



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 - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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-0: 1372	982,13kcal	159g 64%	41g 17%	20g 19%	521,89mg



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 - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	928,49kcal	145g 62%	37g 16%	22g 22%	551,88mg



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 – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinha 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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372	950,02kcal	148g 61%	39g 16%	22g 22%	518,67mg



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 - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	984,09kcal	157g 62%	36g 15%	25g 23%	750,87mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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 - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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
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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,13kcal	159g 64%	41g 17%	20g 19%	521,89mg



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 - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	928,49kcal	145g 62%	37g 16%	22g 22%	551,88mg



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 – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinha	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	950,02kcal	148g 61%	39g 16%	22g 22%	518,67mg



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 - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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-B: 1372	984,09kcal	157g 62%	36g 15%	25g 23%	750,87mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

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 sago;
- 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”.

SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

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 - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão Francês Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372	982,88kcal	159g 64%	41g 17%	20g 19%	521,48mg



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 - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface 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 Galinha 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	928,00kcal	145g 62%	37g 16%	22g 22%	552,42mg



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 – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinha 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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	950,02kcal	148g 61%	39g 16%	22g 22%	518,67mg



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 - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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)
<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-0: 1372</i>	984,09kcal	157g 62%	36g 15%	25g 23%	750,87mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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
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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,13kcal	159g 64%	41g 17%	20g 19%	521,89mg



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 - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	928,49kcal	145g 62%	37g 16%	22g 22%	551,88mg



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 – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira 19/02/2026	Sexta-Feira 20/02/2026
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinha	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-0: 1372	950,02kcal	148g 61%	39g 16%	22g 22%	518,67mg



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 - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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-B: 1372	984,09kcal	157g 62%	36g 15%	25g 23%	750,87mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

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 - MATUTINO / 2026

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Bolacha caseira simples Chá mate	Biscoito doce Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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
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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,13kcal	159g 64%	41g 17%	20g 19%	521,89mg



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 - MATUTINO / 2026

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	928,49kcal	145g 62%	37g 16%	22g 22%	551,88mg



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 – MATUTINO / 2026

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira 19/02/2026	Sexta-Feira 20/02/2026
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito salgado Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Biscoito doce Chá mate	Bolacha caseira simples Leite integral com cacau em pó
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Galinha 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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372	950,02kcal	148g 61%	39g 16%	22g 22%	518,67mg



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 - MATUTINO / 2026

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40	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 Galinha 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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	984,09kcal	157g 62%	36g 15%	25g 23%	750,87mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

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