



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IVATÉ/PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (6 - 10 ANOS)

04/2023 (Semana de 24/04/2023 à 28/04/2023)

	2ª FEIRA 24/04/2023	3ª FEIRA 25/04/2023	4ª FEIRA 26/04/2023	5ª FEIRA 27/04/2023	6ª FEIRA 28/04/2023									
Café da Manhã	LEITE ACHOCOLATADO Biscoito tipo rosquinha	Chá mate Pão caseiro com Requeijão	Leite batido Cacau e Canela Pão caseiro com manteiga	Mingau de aveia	Leite batido com banana e maçã Pão caseiro com manteiga									
Almoço	Arroz Branco Feijão Carne moída refogada Salada de legumes FRUTAS	Arroz Branco Feijão Escondidinho de tilápia com batata Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Carne cozida com Mandioca Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Frango gratinado com batata e molhobranco Salada de hortaliças FRUTAS	Arroz Branco Feijão Ovos mexidos Salada de legumes FRUTAS									
Lanche da Tarde 12:30	Suco de Abacaxi CREPIOCA COM REQUEIJÃO	LEITE GELADO COM CHOCOLATE Pão com queijo	Suco de Abacaxi Pão com carne moída	Pão com presunto LEITE GELADO COM CHOCOLATE	Pão com linguiça Suco de Abacaxi									
Jantar	Arroz Branco Feijão Linguiça assada ou na pressão Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Estrogonofe de Frango Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Tortilha de batata com ovos Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Tilápia cozida com legumes Salada de Ervilha FRUTAS	Arroz Branco Feijão Isclas de carne refogada Purê de batata Salada de folhas FRUTAS									
Composição Nutricional (Média Semanal)	Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	G. Sat. (g)	G. Trans (g)	Fibra s(g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	1210. 1	172.3	57.1	33.8	13.1	0.7	20.2	178.3	135.7	532.6	8.5	273.1	7.5	710.2



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IVATÊ/PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (6 - 10 ANOS)

04/2023 (Semana de 24/04/2023 à 28/04/2023)

	2ª FEIRA 24/04/2023	3ª FEIRA 25/04/2023	4ª FEIRA 26/04/2023	5ª FEIRA 27/04/2023	6ª FEIRA 28/04/2023									
Café da Manhã	LEITE ACHOCOLATADO Biscoito tipo rosquinha	Chá mate Pão caseiro com Requeijão	Leite batido Cacau e Canela Pão caseiro com manteiga	Mingau de aveia	Leite batido com banana e maçã Pão caseiro com manteiga									
Almoço	Arroz Branco Feijão Carne moída refogada Salada de legumes FRUTAS	Arroz Branco Feijão Escondidinho de tilápia com batata Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Carne cozida com Mandioca Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Frango gratinado com batata e molho branco Salada de hortaliças FRUTAS	Arroz Branco Feijão Ovos mexidos Salada de legumes FRUTAS									
Composição Nutricional (Média Semanal)	Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	G. Sat. (g)	G. Trans (g)	Fibra s(g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	561.7	80.2	25.5	16.0	6.6	0.3	9.8	92.1	62.4	287.2	4.0	131.7	3.5	195.6



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IVATÉ/PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (6 - 10 ANOS)

04/2023 (Semana de 24/04/2023 à 28/04/2023)

	2ª FEIRA 24/04/2023	3ª FEIRA 25/04/2023	4ª FEIRA 26/04/2023	5ª FEIRA 27/04/2023	6ª FEIRA 28/04/2023									
Lanche da Tarde	LEITE ACHOCOLATADO Biscoito tipo rosquinha	Chá mate Pão caseiro com Requeijão	Leite batido Cacau e Canela Pão caseiro com manteiga	Mingau de aveia	Leite batido com banana e maçã Pão caseiro com manteiga									
Jantar	Arroz Branco Feijão Linguíça assada ou na pressão Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Estrogonofe de Frango Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Tortilha de batata com ovos Salada de folhas FRUTAS	Arroz Branco Feijão Tilápia cozida com legumes Salada de Ervilha FRUTAS	Arroz Branco Feijão Isclas de carne refogada Purê de batata Salada de folhas FRUTAS									
Composição Nutricional (Média Semanal)	Kcal	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	G. Sat. (g)	G. Trans (g)	Fibra s(g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	572.0	76.4	29.1	17.5	6.7	0.4	9.9	78.7	63.3	273.2	4.0	136.5	3.6	213.4



- Os cardápios poderão sofrer alterações conforme disponibilidade de ingredientes, maturação de frutas e verduras e/ou necessidades externas, que serão comunicadas previamente.
- **IMPORTANTE:** se ater as necessidades especiais e ou exigências nutricionais dos alunos e preparar os alimentos aosintolerantes e alérgicos conforme orientações e ingredientes específicos.