



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO JARDINÓPOLIS/SC -
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO **PARCIAL** - FAIXA ETÁRIA 6 a 10 anos
JUNHO 2022**



| REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA 30/05 | TERÇA-FEIRA 31/05 | QUARTA-FEIRA 01/06 | QUINTA-FEIRA 02/06 | SEXTA-FEIRA 03/06 |
|---|---|---|--|--|--|
| LANCHE MANHÃ - 9h20m LANCHE TARDE - 14h55m | Biscoito salgado Chá de cidreira Fruta: Laranja | Polenta com Carne moída Alface | Arroz Feijão preto Carne de gado em molho Salada: cenoura | Bolo salgado de carne moída Chá de abacaxi Fruta: mamão | Galinhada Salada: agrião |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) 333,73 | PNT (g) 13 | LIP (g) 7 | CHO (g) 55 |
| REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA 06/06 | TERÇA-FEIRA 07/06 | QUARTA-FEIRA 08/06 | QUINTA-FEIRA 09/06 | SEXTA-FEIRA 10/06 |
| LANCHE MANHÃ - 9h20min LANCHE TARDE - 14h55m | Pão com melado Leite com cacau Fruta: bergamota | Macarrão penne com carne de gado em tiras Salada: alface | Bolo de laranja Leite com café Fruta: banana | Arroz Feijão carioca Carne suína refogada com cebola Salada: Beterraba | Sopa de frango com legumes Pão torrado |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) 351,66 | PNT (g) 16 | LIP (g) 8 | CHO (g) 55 |

* Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento; Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios;



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO JARDINÓPOLIS/SC -
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO **PARCIAL** - FAIXA ETÁRIA 6 a 10 a
JUNHO 2022**



| REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA 13/06 | TERÇA-FEIRA 14/06 | QUARTA-FEIRA 15/06 | QUINTA-FEIRA 16/06 | SEXTA-FEIRA 17/06 |
|---|--|---|--|--|---|
| LANCHE MANHÃ - 9h20m LANCHE TARDE - 14h55m | FERIADO MUNICIPAL | Pão com melado e nata Leite com café Fruta: Ponka | Arroz e feijão preto Carne bovina em cubos Salada: rúcula | FERIADO CORPUS CHRISTI | Mandioca Carne moída Salada: alface |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) | PNT (g) | LIP (g) | CHO (g) |
| | | 332 | 17 | 9 | 47,3 |
| REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA 20/06 | TERÇA-FEIRA 21/06 | QUARTA-FEIRA 22/06 | QUINTA-FEIRA 23/06 | SEXTA-FEIRA 24/06 |
| LANCHE MANHÃ - 9h20min LANCHE TARDE - 14h55m | Sopa de massa cabelo de anjo carne bovina com legumes | Arroz branco Feijão carioca Carne suína Salada de alface | Polenta Carne bovina em molho com batatinha Salada: chuchu com cenoura refogados | Galinhada Salada: beterraba Fruta: ponkã | FESTA JUNINA Pipoca salgada Quentão de suco de uva Cachorro quente de carne moída |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) | PNT (g) | LIP (g) | CHO (g) |
| | | 327,28 | 13 | 6 | 55 |

* Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento; Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios;

Nutricionista Responsável Técnica do PNAE - Taís Aparecida Kureke - CRN10 8395



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO JARDINÓPOLIS/SC -
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO **PARCIAL** - FAIXA ETÁRIA 6 a 10 a
JUNHO 2022



| REFEIÇÃO | SEGUNDA-FEIRA 27/06 | TERÇA-FEIRA 28/06 | QUARTA-FEIRA 29/06 | QUINTA-FEIRA 30/06 | SEXTA-FEIRA 01/07 |
|---|---|---|--------------------------------|--|---|
| LANCHE MANHÃ - 9h20m LANCHE TARDE - 14h55m | Sopa de agnoline com frango e cenoura | Arroz e lentilha em caldo Carne suína Salada: Alface | FORMAÇÃO PEDAGÓGICA | Macarrão Frango em molho Salada: beterraba ralada | Bolo de cenoura Chá de maçã com canela Fruta: mamão |
| Composição nutricional (Média semanal) | | Energia (Kcal) | PNT (g) | LIP (g) | CHO (g) |
| | | 334,12 | 13,20 | 7 | 55 |

* Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;
Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios;

Nutricionista Responsável Técnica do PNAE - Taís Aparecida Kureke - CRN10 8395