



Programa Nacional de Alimentação Escolar

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPANEMA – PARANÁ
CARDÁPIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ETAPA DE ENSINO: Pré-escola e Ensino Fundamental I

ZONA: CAMPO

FAIXA ETÁRIA: 5 a 10 anos

PERÍODO: PARCIAL

NECESSIDADES ESPECIAIS: *SIM



Novembro

Semana 1	segunda-feira 03-11-25	terça-feira 04-11-25	quarta-feira 05-11-25	quinta-feira 06-11-25	sexta-feira 07-11-25
Lanche da tarde 15:15-15:30	Macarronada com carne moída + salada + fruta	Pão com carne moída + suco de fruta natural	Polenta com frango ao molho de tomate + salada + fruta	Galinhada + maionese de batata e cenoura + salada	Torrada com manteiga, tomate e orégano + chá + fruta
	Intolerâncias:				
	Diabetes: Macarrão integral Glúten: macarrão de arroz Ovos: macarrão sem ovos	Glúten: pão especial Diabétes: pão integral + suco de 2 gotas de adoçante.	Sem restrição	Lactose: leite e margarina zero lactose Alergia a proteína do leite: Somente a batata	Glúten: pão sem gluten Diabético: pão integral Intolerância a lactose: margarina sem lactose Proteína do leite: sem margarina

****Observar a aceitabilidade dos alunos**

Semana 2	segunda-feira 10-11-25	terça-feira 11-11-25	quarta-feira 12-11-25	quinta-feira 13-11-25	sexta-feira 14-11-25
Lanche da tarde 15:15-15:30	Arroz, carne moída, refogado de legumes + salada	Sobrecoxa assada com batata doce + arroz + salada + fruta	Mandioca cozida + carne de porco assada + salada + fruta	Bolo caseiro com chá gelado + fruta	FERIADO
	Intolerâncias				
	Sem restrição	Sem restrição	sem restrições	Lactose: bolo com água Proteína do leite: bolo com água Diabetes: bolo zero açúcar de farinha de arroz ou amido de milho + suco com 2 gotas de adoçante Glúten: bolo de farinha de arroz ou amido de milho Ovos: bolo sem ovos	
**Observar a aceitabilidade das crianças					

Semana 3	segunda-feira 17-11-25	terça-feira 18-11-25	quarta-feira 19-11-25	quinta-feira 20-11-25	sexta-feira 21-11-25
Lanche da tarde 15:15-15:30	macarrão com carne moída + salada	Pão com melado + fruta + chá	Polenta com molho de carne de frango	FERIADO	Torta salgada com recheio de carne
	Intolerâncias				
	Diabetes: Macarrão integral Glúten: macarrão de arroz / mandioca Ovos: macarrão sem ovos	Glúten: Pão sem glúten Diabéticos: pão caseiro com manteiga ou geleia zero açúcar	Sem restrição		Lactose: torta sem leite Proteína do leite: torta sem leite Diabetes: chá com 2 gotas de adoçante Glúten: torta com farinha de arroz ou amido de milho Ovos: torta preparada sem ovos
	**Observar a aceitabilidade dos alunos				

Semana 4	segunda-feira 24-11-25	terça-feira 25-11-25	quarta-feira 26-11-25	quinta-feira 27-11-25	sexta-feira 28-11-25
Lanche da tarde 15:15-15:30	Polenta com carne moída + salada +	Pão caseiro com molho de carne	macarrão com molho de carne de	Arroz + carne de frango assada com	Bolo simples + chá + fruta
	Intolerâncias				
	Sem restrição	Glúten: Pão sem glúten Lactose/Proteína do leite: sem restrições Diabéticos: pão caseiro com manteiga ou geleia zero açúcar	Diabetes: Macarrão integral Glúten: macarrão de arroz / mandioca Ovos: macarrão sem ovos	Sem restrição	Lactose: bolo com água Proteína do leite: bolo com água Diabetes: bolo zero açúcar de farinha de arroz ou amido de milho + suco com 2 gotas de adoçante Glúten: bolo de farinha de arroz ou amido de milho Ovos: bolo sem ovos
**Observar a aceitabilidade dos alunos					
Média semanal do cardápio	Calorias (kcal)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Sódio (mg)
	371,77 kcal	15 g	14 g	51 g	532,7 g
Caroline Maliska Klauck (Nutricionista PNAE - CRN8/12586) Tatiana Ferrari Ghizoni (Nutricionista RT PNAE - CRN8/3180)					