



#### CARDÁPIO MÊS DE NOVEMBRO de 2024 CMEIs MARCO ANTÔNIO SCHIAVO e ESTAÇÃO DO APRENDER – Faixa etária: 12 a 48 meses Programa Nacional Alimentação Escolar – PNAE

1° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 03	TERÇA-FEIRA 04	QUARTA-FEIRA 05	QUINTA-FEIRA 06	SEXTA-FEIRA 07
Café da manhã	Pão Caseiro com Melado Leite	Omelete Queijo Leite	Pão de Milho com Manteiga Chá	Pão Integral com Melado Leite	Pão Integral com Doce de Frutas Orgânico Chá
Almoço	Carne Bovina de Panela com Legumes Arroz Integral Feijão Salada de Folhas Salada Cozida	Carne de Frango Com Molho Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Panqueca de Carne Moída com Legumes Arroz Feijão Abobrinha Refogada Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Arroz Feijão Brócolis Cozido Farofa de Legumes Salada de Folhas	Carne Suína de Panela Arroz Lentilha Moranga Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Sopa de Lentilha com Legumes	Canjiquinha com Carne Suína Salada	Mandiocada com Carne Suína Salada	Macarronada Integral com Carne de Frango Salada	Purê de Batatas com Carne Moída em Molho Salada
2° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 10	TERÇA-FEIRA 11	QUARTA-FEIRA 12	QUINTA-FEIRA 13	SEXTA-FEIRA 14
Café da manhã		Pão Integral com Geleia de Frutas Natural Orgânica Leite	Bolo Integral com Mascau Leite	Pão Caseiro com Melado Leite	Pão de Beterraba com Manteiga Leite
Almoço	FERIADO	Carne Moída Refogada Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Carne de Frango com Molho Batata doce assada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Refogada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carme Suína de Panela Arroz Feijão Abóbora Cabotiá Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar		Galinhada Salada	Sopa de Legumes com Carne Bovina e Arroz	Mandiocada com Carne de Frango Salada	Nhoque de Batata Carne Moída com Legumes Salada
3° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 17	TERÇA-FEIRA 18	QUARTA-FEIRA 19	QUINTA-FEIRA 20	SEXTA-FEIRA 21
Café da manhã	Pão de Beterraba Queijo Chá	Omelete Pão Caseiro Leite	Pão de Cenoura com Manteiga Leite	FERIADO	RECESSO



-						
24-1	Almoço	Carne Suína de Panela	Carne de Frango	Carne Moída Refogada com		
		Arroz	Arroz	Legumes		
		Feijão	Feijão	Arroz		
		Moranga Refogada	Legumes Refogados	Feijão		
		Salada de Folhas	Salada de Folhas	Salada		
	Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta		
	Jantar	Canjiquinha com Carne de	Risoto	Sopa de Feijão com Macarrão		
		Frango	Salada	e Legumes		
		Salada				
	4° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	QUARTA-FEIRA 26	QUINTA-FEIRA 27	SEXTA-FEIRA 28
	Café da manhã	Pão de Cenoura	Bolo de Fubá	Pão Integral com do Doce	Pão Caseiro com Melado	Pão Integral com Manteiga
		Queijo	Leite	Frutas Orgânico	Leite	Leite
		Chá		Leite		
	Almoço	Frango em Molho	Carne Bovina de Panela com	Lasanha de Peito de Frango	Carne Bovina Moída em Molho	Carne Suína Refogada
		Arroz	Legumes	com Legumes	Arroz	Arroz
		Feijão	Arroz Integral	Arroz	Feijão	Lentilha
		Abobrinha Refogada	Feijão	Feijão	Legumes Refogados	Batata Doce Assada
		Salada de Folhas	Abobora Cabotiá Refogada	Salada de Folhas	Salada de Folhas	Salada de Folhas
			Salada de Folhas	Salada Cozida		
	Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Jantar	Sopa de Legumes com Carne	Polenta com Carne Moída e	Canjiquinha com Carne Suína	Nhoque de Batata com Carne de	Galinhada
		Bovina e Arroz	Molho	Salada	Frango	Salada
			Salada		Salada	

<sup>°</sup> SALADAS CRUAS (alface, rúcula, acelga, repolho, couve, tomate);

\*\*\* NÃO DEVE SER ACRESCENTADO AÇÚCAR NO CHÁ, SUCO OU LEITE.

Aline Regina Basse Matheus (Nutricionista RT PNAE - CRN 8/3079)

<sup>°</sup> SALADAS COZIDAS (cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, abobrinha...);

<sup>\*</sup> Cardápio elaborado de acordo com a Resolução FNDE/PNAE 06/2020;

<sup>\*</sup> Cardápio sujeito a alteração conforme disponibilidade dos produtos;

<sup>\*</sup> Cardápio não deve ser alterado sem autorização prévia do setor de Alimentação Escolar;

<sup>\*\*</sup> Alimentos alergênicos ou não tolerados serão substituídos diante da apresentação de laudos.





# CARDÁPIO MÊS DE NOVEMBRO de 2024 – SEM LACTOSE CMEIS MARCO ANTÔNIO SCHIAVO e ESTAÇÃO DO APRENDER – Faixa etária: 12 a 48 meses Programa Nacional Alimentação Escolar – PNAE

1° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 03	TERÇA-FEIRA 04	QUARTA-FEIRA 05	QUINTA-FEIRA 06	SEXTA-FEIRA 07
Café da manhã	Pão Caseiro (SEM LACTOSE) com Melado Leite (SEM LACTOSE)	Omelete Queijo (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)	Pão de Milho (SEM LACTOSE) Chá	Pão Integral (SEM LACTOSE) com Melado Leite (SEM LACTOSE)	Pão Integral (SEM LACTOSE) com Doce de Frutas Orgânico Chá
Almoço	Carne Bovina de Panela com Legumes Arroz Integral Feijão Salada de Folhas Salada Cozida	Carne de Frango Com Molho Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Panqueca de Carne Moída com Legumes Arroz Feijão Abobrinha Refogada Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Arroz Feijão Brócolis Cozido Farofa de Legumes Salada de Folhas	Carne Suína de Panela Arroz Lentilha Moranga Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Sopa de Lentilha com Legumes	Canjiquinha com Carne Suína Salada	Mandiocada com Carne Suína Salada	Macarronada Integral (SEM LACTOSE) com Carne de Frango Salada	Purê de Batatas (SEM LACTOSE) com Carne Moída em Molho Salada
2º SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 10	TERÇA-FEIRA 11	QUARTA-FEIRA 12	QUINTA-FEIRA 13	SEXTA-FEIRA 14
Café da manhã		Pão Integral (SEM LACTOSE) com Geleia de Frutas Natural Orgânica Leite (SEM LACTOSE)	Bolo Integral com Mascau (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)	Pão Caseiro (SEM LACTOSE) com Melado Leite (SEM LACTOSE)	Pão de Beterraba (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)
Almoço	FERIADO	Carne Moída Refogada Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Carne de Frango com Molho Batata doce assada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Refogada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carme Suína de Panela Arroz Feijão Abóbora Cabotiá Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar		Galinhada Salada	Sopa de Legumes com Carne Bovina e Arroz	Mandiocada com Carne de Frango Salada	Nhoque de Batata (SEM LACTOSE) Carne Moída com Legumes Salada
3° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 17	TERÇA-FEIRA 18	QUARTA-FEIRA 19	QUINTA-FEIRA 20	SEXTA-FEIRA 21



Café da manhã	Pão de Beterraba (SEM LACTOSE) Queijo (SEM LACTOSE) Chá	Omelete Pão Caseiro (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)	Pão de Cenoura (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)	FERIADO	RECESSO
Almoço	Carne Suína de Panela Arroz Feijão Moranga Refogada Salada de Folhas	Carne de Frango Arroz Feijão Legumes Refogados Salada de Folhas	Carne Moída Refogada com Legumes Arroz Feijão Salada		
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta		
Jantar	Canjiquinha com Carne de Frango Salada	Risoto Salada	Sopa de Feijão com Macarrão (SEM LACTOSE) e Legumes		
4° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	QUARTA-FEIRA 26	QUINTA-FEIRA 27	SEXTA-FEIRA 28
Café da manhã	Pão de Cenoura (SEM LACTOSE) Queijo (SEM LACTOSE) Chá	Bolo de Fubá (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)	Pão Integral (SEM LACTOSE) com do Doce Frutas Orgânico Leite (SEM LACTOSE)	Pão Caseiro (SEM LACTOSE) com Melado Leite (SEM LACTOSE)	Pão Integral (SEM LACTOSE) Leite (SEM LACTOSE)
Almoço	Frango em Molho Arroz Feijão Abobrinha Refogada Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela com Legumes Arroz Integral Feijão Abobora Cabotiá Refogada Salada de Folhas	Lasanha de Peito de Frango com Legumes Arroz Feijão Salada de Folhas Salada Cozida	Carne Bovina Moída em Molho Arroz Feijão Legumes Refogados Salada de Folhas	Carne Suína Refogada Arroz Lentilha Batata Doce Assada Salada de Folhas
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Sopa de Legumes com Carne Bovina e Arroz	Polenta com Carne Moída e Molho Salada	Canjiquinha com Carne Suína Salada	Nhoque de Batata com Carne de Frango Salada	Galinhada Salada

<sup>°</sup> SALADAS CRUAS (alface, rúcula, acelga, repolho, couve, tomate);

<sup>°</sup> SALADAS COZIDAS (cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, abobrinha...);

<sup>\*</sup> Cardápio elaborado de acordo com a Resolução FNDE/PNAE 06/2020;

<sup>\*</sup> Cardápio sujeito a alteração conforme disponibilidade dos produtos;

<sup>\*</sup> Cardápio não deve ser alterado sem autorização prévia do setor de Alimentação Escolar;

<sup>\*\*</sup> Alimentos alergênicos ou não tolerados serão substituídos diante da apresentação de laudos.

<sup>\*\*\*</sup> NÃO DEVE SER ACRESCENTADO AÇÚCAR NO CHÁ, SUCO OU LEITE.





# CARDÁPIO MÊS DE NOVEMBRO de 2024 – SEM GLÚTEN CMEIS MARCO ANTÔNIO SCHIAVO e ESTAÇÃO DO APRENDER – Faixa etária: 12 a 48 meses Programa Nacional Alimentação Escolar – PNAE

1º SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 03	TERÇA-FEIRA 04	QUARTA-FEIRA 05	QUINTA-FEIRA 06	SEXTA-FEIRA 07
Café da manhã	Pão sem Glúten com Melado Leite	Omelete Queijo Leite	Pão sem Glúten com Manteiga Chá	Pão sem Glúten com Melado Leite	Pão sem Glúten com Doce de Frutas Orgânico Chá
Almoço	Carne Bovina de Panela com Legumes Arroz Integral Feijão Salada de Folhas Salada Cozida	Carne de Frango Com Molho Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Panqueca de Carne Moida com Legumes Arroz Feijão Abobrinha Refogada Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Arroz Feijão Brócolis Cozido Farofa de Legumes Salada de Folhas	Carne Suína de Panela Arroz Lentilha Moranga Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Sopa de Lentilha com Legumes	Canjiquinha com Carne Suína Salada	Mandiocada com Carne Suína Salada	Macarronada (SEM GLÚTEN) com Carne de Frango Salada	Purê de Batatas com Carne Moída em Molho Salada
2° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 10	TERÇA-FEIRA 11	QUARTA-FEIRA 12	QUINTA-FEIRA 13	SEXTA-FEIRA 14
Café da manhã		Pão sem Glúten com Geleia de Frutas Natural Orgânica Leite	Pão sem Glúten com Manteiga Leite	Pão sem Glúten com Melado Leite	Pão sem Glúten com Manteiga Leite
Almoço	FERIADO	Carne Moída Refogada Arroz Feijão Legumes refogados Salada de Folhas	Carne de Frango com Molho Batata doce assada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carne Bovina de Panela Refogada Arroz Feijão Salada Cozida Salada de Folhas	Carme Suína de Panela Arroz Feijão Abóbora Cabotiá Refogada Salada de Folhas
Lanche da tarde		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar		Galinhada Salada	Sopa de Legumes com Carne Bovina e Arroz	Mandiocada com Carne de Frango Salada	Macarrão sem Glúten Carne Moída com Legumes Salada
3° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 17	TERÇA-FEIRA 18	QUARTA-FEIRA 19	QUINTA-FEIRA 20	SEXTA-FEIRA 21
Café da manhã	Pão sem Glúten Queijo Chá	Omelete Pão sem Glúten Leite	Pão sem Glúten com Manteiga Leite	FERIADO	RECESSO



Almoço	Carne Suína de Panela	Carne de Frango	Carne Moída Refogada com		
	Arroz	Arroz	Legumes		
	Feijão	Feijão	Arroz		
	Moranga Refogada	Legumes Refogados	Feijão		
	Salada de Folhas	Salada de Folhas	Salada		
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta		
Jantar	Canjiquinha com Carne de	Risoto	Sopa de Feijão com Macarrão		
	Frango	Salada	(SEM GLÚTEN) e Legumes		
	Salada				
4° SEMANA	SEGUNDA-FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	QUARTA-FEIRA 26	QUINTA-FEIRA 27	SEXTA-FEIRA 28
Café da manhã	Pão sem Glúten	Pão sem Glúten com Melado	Pão sem Glúten com do Doce	Pão sem Glúten com Melado	Pão sem Glúten com Manteiga
	Queijo	Leite	Frutas Orgânico	Leite	Leite
	Chá		Leite		
Almoço	Frango em Molho	Carne Bovina de Panela com	Peito de Frango com Legumes	Carne Bovina Moída em Molho	Carne Suína Refogada
	Arroz	Legumes	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Arroz Integral	Feijão	Feijão	Lentilha
	Abobrinha Refogada	Feijão	Salada de Folhas	Legumes Refogados	Batata Doce Assada
	Salada de Folhas	Abobora Cabotiá Refogada	Salada Cozida	Salada de Folhas	Salada de Folhas
		Salada de Folhas			
Lanche da tarde	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Sopa de Legumes com Carne	Polenta com Carne Moída e	Canjiquinha com Carne Suína	Macarrão (SEM GLÚTEN) com	Galinhada
	Bovina e Arroz	Molho	Salada	Carne de Frango	Salada
		Salada		Salada	

<sup>°</sup> SALADAS CRUAS (alface, rúcula, acelga, repolho, couve, tomate);

\*\*\* NÃO DEVE SER ACRESCENTADO AÇÚCAR NO CHÁ, SUCO OU LEITE.

Aline Regina Basse Matheus (Nutricionista RT PNAE - CRN 8/3079)

<sup>°</sup> SALADAS COZIDAS (cenoura, beterraba, brócolis, couve-flor, chuchu, abobrinha...);

<sup>\*</sup> Cardápio elaborado de acordo com a Resolução FNDE/PNAE 06/2020;

<sup>\*</sup> Cardápio sujeito a alteração conforme disponibilidade dos produtos;

<sup>\*</sup> Cardápio não deve ser alterado sem autorização prévia do setor de Alimentação Escolar;

<sup>\*\*</sup> Alimentos alergênicos ou não tolerados serão substituídos diante da apresentação de laudos.