 g					Vinagre	3 ml

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)
	322,7	189,0	47,0	86,0
		59%	15%	27%

Flávia Leiroza - Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL**

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

3ª SEMANA

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA		ARROZ COM FRANGO DESFIADO E CENOURA E FRUTA		SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ E SALADA		CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	
Farinha de mandioca	40 g	Arroz	30 g	Carne com osso	30 g	Arroz	30 g	Pão	1 und
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Macarrão espaguete	20 g	Frango	30 g	Carne moída	5 g
Cebola	5 g	Cebola	5 g	Macaxeira	20 g	Cebola	5 g	Polpa de fruta	50 g
Alho	1 g	Óleo	2 ml	Abóbora	20 g	Óleo	2 ml	Açúcar	10 g
Óleo	2 ml	Sal	1,5 g	Cebola	5 g	Sal	1,5 g	Óleo	2 ml
Sal	1,5 g	Alho	1 g	Corante	1 g	Alho	1 g	Sal	1,5 g
Corante	1 g	Corante	1 g	Alho	1 g	Vinagre	3 ml	Alho	1 g
Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Óleo	2 ml	Corante	1 g	Corante	1 g
Vinagre	3 ml	Pimentinha	1 g	Sal	1,5 g	Abóbora	20 g	Vinagre	3 ml
Polpa de fruta	50 g	Banana	100 g	Pimentinha	1 g	Macaxeira	20 g	Cheiro verde	3 g
Açúcar	10 g	Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Repolho	15 g	Pimentinha	1 g
Pimentinha	1 g	Cenoura	20 g	Cheiro verde	3 g	Tomate	15 g	Molho de tomate	10 g
				Abacaxi	100 g	Pimentinha	1 g	Cebola	5 g
						Cheiro verde	3 g		

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)
	269,0	187,0	35,0	51,0
		70%	13%	19%

Flávia Leiroza - Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

4ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CUSCUZ COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA	CARNE COZIDA DESFIADA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA
Flocão de milho Ovo Sal Óleo Leite pasteurizado Açúcar Café	Carne com osso Feijão carioca Macarrão espaguete Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Abóbora Couve Laranja Macaxeira Vinagre	Arroz Frango Farinha de trigo Azeite de dendê Leite de coco Leite pasteurizado Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Abóbora Couve Laranja Macaxeira Vinagre	Pão Carne moída Polpa de fruta Açúcar Óleo Sal Alho Corante Vinagre Cheiro verde Pimentinha Molho de tomate Cebola	Músculo bovino Arroz Abóbora Macaxeira Cebola Corante Alho Óleo Sal Cheiro verde Vinagre Pimentinha Banana Feijão carioca

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidios (15 à 30% do VET)
	349,3	208,0 59%	50,0 14%	93,0 27%

Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretaria Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza

Nutricionista

Flávia Leiroza - Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO INTEGRAL - DAIRCE PEDROSA

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO INTEGRAL

1ª E 3ª SEMANA				
DESJEJUM				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MINGAU DE FLOCÃO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE
Leite em pó 25 g Flocão de milho 15 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Pão 1 und Ovo 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Leite em pó 25 g Biscoito salgado 30 g	Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal) 296,4	Proteínas (10 à 15% do VET) 41,0		Carboidratos (55 à 65% do VET) 162,0
		Lipídeos (15 à 30% do VET) 99,0		
		14%		55%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	BAIÃO, CARNE MOÍDA, COUVE REFOGADA E FRUTA	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO, SALADA	CARNE COZIDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ
Arroz 70 g Carne moída 150 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Abóbora 20 g Macaxeira 10 g Banana 100 g	Arroz 70 g Carne moída 150 g Cebola 5 g Feijão branco 20 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Cenoura 10 g Banana 100 g Couve 20 g	Frango 200 g Arroz 70 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Óleo 3 ml Sal 1 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Corante 0,5 g Repolho 10 g Tomate 15 g Pimentinha 1 g Cheiro verde 3 g Cenoura 10 g	Músculo bovino 150 g Arroz 70 g Abóbora 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Macaxeira 20 g Laranja 100 g	Arroz 70 g Frango 200 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Tomate 15 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	756,7	177,0	236,0	334,0
		23%	21%	44%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretaria Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO INTEGRAL- DAIRCE PEDROSA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

1ª E 3ª SEMANA				
LANCHE DA TARDE				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	CAFÉ COM LEITE E FAROFA COM OVOS	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA E CACHORRO QUENTE
Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Farinha de mandioca 50 g Óleo 3 ml Sal 1 g Ovo 25 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Flocão de milho 30 g Carne moída 30 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Pão 1 unid Carne moída 30 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g Pimentinha 1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)		Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
		40,0	83,0	179,0
		14%	29%	62%
		291,0		

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Flávia Leiroza
Nutricionista


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO INTEGRAL- DAIRCE PEDROSA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

2ª E 4ª SEMANA				
DESJEJUM				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	MINGAU DE ARROZ CARMELIZADO	BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE
Leite em pó 25 g Café 3 g Pão 1 un Ovo 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Arroz 20 g Açúcar 10 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	300,2	41,0 14%	98,0 33%	165,0 55%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CARNE COZIDA COM MACAXEIRA, COUVE REFOGADA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	CARNE MOÍDA, ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE REPOLHO AO VINAGRETE E FAROFA	FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO, ARROZ, FEIJÃO, SALADA E FRUTA
Arroz 70 g Carne moída 150 g Corante 0,5 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Feijão carioca 20 g Cenoura 10 g Batata 30 g Banana 100 g	Arroz 70 g Frango 200 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 1 g Vinagre 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Laranja 100 g Feijão carioca 20 g Couve 20 g	Músculo bovino 150 g Arroz 70 g Macaxeira 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Laranja 100 g Feijão carioca 20 g Couve 20 g	Arroz 70 g Feijão carioca 20 g Carne moída 150 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Farinha de mand 50 g Repolho 10 g Tomate 15 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g	Frango 200 g Macarrão espaguet 60 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Repolho 10 g Tomate 15 g Molho de tomate 10 g Arroz 70 g Banana 100 g Feijão carioca 20 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal) 839,8	Proteínas (10 à 15% do VET) 191,0 23%		
		Lipídeos (15 à 30% do VET) 258,0 31%		
		Carboidratos (55 à 65% do VET) 380,0 45%		

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Maria da Silva Padrosa
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO INTEGRAL - DAIRCE PEDROSA

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA TARDE

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MINGAU DE FLOCÃO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	CAFÉ COM LEITE E FAROFA COM OVOS	BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA
Leite em pó 25 g Flocão de milho 15 g Açúcar 10 g	Biscoito salgado 30 g Leite em pó 20 g Café 3 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Farinha de mandioca 50 g Óleo 3 ml Sal 1 g Ovo 25 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 20 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Pão 1 unid Carne moída 30 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 3 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	296,6	39,0	86,0	175,0
		13%	29%	59%

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

1ª E 3ª SEMANA				
DESJEJUM				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MINGAU DE FLOCÃO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE
Leite em pó 25 g Flocão de milho 15 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Pão 1 und Ovo 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Leite em pó 25 g Biscoito salgado 30 g	Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)		Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	296,4		99,0	162,0
	14%		33%	55%

Flávia Leiroza - CRN 7- 674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretária Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza

Nutricionista

CRN/PA - 674

ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	BAIÃO, CARNE MOÍDA, COUVE REFOGADA E FRUTA	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO, SALADA	CARNE COZIDA COM ABÓBORA, MACAXEIRA, ARROZ E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ
Arroz 70 g Carne moída 150 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Abóbora 20 g Macaxeira 10 g Banana 100 g	Arroz 70 g Carne moída 150 g Cebola 5 g Feijão branco 20 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Cenoura 20 g Banana 100 g Couve 20 g	Frango 200 g Arroz 70 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Óleo 3 ml Sal 1 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Corante 0,5 g Repolho 10 g Tomate 15 g Pimentinha 1 g Cheiro verde 3 g Cenoura 10 g	Músculo bovino 150 g Arroz 70 g Abóbora 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Macaxeira 20 g Laranja 100 g	Arroz 70 g Frango 200 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Tomate 15 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	756,7	177,0	236,0	334,0
		23%	31%	44%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

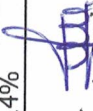

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO INTEGRAL

1ª E 3ª SEMANA				
LANCHE DA TARDE				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	CAFÉ COM LEITE E FAROFA COM OVOS	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	SUCO DE POLPA DE FRUTA E CACHORRO QUENTE
Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Farinha de mandioca 50 g Óleo 3 ml Sal 1 g Ovo 25 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Flocão de milho 30 g Carne moída 30 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Pão 1 unid Carne moída 30 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g Pimentinha 1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)		Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
		40,0	83,0	179,0
		14%	29%	61%
		Energia (Kcal) 291,0		

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO INTEGRAL

2ª E 4ª SEMANA

DESJEJUM

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	MINGAU DE ARROZ CARMELIZADO	BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE
Leite em pó 25 g 3 g Café 1 un Pão 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Arroz 20 g Açúcar 10 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	300,2	41,0 14%	98,0 33%	165,0 55%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretaria Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

SEMED

Secretaria Municipal
de Educação



**PREFEITURA DE
ALTAMIRA**
RENOVAÇÃO, UNIÃO E TRABALHO

ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CARNE COZIDA COM MACAXEIRA, COUVE REFOGADA, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	CARNE MOÍDA, ARROZ, FEIJÃO, SALADA DE REPOLHO AO VINAGRETE E FAROFA	FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO, ARROZ, FEIJÃO, SALADA E FRUTA
Arroz 70 g Carne moída 150 g Corante 0,5 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Feijão carioca 20 g Cenoura 10 g Batata 30 g Banana 100 g	Arroz 70 g Frango 200 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 1 g Sal 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Laranja 3 g Feijão carioca 3 ml Couve 1 g Tomate 15 g	Músculo bovino 150 g Arroz 70 g Macaxeira 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Laranja 100 g Feijão carioca 20 g Couve 20 g	Arroz 70 g Feijão carioca 20 g Carne moída 150 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Farinha de mand 50 g Repolho 10 g Tomate 15 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g	Frango 200 g Macarrão espaguet 60 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 1 g Repolho 10 g Tomate 15 g Molho de tomate 10 g Arroz 70 g Banana 100 g Feijão carioca 20 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	839,8	191,0	258,0	380,0
		23%	31%	45%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretaria Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN 7-674



SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

2ª E 4ª SEMANA

LANCHE DA TARDE

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MINGAU DE FLOCÃO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	CAFÉ COM LEITE E FAROFA COM OVOS	BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA DE FRUTA
Leite em pó 25 g Flocão de milho 15 g Açúcar 10 g	Biscoito salgado 30 g Leite em pó 20 g Café 3 g Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 3 g Açúcar 10 g Farinha de mandioca 50 g Óleo 3 ml Sal 1 g Ovo 25 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Leite em pó 20 g	Polpa de fruta 30 g Açúcar 10 g Pão 1 unid Carne moída 30 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Vinagre 3 ml Pimentinha 3 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	296,6	39,0	86,0	175,0
		13%	29%	59%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista



SEMED
Secretaria Municipal
de Educação



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - BERCÁRIO I
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 4 A 6 MESES
PERÍODO INTEGRAL

PERÍODO INTEGRAL									
DESJEJUM - TODAS AS SEMANAS - BERCÁRIO I									
OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
NAN OU NESTOGENO 1 OU 2 OU APTAMIL 1 OU 2		NAN OU NESTOGENO 1 OU 2 OU APTAMIL 1 OU 2		NAN OU NESTOGENO 1 OU 2 OU APTAMIL 1 OU 2		NAN OU NESTOGENO 1 OU 2 OU APTAMIL 1 OU 2		NAN OU NESTOGENO 1 OU 2 OU APTAMIL 1 OU 2	
35 g		35 g		35 g		35 g		35 g	
FORMULA INFANTIL		FORMULA INFANTIL		FORMULA INFANTIL		FORMULA INFANTIL		FORMULA INFANTIL	


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDAPIO 2025 - BERCÁRIO I
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 4 A 6 MESES
PERÍODO INTEGRAL

PERÍODO INTEGRAL									
ALMOÇO E JANTAR - 1ª e 3ª semana - BERCÁRIO I									
OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
CALDO DE FRANGO, MACAXEIRA E CENOURA RALADA		CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE		CANJA DE FRANGO COM LEGUMES		SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E ABÓBORA		CALDO DE CARNE COM COUVE E ABÓBORA	
Frango	30 g	Músculo	30 g	Arroz	10 g	Feijão carioca	15 g	Carne moída	30 g
Macaxeira	20 g	Macarrão espaguete	30 g	Frango	30 g	Carne moída	30 g	Abóbora	20 g
Cenoura	10 g	Macaxeira	20 g	Batata	20 g	Abóbora	20 g	Couve	10 g
Cebola	5 g	Cebola	5 g	Cenoura	20 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g
Corante	0,5 g	Corante	0,5 g	Cebola	5 g	Corante	0,5 g	Corante	0,5 g
Alho	1 g	Alho	1 g	Corante	0,5 g	Alho	1 g	Alho	1 g
Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	Alho	1 g	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml
Sal	1 g	Sal	1 g	Óleo	3 ml	Sal	1 g	Sal	1 g
Pimentinha	1 g	Pimentinha	1 g	Sal	1 g	Pimentinha	1 g	Pimentinha	1 g
Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g	Pimentinha	1 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g
Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml	Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml
				Vinagre	3 ml				
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)
		149,7	32,0	61,0	57,0				

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - BERCÁRIO I

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 4 A 6 MESES

PERÍODO INTEGRAL

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
CANJA DE FRANGO		SOPA DE CARNE COM LEGUMES E MACARRÃO		CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE		CALDO VERDE COM LEGUMES		SOPA DE FEIJÃO COM BATATA E ABÓBORA	
Arroz	10 g	Macarrão espaguete	30 g	Músculo	30 g	Músculo	30 g	Macarrão espaguete	30 g
Frango	30 g	Carne moída	30 g	Macarrão espaguete	30 g	Couve	10 g	Feijão carioca	15 g
Cenoura	20 g	Macaxeira	20 g	Macaxeira	20 g	Macaxeira	20 g	Abóbora	20 g
Cebola	5 g	Abóbora	20 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	Batata	20 g
Corante	0,5 g	Cebola	5 g	Corante	0,5 g	Corante	0,5 g	Cebola	5 g
Alho	1 g	Corante	0,5 g	Alho	1 g	Alho	1 g	Corante	0,5 g
Óleo	3 ml	Alho	1 g	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	Alho	1 g
Sal	1 g	Óleo	3 ml	Sal	1 g	Sal	1 g	Óleo	3 ml
Pimentinha	1 g	Sal	1 g	Pimentinha	1 g	Pimentinha	1 g	Sal	1 g
Cheiro verde	3 g	Pimentinha	1 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g
Vinagre	3 ml	Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Vinagre	3 ml	Vinagre	3 g
Batata	20 g	Vinagre	3 ml					Pimentinha	1 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lípidios (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)		Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)
	187,5	33,0	52,0	102,0	54%				
		18%	28%						
Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica									

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERÇÁRIO II
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS
PERÍODO INTEGRAL
1ª E 3ª SEMANA

DESJEJUM

OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4		OPÇÃO 5	
VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM OVOS		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E PÃO COM MANTEIGA		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO	
Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g
Flocão de milho	30 g	Pão	1 und	Biscoito Salgado	30 g	Flocão de milho	30 g	Biscoito Salgado	30 g
Ovo	25 g	Manteiga	5 g	Leite integral em pó	25 g	Manteiga	5 g	Leite integral em pó	25 g
Manteiga	5 g	Leite integral em pó	25 g			Sal	1 g		
Leite integral em pó	25 g					Leite integral em pó	25 g		
Sal	1 g								
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)		Lípidios (15 à 30% do VET)		Cálcio (mcg)		Vitamina A (mcg)	
		299,2	41,0	108,0	157,0	232,1	0,9	138,4	8,9
			14%	36%	52%				
		Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica							



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERÇÁRIO II

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

1ª E 3ª SEMANA

ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CARNE MOÍDA, ARROZ, FEIJÃO E SALADA (TOMATE E ACELGA)	FRANGO DESFIADO COM CENOURA, REPOLHO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA	FRANGO DESFIADO COM ABÓBORA, ARROZ, FEIJÃO SALADA(COUVE E TOMATE) E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO, ARROZ COM CENOURA
Arroz 30 g Arroz 30 g Frango 30 g Feijão carioca 15 g Cebola 5 g Óleo 3 ml Corante 1 g Sal 0,5 g Alho 1 g Vinagre 3 g Corante 1 g Cenoura 3 g Pimentinha 3 ml Repolho 1 g Banana 15 g Feijão carioca 15 g Cheiro verde 3 g	Macarrão espaguete 30 g Arroz 30 g Carne moída 30 g Molho de tomate 10 g Feijão carioca 15 g Cebola 5 g Abóbora 20 g Corante 5 g Cebola 0,5 g Alho 1 g Corante 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Óleo 1 g Cheiro verde 3 ml Vinagre 3 g Pimentinha 1 g Laranja 60 g Tomate 15 g Couve 10 g	Arroz 30 g Frango 30 g Feijão carioca 15 g Abóbora 20 g Corante 5 g Cebola 0,5 g Alho 1 g Corante 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Óleo 1 g Cheiro verde 3 ml Vinagre 3 g Pimentinha 1 g Banana 60 g Tomate 15 g Couve 10 g	Arroz 30 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Óleo 3 ml Cheiro verde 1 g Pimentinha 3 g Vinagre 3 g Cenoura 10 g	Vitamina A (mcg) 109,5 Vitamina C (mcg) 24,0
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	331,2		
	Proteínas à 15% do VET	50,0		
	Lipídeos (15 à 30% do VET)	94,0		
	Carboidratos (55 à 65% do VET)	190,0		
		28%	64,4	1,5
		57%		

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERCÁRIO II

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS
PERÍODO INTEGRAL
1ª E 3ª SEMANA

LANCHE DA TARDE

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4		OPÇÃO 5
SUCO DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO DE POLVILHO	SUCO DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA	VITAMINA COM MAÇÃ E BANANA E BISCOITO SALGADO	SUCO DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO DE POLVILHO		SUCO DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA
Polpa de fruta 50 g Biscoito de polvilho 25 g	Flocão de milho 30 g Polpa de fruta 50 g Manteiga 5 g Sal 1 g	Banana 30 g Biscoito salgado 30 g Maçã 30 g Leite integral em pó 25 g	Polpa de fruta g Biscoito de polvilho g	Flocão de milho 30 g Polpa de fruta 50 g Manteiga 5 g Sal 1 g	
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal) 178,5	Proteínas à 15% do VET) 13,0 8%	Lipídeos (15 à 30% do VET) 61,0 34%	Carboidratos (55 à 65% do VET) 110,0 62%	Cálcio (mcg) 42,5
				Ferro (mcg) 0,6	Vitamina A (mcg) 37,3
					Vitamina C (mcg) 11,4

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERCÁRIO II

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS

1ª E 3ª SEMANA

JANTAR

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CALDO DE FRANGO, MACAXEIRA E CENOURA RALADA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE	CANJA DE FRANGO COM BATATA E CENOURA	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E ABÓBORA	CALDO DE CARNE COM COUVE E ABÓBORA
Frango Macaxeira Cenoura Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Músculo Macarrão espaguete Macaxeira Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Arroz Frango Batata Cenoura Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Feijão carioca Carne moída Abóbora Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Carne moída Abóbora Couve Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lípidios (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)
	149,7	32,0 21%	61,0 40%	57,0 38%	19,2	0,9	98,4	7,7

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica
CRN/PA - 674


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERCÁRIO II**

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS
PERÍODO INTEGRAL
2ª E 4ª SEMANA

DESJEJUM						
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2		OPÇÃO 3	OPÇÃO 4		OPÇÃO 5
VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA	VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E PÃO COM MANTEIGA		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA	VITAMINA COM MAÇÃ E BANANA E BISCOITO SALGADO		VITAMINA DE POLPA DE FRUTA COM BISCOITO DE POLVILHO
Polpa de fruta 50 g Flocão de milho 30 g Manteiga 5 g Leite integral em pó 25 g Sal 1 g	Polpa de fruta 50 g Pão 1 und Manteiga 5 g Leite integral em pó 25 g		Polpa de fruta 50 g Flocão de milho 30 g Manteiga 5 g Leite integral em pó 25 g Sal 1 g	Banana 30 g Biscoito salgado 30 g Maçã 30 g Leite integral em pó 25 g		Polpa de fruta 50 g Biscoito de polvilho 25 g Leite integral em pó 25 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lípidios (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)
	291,3	35,0 12%	99,0 34%	163,0 56%	221,4	0,8
					133,0	7,9

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERÇÁRIO II
ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS
PERÍODO INTEGRAL
2ª E 4ª SEMANA

PERÍODO INTEGRAL						
2ª E 4ª SEMANA						
ALMOÇO						
OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		
FRANGO DESFIADO COM CENOURA, REPOLHO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM CENOURA, REPOLHO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA		FRANGO DESFIADO COM CENOURA, REPOLHO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA		
Macarrão espaguete	30 g	Arroz	30 g	Arroz	30 g	
Carne moída	30 g	Frango	30 g	Frango	30 g	
Cebola	5 g	Feijão carioca	15 g	Ovo	25 g	
Corante	0,5 g	Cenoura	20 g	Farinha de mandioca	40 g	
Alho	1 g	Cebola	5 g	Cebola	5 g	
Óleo	3 g	Corante	0,5 g	Corante	0,5 g	
Sal	1 g	Alho	1 g	Alho	1 g	
Pimentinha	1 g	Óleo	3 ml	Óleo	3 ml	
Vinagre	3 ml	Sal	1 g	Sal	1 g	
Molho de tomate	10 g	Cheiro verde	3 g	Cheiro verde	3 g	
Cheiro verde	3 g	Vinagre	3 ml	Tomate	15 g	
Banana	60 g	Repolho	20 g	Feijão carioca	15 g	
		Pimentinha	1 g			
		Tomate	15 g			
		Banana	60 g			
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Ferro (mcg)	
	319,5	43,0	59,0	222,0	36,9	
	14%	18%	70%	70%	1,8	
				Cálcio (mcg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)
					127,6	17,4

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Kella Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS
PERÍODO INTEGRAL
2ª E 4ª SEMANA

PERÍODO INTEGRAL							
2ª E 4ª SEMANA							
LANCHE DA TARDE							
OPÇÃO 1		OPÇÃO 2		OPÇÃO 3		OPÇÃO 4	
SUCO DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO DE POLVILHO		SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA E CUSCUZ COM MANTEIGA		SUCO DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO DE POLVILHO		SUCO DE POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO	
Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g	Polpa de fruta	50 g
Biscoito de polvilho	25 g	Flocão de milho	30 g	Biscoito de polvilho	25 g	Flocão de milho	30 g
		Manteiga	5 g			Ovo	25 g
		Sal	1 g			Manteiga	5 g
						Sal	1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Vitamina A (mcg)
		156,7	10,0	40,0	111,0	10,0	32,5
			6%	26%	71%	0,6	
							Vitamina C (mcg)
							10,7

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - CRECHE E BERCÁRIO II

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

2ª E 4ª SEMANA

JANTAR						
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5		
CANJA DE FRANGO COM BATATA E CENOURA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E MACARRÃO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE	CALDO VERDE COM LEGUMES	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA E ABÓBORA		
Arroz Frango Cenoura Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre Batata	Macarrão espaguete Carne moída Macaxeira Abóbora Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Músculo Macarrão espaguete Macaxeira Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Músculo Couve Macaxeira Cebola Corante Alho Óleo Sal Pimentinha Cheiro verde Vinagre	Macarrão espaguete Feijão carioca Abóbora Batata Cebola Corante Alho Óleo Sal Cheiro verde Vinagre Pimentinha	30 g 30 g 20 g 20 g 5 g 0,5 g 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml	30 g 15 g 20 g 20 g 5 g 0,5 g 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml 1 g 3 ml
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lípidios (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)
	187,5	33,0 18%	52,0 28%	102,0 54%	20,6	1,0
					64,0	9,3

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO
CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	FRANGO DESFIADO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA	FRANGO DESFIADO, ARROZ E SALADA	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA
Farinha de mandioca 30 g Ovo 25 g Leite em pó 25 g Açúcar 10 g Óleo 3 ml Sal 1 g Café 5 g	Arroz 30 g Feijão carioquinha 30 g Frango 30 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 1 g Banana 100 g	Macarrão espaguete 40 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 g Molho de tomate 10 g Corante 1 g	Arroz 30 g Frango 30 g Cebola 5 g Óleo 3 ml Sal 1 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Corante 1 g Repolho 15 g Tomate 15 g	Carne moída 30 g Polpa de fruta 50 g Pão 1 und Óleo 3 ml Sal 1 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Corante 1 g Cebola 5 g Molho de tomate 10 g Açúcar 10 g Melancia 100 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	307,1	47,0	79,0	182,0
		15%	26%	59%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO
CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA	BISCOITO SALGADO, VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E FRUTA	CARNE ASSADA DE PANELA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E SALADA	PÃO COM OVOS, SUCO DE POLPA DE FRUTA
Farinha de mandioca 30 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Corante 1 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g	Carne com osso 30 g Macarrão espaguete 40 g Macaxeira 20 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Repolho 15 g Batata 20 g Laranja 100 g	Leite em pó 25 g Polpa de fruta 50 g Biscoito salgado 30 g Açúcar 10 g Banana 100 g	Músculo 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Repolho 15 g Tomate 15 g Macaxeira 20 g	Pão 1 und Ovo 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	295,0	47,0	9,5	200,0
		63%	25%	65%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	FRANGO DESFIADO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA	FRANGO DESFIADO, ARROZ E SALADA	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE POLPA DE FRUTA E FRUTA
Farinha de mandioca Ovo Leite em pó Açúcar Óleo Sal Café	Arroz Feijão cariquinho Frango Cebola Corante Alho Óleo Sal Vinagre Banana	Macarrão espaguete Carne moída Cebola Alho Óleo Sal Vinagre Molho de tomate Corante	Arroz Frango Cebola Óleo Sal Alho Vinagre Corante Repolho Tomate	Carne moída Polpa de fruta Pão Óleo Sal Alho Vinagre Corante Cebola Molho de tomate Açúcar Melancia
30 g 25 g 25 g 10 g 3 ml 1 g 5 g	30 g 30 g 30 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1 g 3 g 1 g 3 g 100 g	40 g 30 g 5 g 1 g 3 ml 1 g 3 g 10 g 1 g	30 g 30 g 5 g 3 ml 1 g 1 g 3 ml 1 g 15 g 15 g	30 g 50 g 1 und 3 ml 1 g 1 g 3 ml 1 g 5 g 10 g 10 g 100 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas 15% do VET	(10 à	Lípídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	307,1	47,0		79,0	182,0
		15%		26%	59%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDAPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E FRUTA	BISCOITO SALGADO, VITAMINA DE POLPA DE FRUTA E FRUTA	CARNE ASSADA DE PANELA, MACAXEIRA, ARROZ, FEIJÃO E SALADA	PÃO COM OVOS, SUCO DE POLPA DE FRUTA
Farinha de mandioca 30 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Corante 1 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g	Carne com osso 30 g Macarrão espaguete 40 g Macaxeira 20 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Repolho 15 g Batata 20 g Laranja 100 g	Leite em pó 25 g Polpa de fruta 50 g Biscoito salgado 30 g Açúcar 10 g Banana 100 g	Músculo 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Repolho 15 g Tomate 15 g Macaxeira 20 g	Pão 1 und Ovo 25 g Óleo 3 ml Sal 1 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (15% do VET)	(10 à	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	295,0	47,0		9,5	8,4
		63%		25%	25%

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa - Secretária Municipal de Educação

Secretaria Municipal nº 007/2025

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO INDÍGENA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
ARROZ COM SALSICHA E SUCO	CUSCUZ COM CHARQUE E SUCO	FAROFA COM CARNE SALGADA E SUCO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	MARIA ISABEL (ARROZ COM CHARQUE)
Arroz 40 g Salsicha 20 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Corante 1 g Suco de caju 20 ml Açúcar 10 g	Flocão de milho 30 g Charque 30 g Sal 1 g Cebola 5 g Suco de goiaba 20 ml Açúcar 10 g Alho 1 g Corante 1 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml	Farinha de mandioca 30 g Carne salgada 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Corante 1 g Vinagre 3 ml Suco de caju 20 ml Açúcar 10 g	Biscoito salgado 30 g Leite em pó 25 g Café em pó 5 g Açúcar 10 g	Arroz 40 g Charque 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Corante 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	274,9	33,0 12%	86,0 31%	161,0 59%
	Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica			



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO INDÍGENA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BAIÃO DE DOIS COM CHARQUE	MACARRONADA COM SALSICHA E SUCO	MARIA ISABEL (ARROZ COM CHARQUE)	CUSCUZ COM CARNE SALGADA E SUCO	CARNE SALGADA COM ARROZ, FEIJÃO E SUCO
Arroz 40 g Feijão branco 20 g Charque 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Corante 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml	Macarrão espaguete 40 g Salsicha 20 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Corante 1 g Óleo 3 ml Molho de tomate 10 g Suco de goiaba 20 ml Açúcar 10 g	Arroz 40 g Charque 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Corante 1 g Vinagre 3 ml	Flocão de milho 30 g Carne salgada 30 g Sal 1 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Corante 1 g Vinagre 3 ml Suco de caju 20 ml Açúcar 10 g	Arroz 40 g Feijão carioquinha 30 g Carne salgada 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Corante 1 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml Suco de goiaba 20 ml Açúcar 10 g
Composição Nutricional (Média Semanal)		Proteínas 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
		(10 à		
		42,0	86,0	169,0
		14%	29%	56%
		Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica		



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674



Valia Márcia da Silva Pedrosa
Coordenadora de Alimentação Escolar

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - EDUCAÇÃO INDÍGENA

CASTELO DOS SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA					
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5	
ARROZ COM SALSICHA E SUCO	CUSCUZ COM CHARQUE E SUCO	FAROFÁ COM CARNE SALGADA E SUCO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	MARIA ISABEL (ARROZ COM CHARQUE)	
Arroz Salsicha Cebola Alho Sal Óleo Corante Suco de goiaba Açúcar	Flocão de milho Charque Sal Cebola Suco de caju Açúcar Alho Corante Óleo Vinagre	Farinha de mandioca Carne salgada Cebola Alho Sal Óleo Corante Vinagre Suco de goiaba Açúcar	Biscoito salgado Leite em pó Café em pó Açúcar	Arroz Charque Cebola Alho Corante Sal Óleo Vinagre	
40 g 20 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1 g 20 ml 10 g	30 g 30 g 1 g 5 g 20 ml 10 g 1 g 1 g 3 ml 3 ml	30 g 30 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1 g 3 ml 20 ml 10 g	30 g 25 g 5 g 10 g	40 g 30 g 5 g 1 g 1 g 1 g 3 ml 3 ml	
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
		269,9	33,0 13%	86,0 32%	160,0 59%

2ª E 4ª SEMANA

Flávia Leiroza - Nutricionista Responsável Técnica

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

CANOPUS - ZONA RURAL SEM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA COM SALSICHA E SUCO	MARIA IZABEL (ARROZ COM CARNE SALGADA) E SUCO	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO SALGADO	SOPA COM FEIJÃO, MACARRÃO E CARNE SALGADA	BAIÃO DE DOIS COM CHARQUE
Macarrão espaguete 30 g	Carne salgada 30 g	Leite em pó 25 g	Carne salgada 30 g	Charque 30 g
Salsicha 20 g	Arroz 30 g	Café 5 g	Macarrão espaguete 30 g	Arroz 30 g
Molho de tomate 10 g	Cebola 5 g	Açúcar 10 g	Cebola 5 g	Feijão branco 20 g
Cebola 5 g	Alho 1 g	Biscoito salgado 30 g	Corante regional 0,5 g	Cebola 5 g
Corante regional 0,5 g	Óleo 3 ml		Alho 1 g	Alho 1 g
Alho 1 g	Sal 1 g		Óleo 3 ml	Óleo 3 ml
Óleo 3 ml	Corante regional 0,5 g		Sal 1 g	Sal 1 g
Sal 1 g	Suco concentrado 20 ml		Feijão carioca 20 g	Vinagre 3 ml
Suco concentrado 20 ml	Açúcar 10 g		Vinagre 3 ml	Corante regional 0,5 g
Açúcar 10 g	Vinagre 3 ml			
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)		
		Lipídeos (15 à 30% do VET)		
		Carboidratos (55 à 65% do VET)		
	292,4	42,0	90,0	309,0
		14%	31%	105,9
Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica				



Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretária Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza

Nutricionista

CRN /PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

CANOPUS - ZONA RURAL SEM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CUSCUZ COM CARNE SALGADA E SUCO	MACARRONADA COM SARDINHA	FAROFÁ DE CHARQUE E SUCO	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO DE POLVILHO	CARNE SALGADA, ARROZ E FEIJÃO E SUCO
Flocão de milho 30 g Carne salgada 30 g Sal 1 g Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Corante regional 0,5 g Vinagre 3 ml	Sardinha 30 g Macarrão espaguete 30 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Alho 1 g Corante regional 0,5 g Óleo 3 ml Sal 1 g	Charque 30 g Vinagre 3 ml Farinha de mandioca 40 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Corante regional 0,5 g Sal 1 g Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g	Leite em pó 25 g Café 5 g Açúcar 10 g Biscoito de polvilho 50 g	Carne salgada 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 20 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Corante regional 0,5 g Sal 1 g Vinagre 3 ml Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidios (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
		39,0 12%	92,0 29%	178,0 57,1

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN 7-674


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025



SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDAPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
CANOPUS - ZONA RURAL SEM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BISCOITO SALGADO E SUCO	BISCOITO DE POLVILHO E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E SUCO	CUSCUZ E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E SUCO
Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Café 5 g Leite em pó 25 g Açúcar 10 g Biscoito de polvilho 50 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Café 5 g Flocão de milho 30 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g
2ª E 4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
QUARENTÃO DOCE DE FLOCÃO E SUCO	BISCOITO SALGADO E SUCO	BISCOITO DE POLVILHO E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E SUCO	CUSCUZ E CAFÉ COM LEITE
Leite em pó 25 g Flocão de milho 30 g Açúcar 10 g Suco concentrado 20 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Café 5 g Leite em pó 25 g Açúcar 10 g Biscoito de polvilho 50 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Café 5 g Flocão de milho 30 g Óleo 3 ml Sal 1 g Açúcar 10 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	301,0	30,0 50%	11,5 25%	8,4 25%
	Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica			


Flávia Leiroza
Nutricionista


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO
ZONA RURAL COM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA DE CARNE MOÍDA	CUSCUZ COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM FRANGO, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CARNE MOÍDA, BAIÃO DE DOIS E FRUTA
Carne moída 30 g Macarrão espaguete 40 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g	Flocão de milho 30 g Óleo 3 ml Ovo 25 g Sal 1,5 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g	Frango 30 g Macarrão espaguete 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Macaxeira 20 g Banana 100 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Abóbora 20 g	Arroz 40 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 25 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Laranja 100 g	Carne moída 30 g Arroz 40 g Feijão branco 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Laranja 100 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos
	300,2	178,0	50,0	74,0
		59%	16,50%	25%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674



SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO
ZONA RURAL COM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA E FRUTA	CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	FRANGO DESFIADO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA
Flocão de milho Óleo Carne moída Sal Polpa de fruta Açúcar Cebola Corante Alho Vinagre	Carne com osso Macarrão espaguete Cebola Corante Alho Óleo Sal Macaxeira Abóbora Banana Vinagre Cheiro verde Pimentinha	Leite em pó Café Biscoito Salgado Açúcar Laranja Pimentinha	Frango Arroz Cebola Óleo Sal Alho Vinagre Corante Cenoura Feijão carioca Cheiro verde Pimentinha	Pão Carne moída Polpa de fruta Açúcar Óleo Sal Alho Corante Vinagre Cheiro verde Pimentinha Molho de tomate Cebola
30 g 3 ml 30 g 1,5 g 50 g 10 g 5 g 1 g 3 ml	30 g 20 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1,0 g 20 g 20 g 100 g 3 ml 3 g 1 g	25 g 5 g 30 g 10 g 100 g 1 g	30 g 40 g 5 g 3 ml 1,5 g 1 g 3 ml 1 g 20 g 15 g 3 g 1 g	1 und 30 g 50 g 10 g 3 ml 1 g 1 g 1 g 3 ml 3 g 1 g 10 g 5 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (15% do VET)	Lípidos (15 à 30% do VET)
	322,7	189,0	47,0	86,0
		59%	14,50%	27%

[Assinatura]
Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO

ZONA RURAL COM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS

PERÍODO PARCIAL

3ª SEMANA

3ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	FAROFA COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA
Leite em pó 25 g Café 5 g Biscoito salgado 30 g Açúcar 10 g Laranja 100 g Cheiro verde 3 g	Carne moída 30 g Farinha de mandioca 50 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g Corante 1 g	Carne com osso 30 g Macarrão espaguete 20 g Macaxeira 20 g Abóbora 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g	Arroz 40 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 25 g Cebola 5 ml Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Banana 100 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 1 g Pimentinha 3 g Vinagre 3 ml	Carne moída 30 g Macarrão espaguete 40 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Banana 100 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos
	269,0	187,0	35,5	51,0
		70%	12,88%	19%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica



Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação



Flávia Leiroza
Nutricionista



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO MÉDIO
ZONA RURAL COM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 15 A 17 ANOS
PERÍODO PARCIAL

PERÍODO PARCIAL					
4ª SEMANA					
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5	
PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO, CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA	FRANGO DESFIADO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO E FRUTA	CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	CARNE MOÍDA, BAIÃO DE DOIS	
Pão Ovos Óleo Sal Leite em pó Café Açúcar	Carne com osso Macarrão espaguete Macaxeira Abóbora Cebola Corante Alho Óleo Sal Vinagre Feijão carioca Pimentinha Cheiro verde	Frango Arroz Cebola Óleo Sal Alho Vinagre Corante Laranja Cenoura Feijão carioca Pimentinha Cheiro verde	Leite em pó Café Biscoito salgado Açúcar Banana	Carne moída Arroz Feijão branco Cebola Corante Alho Óleo Sal Vinagre Cheiro verde Pimentinha	30 g 40 g 20 g 5 g 1 g 1 g 1 g 3 ml 1,5 g 100 g
					30 g 40 g 20 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1,5 g 3 ml 3 ml 3 g 1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos	
	349,3	208,0	50,0	93,0	
		59%	14,29%	27%	

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Flavia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
ZONA RURAL COM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA DE CARNE MOÍDA	CUSCUZ COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM FRANGO, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA E FRUTA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	CARNE MOÍDA, BAIÃO DE DOIS E FRUTA
Carne moída 30 g Macarrão espaguete 40 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g	Flocão de milho 30 g Óleo 3 ml Ovo 25 g Sal 1,5 g Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g	Frango 30 g Macarrão espaguete 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Macaxeira 20 g Banana 100 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Abóbora 20 g	Arroz 40 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 25 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Laranja 100 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml	Carne moída 30 g Arroz 40 g Feijão branco 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Laranja 100 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)
	300,2	178,0	50,0	74,0
		59%	16,50%	25%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica


Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025


Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDAPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA RURAL COM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CUSCUZ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA E FRUTA	CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	FRANGO DESFIADO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO	CACHORRO QUENTE E SUCO DE POLPA
Flocão de milho Óleo Carne moída Sal Polpa de fruta Alúcar Cebola Corante Alho Vinagre	Carne com osso Macarrão espaguete Cebola Corante Alho Óleo Sal Macaxeira Abóbora Banana Vinagre Cheiro verde Pimentinha	Leite em pó Café Biscoito Salgado Alúcar Laranja Pimentinha	Frango Arroz Cebola Óleo Sal Alho Vinagre Corante Cenoura Feijão carioca Cheiro verde Pimentinha	Pão Carne moída Polpa de fruta Alúcar Óleo Sal Alho Corante Vinagre Cheiro verde Pimentinha Molho de tomate Cebola
30 g 3 ml 30 g 1,5 g 50 g 10 g 5 g 1 g 3 ml	30 g 20 g 5 g 1 g 1 g 3 ml 1 g 20 g 20 g 100 g 3 ml 3 g 1 g	25 g 5 g 30 g 10 g 100 g 1 g	30 g 40 g 5 g 3 ml 1,5 g 1 g 3 ml 1 g 20 g 15 g 3 g 1 g	1 und 30 g 50 g 10 g 3 ml 1 g 1 g 1 g 3 ml 3 g 1 g 10 g 5 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípídeos (15 à 30% do VET)
	322,7	189,0	47,0	86,0
		59%	14,50%	27%

Flávia Leiroza

Nutricionista

CRN/PA - 674

Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretária Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL
ZONA RURAL COM ENERGIA
FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS
PERÍODO PARCIAL

3ª SEMANA

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	FAROFÁ COM CARNE MOÍDA E SUCO DE POLPA DE FRUTA	SOPA COM CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA	VATAPÁ DE FRANGO E ARROZ	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA
Leite em pó 25 g Café 5 g Biscoito salgado 30 g Açúcar 10 g Laranja 100 g Cheiro verde 3 g	Carne moída 30 g Farinha de mandioca 50 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Vinagre 3 ml Polpa de fruta 50 g Açúcar 10 g Corante 1 g	Carne com osso 30 g Macarrão espaguete 20 g Macaxeira 20 g Abóbora 20 g Cebola 5 g Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g	Arroz 40 g Frango 30 g Farinha de trigo 20 g Azeite de dendê 5 ml Leite de coco 15 ml Leite em pó 25 g Cebola 5 ml Corante 1 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g Vinagre 3 ml	Carne moída 30 g Macarrão espaguete 40 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 1 g Óleo 3 ml Sal 1,5 g Banana 100 g Alho 1 g Vinagre 3 ml Cheiro verde 3 g Pimentinha 1 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lipídeos (15 à 30% do VET)
	269,0	187,0 70%	35,5 12,88%	51,0 19%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Secretaria Municipal nº 007/2025
CRN/PA - 674

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDAPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

ZONA RURAL COM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

4ª SEMANA				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
PÃO COM OVOS E CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO, CARNE, MACARRÃO, MACAXEIRA, ABÓBORA	FRANGO DESFIADO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO E FRUTA	CAFÉ COM LEITE, BISCOITO SALGADO E FRUTA	CARNE MOÍDA, BAIÃO DE DOIS
Pão Ovos Óleo Sal Leite em pó Café Açúcar	Carne com osso Macarrão espaguete Macaxeira Abóbora Cebola Corante Alho Óleo Sal Vinagre Feijão carioca Pimentinha Cheiro verde	Frango Arroz Cebola Óleo Sal Alho Vinagre Corante Laranja Cenoura Feijão carioca Pimentinha Cheiro verde	Leite em pó Café Biscoito salgado Açúcar Banana	Carne moída Arroz Feijão branco Cebola Corante Alho Óleo Sal Vinagre Cheiro verde Pimentinha
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidios (15 à 30% do VET)
	349,3	208,0	50,0	93,0
		59%	14,29%	27%

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDAPIO 2025 - CRECHE
CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA
FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

DESJEJUM				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
PAO COM MANTEIGA E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	CUSCUZ COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA
Leite em pó 25 g Polpa de fruta 50 g Pão 1 und Manteiga 5 g	Polpa de fruta 50 g Flocão de milho 30 g Manteiga 5 g Sal 1 g Óleo 3 ml Ovo 25 g	Polpa de fruta 50 g Biscoito de polvilho 30 g	Polpa de fruta 50 g Biscoito salgado 30 g	Polpa de fruta 50 g Leite em pó 25 g Biscoito salgado 30 g
ALMOÇO				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA	FRANGO DESFIADO, ARROZ, FEIJÃO E FRUTA	CARNE COZIDA, ARROZ, FAROFA E LEGUMES	FRANGO DESFIADO, MACARRÃO, TOMATE E FRUTA	CARNE MOÍDA COM BATATA, CENOURA, ARROZ, FEIJÃO E SALADA
Macarrão espaguete 30 g Carne moída 30 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Banana 100 g	Frango 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 15 g Cebola 5 g Cenoura 20 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 3 ml Vinagre 1 g Laranja 100 g Vinagre 3 ml	Músculo 30 g Arroz 30 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Farinha de mandioca 30 g	Macarrão espaguete 30 g Frango 30 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Tomate 15 g Banana 100 g	Carne moída 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 15 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Batata 20 g Tomate 15 g Vinagre 3 ml Cenoura 20 g

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - CRECHE

CASTELO DE SONHOS E CACHOEIRA DA SERRA - ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 4 ANOS

PERÍODO INTEGRAL

LANCHE DA TARDE				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BISCOITO DE POLVILHO E VITAMINA DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E SUCO DE POLPA DE FRUTA	BISCOITO SALGADO E SUCO DE POLPA DE FRUTA	CUSCUZ COM OVOS E SUCO DE POLPA DE FRUTA	VITAMINA COM POLPA DE FRUTA E BISCOITO SALGADO
Polpa de fruta 50 g Leite em pó 25 g Biscoito de polvilho 30 g	Biscoito salgado 30 g Polpa de fruta 50 g	Biscoito salgado 30 g Polpa de fruta 50 g	Flocão de milho 30 g Manteiga 5 g Sal 1 g Polpa de fruta 50 g Ovo 25 g Óleo 3 ml	Leite em pó 25 g Polpa de fruta 50 g Biscoito salgado 30 g

JANTAR				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
CANJA DE FRANGO COM LEGUMES	CALDO DE CARNE COM LEGUMES	SOPA DE FRANGO COM MACAXEIRA E CENOURA	CALDO DE FEIJÃO COM CARNE MOÍDA	CALDO DE BATATA COM FRANGO E CENOURA RALADA
Arroz 30 g Frango 30 g Batata 20 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml	Músculo 30 g Batata 20 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml	Macarrão espaguete 30 g Frango 30 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml Macaxeira 20 g	Feijão cariquinho 20 g Carne moída 30 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml	Batata 20 g Frango 30 g Cenoura 20 g Cebola 5 g Corante 0,5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 1 g Vinagre 3 ml

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (kcal)	Carboidratos (55 à 65% do VET)	Proteínas (10 à 15% do VET)	Lípidios (15 à 30% do VET)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mcg)	Cálcio (mcg)	Ferro (mcg)
	1.023,3	154,6 61%	33,0 13%	32,3 26%	288,0	30,7	352,8	5,4

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

RESEX - ZONA RURAL SEM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

1ª E 3ª SEMANA - LANCHE 2

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACARRONADA COM SALSICHA	FAROFÁ DE CHARQUE E SUCO	SOPA COM CARNE SALGADA, LEGUMES (ABOBRINHA, ABÓBORA MADURA, INHAME E BATATA DOCE) E FRUTA	MARIA IZABEL (ARROZ COM CARNE SALGADA)	PEIXE FRESCO ASSADO E BAIÃO E FRUTA
Macarrão espaguete 40 g Molho de tomate 10 g Salsicha 20 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Óleo 3 ml Corante regional 0,5 g Óleo 3 ml	Charque 30 g Farinha de mandioca 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Óleo 3 ml Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g	Carne salgada 30 g Abóbora madura 20 g Inhame 10 g Batata doce 10 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 2 g Corante regional 0,5 g Abobrinha verde 10 g Vinagre 3 ml Banana 100 g	Arroz 30 g Carne salgada 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Corante regional 0,5 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml	Peixe fresco 30 g Arroz 30 g Feijão fradinho 20 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Vinagre 3 ml Corante regional 0,5 g Óleo 3 ml Melancia 100 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lipídeos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	254,96	36	73	145
		14%	28%	57%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

RESEX - ZONA RURAL SEM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL

2ª E 4ª SEMANA - LANCHE 2

OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
FAROFA DE CHARQUE E SUCO	MARIA IZABEL (ARROZ COM CARNE SALGADA)	SOPA COM CARNE SALGADA, LEGUMES (ABOBRINHA, ABÓBORA MADURA, INHAME E BATATA DOCE) E FRUTA	MACARRONADA COM CARNE SALGADA	PEIXE REFOGADO, ARROZ E FEIJÃO E FRUTA
Charque 30 g Farinha de mandioca 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Óleo 3 ml Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g	Arroz 30 g Carne salgada 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Corante regional 0,5 g Óleo 3 ml Vinagre 3 ml	Carne salgada 30 g Abóbora madura 20 g Inhame 10 g Batata doce 10 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 2 g Corante regional 0,5 g Abobrinha verde 10 g Vinagre 3 ml Banana 100 g	Macarrão espaguete 40 g Carne salgada 30 g Cebola 5 g Alho 1 g Sal 2 g Óleo 3 ml Corante regional 0,5 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g	Peixe fresco 30 g Arroz 30 g Feijão carioca 20 g Molho de tomate 10 g Cebola 5 g Alho 1 g Óleo 3 ml Sal 2 g Corante regional 0,5 g Vinagre 3 ml Banana 100 g

Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET	Lípidos (15 à 30% do VET)	Carboidratos (55 à 65% do VET)
	273,47	40	72	160
		15%	27%	59%

Flávia Leiroza - CRN 7-674 - Nutricionista Responsável Técnica

Keila Márcia da Silva Pedrosa

Secretária Municipal de Educação

Decreto Municipal nº 007/2025



Flávia Leiroza
Nutricionista
CRN/PA - 674

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO 2025 - ENSINO FUNDAMENTAL

RESEX - ZONA RURAL SEM ENERGIA

FAIXA ETÁRIA: 6 A 14 ANOS

PERÍODO PARCIAL				
1ª E 3ª SEMANA - LANCHE 1				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
BISCOITO SALGADO E SUCO	QUARENTÃO DOCE E CAFÉ COM LEITE	MACAXEIRA COZIDA E SUCO	TAPIOCA COM CHARQUE E SUCO	MACAXEIRA COZIDA E SUCO
Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g	Leite em pó 25 g Flocão de milho 30 g Açúcar 10 g Café 5 g Leite em pó quarentão 25 g Açúcar quarentão 10 g Sal 1 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Macaxeira 100 g Sal 1 g	Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Goma de tapioca 80 g Charque 30 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g	Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Macaxeira 100 g Sal 1 g

2ª E 4ª SEMANA - LANCHE 1				
OPÇÃO 1	OPÇÃO 2	OPÇÃO 3	OPÇÃO 4	OPÇÃO 5
MACAXEIRA COZIDA E SUCO	TAPIOCA COM CHARQUE E SUCO	BISCOITO SALGADO E CAFÉ COM LEITE	QUARENTÃO DOCE E CAFÉ COM LEITE	BISCOITO SALGADO E SUCO
Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Macaxeira 100 g Sal 1 g	Cebola 5 g Alho 1 g Sal 1 g Óleo 3 ml Suco concentrado 20 ml Açúcar 10 g Goma de tapioca 80 g Vinagre 3 ml Molho de tomate 10 g Charque 30 g	Leite em pó 25 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g Café 5 g	Leite em pó 25 g Flocão de milho 30 g Açúcar 10 g Café 5 g Leite em pó quarentão 25 g Açúcar quarentão 10 g Sal 1 g	Suco concentrado 20 g Açúcar 10 g Biscoito salgado 30 g
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	Proteínas à 15% do VET		Carboidratos (55 à 65% do VET)
		(10		Lipídeos (15 à 30% do VET)
		47		105
		548,07		19%

