

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JERÔNIMO DA SERRA - PR

PAOLA APARECIDA TEIXEIRA DE LARA

NUTRICIONISTA CRN8 – 2300

Cardápio Abril 2025 - Matutino

1ª Semana	Segunda –Feira	Terça –Feira 01	Quarta –Feira 02	Quinta–Feira 03	Sexta –Feira 04
Café da manhã		Leite batido com aveia* Pão caseiro	Leite batido com cacau* Bolo de banana com aveia	Leite com cacau* Bolo de cenoura	Leite batido com abacate* Pão com requeijão caseiro
Almoço		Arroz de forno com pernil desfiado e milho verde Feijão Farofa de alho Salada verde Sobremesa: Melancia	Arroz Feijão Mingau de milho verde com frango desfiado Salada Mista Sobremesa: Goiaba	Arroz branco Tutu de feijão Carne suína assada com batata e abobrinha Salada mista Sobremesa: Banana	Arroz com cenoura Feijão Farofa de couve Costela bovina de panela com milho e legumes Salada verde Sobremesa: banana
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 01-04 Abril)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	356,00	53,02	14,65	8,30	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

2ª Semana	Segunda –Feira 07	Terça –Feira 08	Quarta –Feira 09	Quinta–Feira 10	Sexta – feira 11
Café da manhã	Leite com cacau* Pão caseiro	Leite batido com aveia* Bolo de cacau	Leite com cacau* Pão com manteiga	Leite batido com fruta* Biscoito de arroz	Leite com cacau* Biscoito de polvilho caseiro
Almoço	Arroz branco Feijão Polenta de corte Tiras ao sugo Salada mista Sobremesa: Goiaba	Arroz com cenoura Feijão Peito em cubos assado com batata e orégano Farofa de legumes Sobremesa: banana	Arroz branco Feijão Escondidinho de mandioca com pernil desfiado Seleto de legumes Sobremesa: banana com laranja	Arroz branco Feijão Quirerinha com pernil suína Legumes assados Sobremesa: melancia	Arroz branco Tutu de feijão com linguiça e pernil Legumes salteados Salada verde Sobremesa: creme de abacate com cacau
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 07-11 Abril)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	357,21	53,02	15,00	8,00	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

3ª Semana	Segunda –Feira 14	Terça –Feira 15	Quarta –Feira 16	Quinta–Feira 17	Sexta –Feira 18
Café da manhã	Leite batido com aveia* Pão de queijo caseiro	Leite batido com cacau e aveia* Biscoito de Polvilho	Leite batido com cacau* Biscoito de arroz cm requeijão caseiro	RECESSO	FERIADO
Almoço	Arroz com cenoura Feijão Escondidinho de batata com frango desfiado Salada verde Sobremesa: laranja	Arroz branco Feijão Creme de mandioca com pernil Legumes salteados Sobremesa: banana	Arroz branco Feijão Fusilli com tiras acebolada Batata salteada com abobrinha Sobremesa: goiaba	RECESSO	FERIADO

Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 14-16 Abril)				
Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	363,10	53,00	15,90	9,00

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

4ª Semana	Segunda –Feira 21	Terça –Feira 22	Quarta –Feira 23	Quinta–Feira 24	Sexta –Feira 25
Café da manhã	FERIADO	Leite batido com aveia* Biscoito de arroz	Leite batido com cacau* Bolacha de maisena caseira	Leite batido com fruta* Biscoito de polvilho	Leite batido com aveia* Pão caseiro com requeijão caseiro
Almoço	FERIADO	Arroz Colorido Feijão Polenta de corte com molho de frango Salada verde Sobremesa: Melancia	Arroz colorido Feijão Carne de panela com legumes Salada verde Sobremesa: Suco de laranja*	Arroz branco Feijão Purê de batata Frango ao molho Salada mista Sobremesa: Fruta	Arroz Branco Feijão Escondidinho de mandioca com frango desfiado Seleta verde Sobremesa: Fruta

Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 22-25 Abril)

Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	367,00	55,00	15,00	9,00

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

5ª Semana	Segunda –Feira 28	Terça –Feira 29	Quarta –Feira 30	Quinta–Feira	Sexta –Feira
Café da manhã	Leite batido com cacau* Bolo de cenoura	Leite batido com aveia Pão de queijo caseiro	Leite com abacate* Pão caseiro		
Almoço	Arroz com cenoura Feijão Farofa de couve Carne de panela com legumes Salada verde Sobremesa: Goiaba	Arroz branco Feijão Farofa colorida Quirerinha com Carne suína Salada verde Sobremesa: banana	Arroz branco Feijão Macarrão chinês com legumes e frango Salada de beterraba Sobremesa: melancia		

Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 28-30 Abril)

Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	367,00	55,00	15,00	9,00

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JERÔNIMO DA SERRA - PR

PAOLA APARECIDA TEIXEIRA DE LARA

NUTRICIONISTA CRN8 – 2300

Cardápio Abril 2025 – Vespertino

1ª Semana	Segunda –Feira	Terça –Feira 01	Quarta –Feira 02	Quinta–Feira 03	Sexta –Feira 04
Lanche da tarde		Pitaya	Goiaba	Banana	Laranja
Jantar		Sopa de feijão com carne desfiada e legumes.	Sopa de legumes com ovo mexido.	Risoto de frango desfiado com legumes.	Sopa de macarrão com carne moída e legumes.
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 01-04 Abril)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	350,03	54,00	15,10	9,00	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

2ª Semana	Segunda –Feira 07	Terça –Feira 08	Quarta –Feira 09	Quinta–Feira 10	Sexta – feira 11
Lanche da tarde	Laranja	Banana com aveia	Goiaba	melancia	Banana com laranja
Jantar	Sopa de fubá com carne desfiada e legumes.	Sopa de legumes com ovo mexido.	Sopa de macarrão com carne desfiada e legumes	Polenta cremosa com carne moída e legumes.	Canjiquinha com carne suína e legumes.

Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 07-11 Abril)

Modalidade de Ensino / Faixa Etária	Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses	355,00	53,10	15,54	8,20

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

3ª Semana	Segunda –Feira 14	Terça –Feira 15	Quarta –Feira 16	Quinta–Feira 17	Sexta –Feira 18
Lanche da tarde	Goiaba	Banana	Abacate com cacau		
Jantar	Sopa de fubá com carne moída e legumes.	Sopa de feijão com carne desfiada e legumes.	Sopa de legumes com carne bovina desfiada.	RECESSO	FERIADO
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 14-16 Maio)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária		Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses		360,02	57,09	15,32	9,21

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

4ª Semana	Segunda –Feira 21	Terça –Feira 22	Quarta –Feira 23	Quinta–Feira 24	Sexta –Feira 25
Lanche da tarde			Creme de abacate	Banana com aveia	melancia
Jantar	FERIADO		Sopa de mandioca com carne bovina e legumes cozidos.	Polenta cremosa com ovos mexidos e legumes.	Macarronada com carne moída e legumes cozidos.
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 22-25 Abril)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária			Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses			354,64	52,90	15,98
					8,45

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.

5ª Semana	Segunda –Feira 28	Terça –Feira 29	Quarta –Feira 30	Quinta–Feira	Sexta –Feira
Lanche da tarde	Melancia	Leite batido com fruta e aveia	Banana picada com laranja		
Jantar	Sopa de feijão com carne moída e legumes.	Sopa de macarrão com carne desfiada e legumes.	Canja de galinha e legumes.		
Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 28-30 Abril)					
Modalidade de Ensino / Faixa Etária		Energia ou VET (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
De 01 ano a 03 anos e 11 meses		355,00	53,01	15,33	8,15

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC.

* De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas Açúcar.