



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

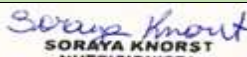
**CARDÁPIO**

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	771,32kcal	134g 69%	35g 18%	11g 13%	297,73mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

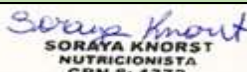
**CARDÁPIO**

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura / Pepino Galinhada Banana / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	652,55kcal	114g 69%	28g 17%	10g 15%	244,29mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO – VESPERTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira 16/02/2026	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Maçã	Banana	Melão / Banana	Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinhada Laranja	Salada: Alface / Pepino japonês Polenta Molho de carne moída Melão / Mamão	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	657,47kcal	110g 65%	30g 19%	11g 16%	253,07mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

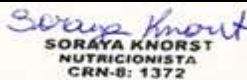
**CARDÁPIO**

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / Melão
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Salada: Alface Galinhada Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	718,15kcal	123g 65%	29g 17%	14g 18%	396,08mg

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**


**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL*

**FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	771,32kcal	134g 69%	35g 18%	11g 13%	297,73mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**


**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL*

**FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Maçã	Banana	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura / Pepino Galinhada Banana / Maçã
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	652,55kcal	114g 69%	28g 17%	10g 15%	244,29mg





MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


**CARDÁPIO**

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO – VESPERTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira 19/02/2026	Sexta-Feira 20/02/2026
Lanche das 12h45	Laranja	Maçã	Banana	Melão / Banana	Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinhada	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Laranja	Salada: Alface / Pepino japonês Polenta Molho de carne moída Melão / Mamão	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	657,47kcal	110g 65%	30g 19%	11g 16%	253,07mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / Melão
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Salada: Alface Galinhada Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	718,15kcal	123g 65%	29g 17%	14g 18%	396,08mg

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

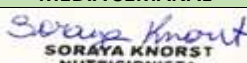
### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	771,32kcal	134g 69%	35g 18%	11g 13%	297,73mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

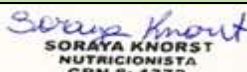
#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

#### FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho com cenoura / Pepino Galinhada Banana / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	652,55kcal	114g 69%	28g 17%	10g 15%	244,29mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO – VESPERTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Maçã	Banana	Melão / Banana	Maçã
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinhada Laranja	Salada: Alface / Pepino japonês Polenta Molho de carne moída Melão / Mamão	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	657,47kcal	110g 65%	30g 19%	11g 16%	253,07mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / Melão
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface Galinhada Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	718,15kcal	123g 65%	29g 17%	14g 18%	396,08mg



**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

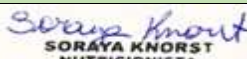
***CARDÁPIO***

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL*

**FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	771,32kcal	134g 69%	35g 18%	11g 13%	297,73mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

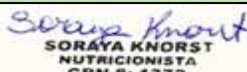
**CARDÁPIO**

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura / Pepino Galinhada Banana / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	652,55kcal	114g 69%	28g 17%	10g 15%	244,29mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**


**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL*

**FEVEREIRO A MAIO – VESPERTINO / 2026**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Laranja	Maçã	Banana	Melão / Banana	Maçã
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinhada	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Laranja	Salada: Alface / Pepino japonês Polenta Molho de carne moída Melão / Mamão	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g)</b> 55 A 65 % DO VET	<b>PROTEÍNAS (g)</b> 10 A 15 % DO VET	<b>LIPÍDIOS (g)</b> 25 A 35 % DO VET	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	657,47kcal	110g 65%	30g 19%	11g 16%	118,04mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


## CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / Melão
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Salada: Alface Galinhada Laranja / Melão
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	718,15kcal	123g 65%	29g 17%	14g 18%	396,08mg

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372





MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

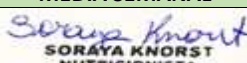
***CARDÁPIO***

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL*

**FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Lanche das 12h45</b>	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	771,32kcal	134g 69%	35g 18%	11g 13%	297,73mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

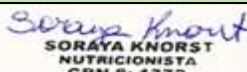
#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Maçã	Banana	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura / Pepino Galinhada Banana / Maçã
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	652,55kcal	114g 69%	28g 17%	10g 15%	244,29mg



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**


**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos*

**ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL**

**FEVEREIRO A MAIO – VESPERTINO / 2026**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira 19/02/2026	Sexta-Feira 20/02/2026
<b>Lanche das 12h45</b>	Laranja	Maçã	Banana	Melão / Banana	Maçã
<b>Lanche da tarde</b> 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinhada Laranja	Salada: Alface / Pepino japonês Polenta Molho de carne moída Melão / Mamão	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<b>SÓDIO (mg)</b>
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	657,47kcal	110g 65%	30g 19%	11g 16%	253,07mg



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA / PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE


#### CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

FEVEREIRO A MAIO - VESPERTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / Melão
Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Salada: Alface Galinhada Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	718,15kcal	123g 65%	29g 17%	14g 18%	396,08mg

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372