

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JERÔNIMO DA SERRA - PR

PAOLA APARECIDA TEIXEIRA DE LARA

NUTRICIONISTA CRN8 – 2300

**Cardápio Abril 2025 - Matutino**

<b>1ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira</b>	<b>Terça –Feira 01</b>	<b>Quarta –Feira 02</b>	<b>Quinta–Feira 03</b>	<b>Sexta –Feira 04</b>
<b>Café da manhã</b>		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
<b>Almoço</b>		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
<b>Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 01-04 Abril)</b>					
<b>Modalidade de Ensino / Faixa Etária</b>	<b>Energia ou VET (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>	
<b>De 01 ano a 03 anos e 11 meses</b>	<b>356,00</b>	<b>53,02</b>	<b>14,65</b>	<b>8,30</b>	

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.

<b>2ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira 07</b>	<b>Terça –Feira 08</b>	<b>Quarta –Feira 09</b>	<b>Quinta–Feira 10</b>	<b>Sexta – feira 11</b>
<b>Café da manhã</b>	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
<b>Almoço</b>	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 Seleta 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)**

<b>Modalidade de Ensino / Faixa Etária</b>	<b>Energia ou VET (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>
<b>De 01 ano a 03 anos e 11 meses</b>	<b>357,21</b>	<b>53,02</b>	<b>15,00</b>	<b>8,00</b>

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.

<b>3ª Semana</b>	Segunda –Feira 14	Terça –Feira 15	Quarta –Feira 16	Quinta–Feira 17	Sexta –Feira 18
<b>Café da manhã</b>	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
<b>Almoço</b>	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

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

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.

<b>4ª Semana</b>	Segunda –Feira 21	Terça –Feira 22	Quarta –Feira 23	Quinta–Feira 24	Sexta –Feira 25
<b>Café da manhã</b>	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
<b>Almoço</b>	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)**

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

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.

<b>5ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira 28</b>	<b>Terça –Feira 29</b>	<b>Quarta –Feira 30</b>	<b>Quinta–Feira</b>	<b>Sexta –Feira</b>
<b>Café da manhã</b>	Leite batido com cacau* Bolo de cenoura	Leite batido com aveia Pão de queijo caseiro	Leite com abacate* Pão caseiro		
<b>Almoço</b>	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)**

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

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**

<b>1ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira</b>	<b>Terça –Feira 01</b>	<b>Quarta –Feira 02</b>	<b>Quinta–Feira 03</b>	<b>Sexta –Feira 04</b>
<b>Lanche da tarde</b>		Pitaya	Goiaba	Banana	Laranja
<b>Jantar</b>		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)**

<b>Modalidade de Ensino / Faixa Etária</b>	<b>Energia ou VET (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>
<b>De 01 ano a 03 anos e 11 meses</b>	<b>350,03</b>	<b>54,00</b>	<b>15,10</b>	<b>9,00</b>

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.

<b>2ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira 07</b>	<b>Terça –Feira 08</b>	<b>Quarta –Feira 09</b>	<b>Quinta–Feira 10</b>	<b>Sexta – feira 11</b>
<b>Lanche da tarde</b>	Laranja	Banana com aveia	Goiaba	melancia	Banana com laranja
<b>Jantar</b>	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)**

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

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.

<b>3ª Semana</b>	<b>Segunda –Feira 14</b>	<b>Terça –Feira 15</b>	<b>Quarta –Feira 16</b>	<b>Quinta–Feira 17</b>	<b>Sexta –Feira 18</b>
<b>Lanche da tarde</b>	Goiaba	Banana	Abacate com cacau		
<b>Jantar</b>	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
<b>Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 14-16 Maio)</b>					
<b>Modalidade de Ensino / Faixa Etária</b>		<b>Energia ou VET (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>
<b>De 01 ano a 03 anos e 11 meses</b>		<b>360.02</b>	<b>57,09</b>	<b>15,32</b>	<b>9,21</b>

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.	
<b>Composição Nutricional do Cardápio (média da semana: 22-25 Abril)</b>						
<b>Modalidade de Ensino / Faixa Etária</b>			<b>Energia ou VET (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LIP (g)</b>
<b>De 01 ano a 03 anos e 11 meses</b>			<b>354,64</b>	<b>52,90</b>	<b>15,98</b>	<b>8,45</b>

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.

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

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.