



## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	1/4	2/4	3/4	4/4	5/4
Desjejum	FERIADO MUNICIPAL	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Melancia	Banana
Lanche		Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Arroz, feijão, estrogonofe de carne. Batata assada. Salada de alface e tomate. Maçã
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	8/4	9/4	10/4	11/4	12/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de cenoura	Maçã	Vitamina de abacate	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz integral, feijão preto, pernil acebolado, virado de abobrinha. Salada de couve.	Suco de polpa com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Pão	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate. Purê de batata. Salada de brócolis. Melancia
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	15/4	16/4	17/4	18/4	19/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Café com leite Virado de banana	Vitamina de leite com morango, amora e aveia
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de alface. Melancia	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com batata e tomate. Salada de chuchu.
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	22/4	23/4	24/4	25/4	26/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Mingau de amido de milho com chocolate	Café com leite e pão com margarina	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Salada de couve	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango	Arroz, feijão, carne em isca com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.

Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	29/4	30/4	1/5	2/5	3/5
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo branco	FERIADO NACIONAL	Café com leite e pão com margarina	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.		Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde	Arroz, feijão, vaca atolada (carne bovina com mandioca). Couve refogada

### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda 1/4	Terça 2/4	Quarta 3/4	Quinta 4/4	Sexta 5/4
Lanche I	<b>FERIADO MUNICIPAL</b>	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com batata e tomate. Maçã
Lanche II		Café com leite e bolo de fubá	Leite com chocolate 32%	Melancia	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 8/4	Terça 9/4	Quarta 10/4	Quinta 11/4	Sexta 12/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura Pão	Suco de polpa, Torta de carne moída com batata, tomate e brócolis. Melancia
Lanche II	Café com leite e bolo de cenoura	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de abacate	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 15/4	Terça 16/4	Quarta 17/4	Quinta 18/4	Sexta 19/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Suco de polpa, Torta com ovo e legumes (batata, espinafre e tomate). Melancia	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite Virado de banana	Vitamina de leite com morango, amora e aveia

PERÍODO DA TARDE	Segunda 22/4	Terça 23/4	Quarta 24/4	Quinta 25/4	Sexta 26/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Café com leite e virado de banana	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com tomate, milho e brócolis.
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Leite com chocolate 32%	Mingau de amido de milho com chocolate	Café com leite e pão com margarina	Banana

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF CORONEL RIBEIRO DA LUZ - TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda 29/4	Terça 30/4	Quarta 1/5	Quinta 2/5	Sexta 3/5
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	FERIADO NACIONAL	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba
Lanche II	Café com leite e bolo branco	Leite com chocolate 32%		Café com leite e pão com margarina	Banana

### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL - MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	1/4	2/4	3/4	4/4	5/4
Desjejum	FERIADO MUNICIPAL	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de fubá	Melancia	Banana
Lanche		Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Arroz, feijão, estrogonofe de carne. Batata assada. Salada de alface e tomate. Maçã
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	8/4	9/4	10/4	11/4	12/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de cenoura	Maçã	Vitamina de abacate	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz integral, feijão preto, pernil acebolado, virado de abobrinha. Salada de couve.	Suco de polpa com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura. Pão	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate. Purê de batata. Salada de brócolis. Melancia
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	15/4	16/4	17/4	18/4	19/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de chocolate	Maçã	Café com leite Virado de banana	Vitamina de leite com morango, amora e aveia
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de alface. Melancia	Suco de polpa com pernil desfiado ao molho. Pão	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com batata e tomate. Salada de chuchu.
PERÍODO DA MANHÃ	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	22/4	23/4	24/4	25/4	26/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo de laranja	Mingau de amido de milho com chocolate	Café com leite e pão com margarina	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Salada de couve	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango	Arroz, feijão, carne em isca com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993







## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL

#### PERÍODO DA MANHÃ

PERÍODO DA MANHÃ	Segunda 29/4	Terça 30/4	Quarta 1/5	Quinta 2/5	Sexta 3/5
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo branco	FERIADO NACIONAL	Café com leite e pão com margarina	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.		Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde	Arroz, feijão, vaca atolada (carne bovina com mandioca). Couve refogada

#### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

##### INFANTIL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

##### FUNDAMENTAL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	493Kcal	68 a 80	12 a 18	14 a 19
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL - TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda 1/4	Terça 2/4	Quarta 3/4	Quinta 4/4	Sexta 5/4
Lanche I	<b>FERIADO MUNICIPAL</b>	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com batata e tomate. Maçã
Lanche II		Café com leite e bolo de fubá	Leite com chocolate 32%	Melancia	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 8/4	Terça 9/4	Quarta 10/4	Quinta 11/4	Sexta 12/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Café com leite e virado de banana	Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Suco de polpa, Torta de carne moída com batata, tomate e brócolis. Melancia
Lanche II	Café com leite e bolo de cenoura	Leite com chocolate 32%	Maçã	Vitamina de abacate	Banana

PERÍODO DA TARDE	Segunda 15/4	Terça 16/4	Quarta 17/4	Quinta 18/4	Sexta 19/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Suco de polpa, Torta com ovo e legumes (batata, espinafre e tomate). Melancia	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba
Lanche II	Café com leite e bolo de chocolate	Leite com chocolate 32%	Maçã	Café com leite Virado de banana	Vitamina de leite com morango, amora e aveia

PERÍODO DA TARDE	Segunda 22/4	Terça 23/4	Quarta 24/4	Quinta 25/4	Sexta 26/4
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Café com leite e virado de banana	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango	Suco de polpa, Torta de carne desfiada com tomate, milho e brócolis.
Lanche II	Café com leite e bolo de laranja	Leite com chocolate 32%	Mingau de amido de milho com chocolate	Café com leite e pão com margarina	Banana

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### ESCOLAS RURAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL E ENSINO INFANTIL PERÍODO DA TARDE

PERÍODO DA TARDE	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	29/4	30/4	1/5	2/5	3/5
Lanche I	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	FERIADO NACIONAL	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba
Lanche II	Café com leite e bolo branco	Leite com chocolate 32%		Café com leite e pão com margarina	Banana

### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

#### INFANTIL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

#### FUNDAMENTAL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%
Prescrição	560Kcal	79	28	15
Adequação	113%	100%	155%	100%

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993







## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - FUNDAMENTAL MANHÃ E TARDE / INFANTIL INTEGRAL

	Segunda 1/4	Terça 2/4	Quarta 3/4	Quinta 4/4	Sexta 5/4
Desjejum	<b>FERIADO MUNICIPAL</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de fubá	Melancia	Banana
Lanche da manhã		Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis. Maçã	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate. Salada de cenoura	Arroz, feijão, estrogonofe de carne. Batata assada. Salada de alface e tomate.
Lanche I		Leite com café e bolo de fubá	Suco de polpa Torta de carne moída com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.
Lanche da tarde II		Melancia	Melão	Vitamina de leite com morango, amora e aveia	Leite com chocolate 32%

	Segunda 8/4	Terça 9/4	Quarta 10/4	Quinta 11/4	Sexta 12/4
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Maçã	Vitamina de abacate	Banana
Lanche	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz integral, feijão preto, pernil acebolado, virado de abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne em isca refogada com tomate. Salada de alface e cenoura.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate. Purê de batata. Salada de brócolis. Melancia
Lanche I	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Leite com café e Virado de banana
Lanche da tarde II	Maçã	Melão	Leite com chocolate 32% cacau	Banana'	Vitamina de leite com morango, amora e aveia

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - FUNDAMENTAL MANHÃ E TARDE / INFANTIL INTEGRAL

	<b>Segunda</b> <b>15/4</b>	<b>Terça</b> <b>16/4</b>	<b>Quarta</b> <b>17/4</b>	<b>Quinta</b> <b>18/4</b>	<b>Sexta</b> <b>19/4</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de chocolate	Melão	Leite com café Virado de banana	Mingau de aveia com morango
<b>Lanche</b>	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de alface. Melancia	Arroz, feijão, carne em isca refogada com abóbora. Salada de chuchu	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com batata e tomate. Salada de brócolis
<b>Lanche I</b>	Leite com café e bolo de chocolate	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa Torta de frango com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Leite com café e Virado de banana
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Banana	Leite com chocolate 32%	Mingau de aveia com morango	Melão

	<b>Segunda</b> <b>22/4</b>	<b>Terça</b> <b>23/4</b>	<b>Quarta</b> <b>24/4</b>	<b>Quinta</b> <b>25/4</b>	<b>Sexta</b> <b>26/4</b>
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de laranja	Mingau de amido de milho com chocolate	Leite com café e pão com margarina	Banana
<b>Lanche</b>	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Salada de couve	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate e chuchu. Quibebe (purê rústico de abóbora)	Arroz, feijão, carne em isca com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.
<b>Lanche I</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão alho e azeite, pernil desfiado ao molho vermelho com cenoura	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com carne desfiada ao molho de tomate	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango
<b>Lanche da tarde II</b>	Maçã	Leite com chocolate 32%	Melancia	Banana	Mingau de amido de milho com chocolate

**\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I**

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### EMEF BAIRRO PAIOL GRANDE - FUNDAMENTAL MANHÃ E TARDE / INFANTIL INTEGRAL

	Segunda 29/4	Terça 30/4	Quarta 1/5	Quinta 2/5	Sexta 3/5
<b>Desjejum</b>	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo branco	<b>FERIADO NACIONAL</b>	Leite com café e pão com margarina	Banana
<b>Lanche</b>	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.		Arroz, feijão, ovo cozido com batata refogada e tomate. Chuchu cozido.	Arroz, feijão, vaca atolada (carne bovina com mandioca). Couve refogada
<b>Lanche I</b>	Café com leite e bolo branco	Macarrão alho e azeite, ovo cozido com brócolis e tomate		Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde
<b>Lanche da tarde II</b>	Melancia	Leite com chocolate 32%		Banana	Mingau de aveia com morango

## COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

### INFANTIL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
<b>Recomendação</b>	<b>405Kcal</b>	<b>56 a 66</b>	<b>10 a 15</b>	<b>11 a 16</b>
<b>Prescrição</b>	404,66	60	11	14
<b>Adequação</b>	100%	100%	100%	100%

### FUNDAMENTAL:

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020): Art. 18 - V – atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
<b>Recomendação</b>	<b>493Kcal</b>	<b>68 a 80</b>	<b>12 a 18</b>	<b>14 a 19</b>
<b>Prescrição</b>	560Kcal	79	28	15
<b>Adequação</b>	113%	100%	155%	100%
<b>Prescrição</b>	560Kcal	79	28	15
<b>Adequação</b>	113%	100%	155%	100%

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI

#### MATERNAL II E INFANTIL I E II

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	1/4	2/4	3/4	4/4	5/4
Café da manhã	FERIADO MUNICIPAL	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de fubá	Melancia	Banana
Almoço		Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis. Maçã	Arroz, feijão, Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate. Salada de cenoura	Arroz, feijão, estrogonofe de carne. Batata assada. Salada de alface e tomate.
Lanche I		Melancia	Melão	Vitamina de leite com morango, amora e aveia	Leite com chocolate 32%
Lanche II		Leite com café e bolo de fubá	Suco de polpa Torta de carne moída com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	8/4	9/4	10/4	11/4	12/4
Café da manhã	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Maçã	Vitamina de leite com morango, amora e aveia	Banana
Almoço	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz integral, feijão preto, pernil acebolado, virado de abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne em isca refogada com tomate. Salada de alface e cenoura.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate. Purê de batata. Salada de brócolis. Melancia
Lanche I	Maçã	Melão	Leite com chocolate 32% cacau	Banana'	Vitamina de leite com morango e amora
Lanche II	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Virado de banana

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI

#### MATERNAL II E INFANTIL I E II

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	15/4	16/4	17/4	18/4	19/4
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de chocolate	Melão	Virado de banana	Mingau de aveia com morango
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de alface. Melancia	Arroz, feijão, carne em isca refogada com abóbora. Salada de chuchu	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com batata e tomate. Salada de brócolis
<b>Lanche I</b>	Maçã	Banana	Leite com chocolate 32%	Mingau de aveia com morango	Melão
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de chocolate	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa Torta de frango com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Virado de banana

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	22/4	23/4	24/4	25/4	26/4
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de laranja	Mingau de amido de milho com chocolate	Leite com café e pão com margarina	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Salada de couve	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate e chuchu. Quibebe (purê rústico de abóbora)	Arroz, feijão, carne em isca com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32%	Melancia	Banana	Mingau de amido de milho com chocolate
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão alho e azeite, pernil desfiado ao molho vermelho com cenoura	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com carne desfiada ao molho de tomate	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993







## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI

#### MATERNAL II E INFANTIL I E II

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	29/4	30/4	1/5	2/5	3/5
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo branco	FERIADO NACIONAL	Leite com café e pão com margarina	Banana
Lanche	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.		Arroz, feijão, ovo cozido com batata refogada e tomate. Chuchu cozido.	Arroz, feijão, vaca atolada (carne bovina com mandioca). Couve refogada
Lanche I	Melancia	Leite com chocolate 32%		Banana	Mingau de aveia com morango
Lanche da tarde II	Café com leite e bolo branco	Macarrão alho e azeite, ovo cozido com brócolis e tomate		Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI

#### MATERNAL II E INFANTIL I E II

#### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

#### VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1
Prescrição	323,7	48	13	9	64,8	22,6	153	2
Adequação	106%	100%	118%	100%	130%	578%	102%	222%

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - II – Atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral;

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2
Prescrição	718	116	30	15	76,81	37	282	3,9
Adequação	101%	100%	111%	75%	52%	400%	80%	186%

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	945Kcal	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Prescrição	945,15	144	30	29
Adequação	100%	100%	100%	100%

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 1/4	Terça 2/4	Quarta 3/4	Quinta 4/4	Sexta 5/4
<b>Café da manhã</b>	<b>FERIADO MUNICIPAL</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de fubá	Melancia	Banana
<b>Almoço</b>		Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis. Maçã	Macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate. Salada de cenoura	Arroz, feijão, estrogonofe de carne. Batata assada. Salada de alface e tomate.
<b>Lanche I</b>		Melancia	Melão	Vitamina de leite com morango, amora e aveia	Leite com chocolate 32%
<b>Lanche II</b>		Leite com café e bolo de fubá	Suco de polpa Torta de carne moída com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 8/4	Terça 9/4	Quarta 10/4	Quinta 11/4	Sexta 12/4
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de cenoura	Maçã	Vitamina de leite com morango, amora e aveia	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz integral, feijão preto, pernil acebolado, virado de abobrinha. Salada de couve.	Arroz, feijão, carne em isca refogada com tomate. Salada de alface e cenoura.	Arroz, feijão, peixe (merluza) assado com tomate. Purê de batata. Salada de brócolis. Melancia
<b>Lanche I</b>	Maçã	Melão	Leite com chocolate 32% cacau	Banana'	Vitamina de leite com morango e amora
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de cenoura	Macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Virado de banana

**\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I**

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	15/4	16/4	17/4	18/4	19/4
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de chocolate	Melão	Virado de banana	Mingau de aveia com morango
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, frango ao molho branco e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de alface. Melancia	Arroz, feijão, carne em isca refogada com abóbora. Salada de chuchu	Arroz, feijão, peixe (merluza) refogado com batata e tomate. Salada de brócolis
<b>Lanche I</b>	Maçã	Banana	Leite com chocolate 32%	Mingau de aveia com morango	Melão
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de chocolate	Macarrão ao alho e azeite, carne moída ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa Torta de frango com legumes (batata e cenoura)	Suco de polpa Pão com pernil desfiado ao molho.	Virado de banana

PERÍODO INTEGRAL	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	22/4	23/4	24/4	25/4	26/4
<b>Café da manhã</b>	Leite com chocolate 32%	Leite com café e bolo de laranja	Mingau de amido de milho com chocolate	Leite com café e pão com margarina	Banana
<b>Almoço</b>	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, carne desfiada ao molho de tomate com beterraba	Suco de polpa, Pão com ovo mexido.	Arroz, feijoada leve (feijão preto e pernil), farofa de cenoura. Salada de couve	Arroz, feijão, frango em cubos com tomate e chuchu. Quibebe (purê rústico de abóbora)	Arroz, feijão, carne em isca com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.
<b>Lanche I</b>	Maçã	Leite com chocolate 32%	Melancia	Banana	Mingau de amido de milho com chocolate
<b>Lanche II</b>	Leite com café e bolo de laranja	Macarrão alho e azeite, pernil desfiado ao molho vermelho com cenoura	Suco de polpa Quibe de forno	Suco de polpa Pão com carne desfiada ao molho de tomate	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango

\*Em caso de necessidade de alimentação especial, consulte o ANEXO I

O horário das refeições é definido de acordo com o rodízio de alunos, sempre respeitando o intervalo de 2h entre as refeições.

O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com disponibilidade e controle geral dos alimentos.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI DO BAIRRO DO QUILOMBO E SÍTIO RURAL

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 29/4	Terça 30/4	Quarta 1/5	Quinta 2/5	Sexta 3/5
Desjejum	Leite com chocolate 32%	Café com leite e bolo branco	FERIADO NACIONAL	Leite com café e pão com margarina	Banana
Lanche	Arroz, feijão, macarrão ao alho e azeite, frango ao molho rosê e salada de brócolis.	Suco de polpa Pão com carne moída ao molho de tomate.		Arroz, feijão, ovo cozido com batata refogada e tomate. Chuchu cozido.	Arroz, feijão, vaca atolada (carne bovina com mandioca). Couve refogada
Lanche I	Melancia	Leite com chocolate 32%		Banana	Mingau de aveia com morango
Lanche da tarde II	Café com leite e bolo branco	Macarrão alho e azeite, ovo cozido com brócolis e tomate		Suco de polpa Pão com frango desfiado ao molho de tomate e cenoura	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde

### COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO

#### VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	405Kcal	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Prescrição	404,66	60	11	14
Adequação	100%	100%	100%	100%

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - II – Atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral;

PRÉ ESCOLA (4 a 5 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 15 a 30% do VET
Recomendação	945Kcal	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Prescrição	945,15	144	30	29
Adequação	100%	100%	100%	100%

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993







## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI BERÇÁRIOS A e B e MATERNAL I

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 1/4	Terça 2/4	Quarta 3/4	Quinta 4/4	Sexta 5/4
Entrada	<b>FERIADO MUNICIPAL</b>	Melancia	Bolo de maçã (sem açúcar)	Banana	Manga
Refeição I		Arroz integral, feijão, carne moída ao molho de tomate, salada de beterraba.	Mandioca, feijão, frango em cubos com tomate, Salada de brócolis.	Macarrão ao azeite, feijão, carne desfiada ao molho, cenoura cozida. Salada de tomate.	Arroz, feijão, carne em isca. Batata assada. Salada de tomate.
Lanche I		Manga	Mamão	Melão	Banana
Refeição II		Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Suco polpa e Torta de batata, carne moída e legumes (cenoura e tomate)	Suco polpa, pão francês e ovos mexidos	Virado de banana (sem açúcar)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 8/4	Terça 9/4	Quarta 10/4	Quinta 11/4	Sexta 12/4
Entrada	Mamão	Bolo de banana (sem açúcar)	Manga	Melão	Banana
Refeição I	Macarrão ao azeite, feijão, carne moída ao molho vermelho. Salada de beterraba	Arroz, feijão, ovo mexido. Salada de Brócolis.	Arroz integral, feijão preto, pernil desfiado, abobrinha refogada. Salada de tomate	Arroz, lentilha, carne em isca refogada com tomate. Salada de cenoura.	Purê de batata, feijão, peixe (merluza) refogado. Salada de brócolis. Melancia
Lanche I	Melancia	Melão	Banana	Mamão	Manga
Refeição II	Leite com bolo de banana (sem açúcar)	Panqueca de maçã, ovo e aveia	Suco de polpa Quibe de forno	Suco polpa e Torta de batata com aveia e frango com legumes (batata, brócolis e cenoura)	Virado de banana (sem açúcar)

\*12h40, oferecer alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família), quando necessário

\*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

\*Para crianças de até 12 meses, não oferecer suco, oferecer água em substituição.

\*Oferecer o pão francês somente para crianças com 9 meses ou mais.

\*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

\*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

\*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI BERÇÁRIOS A e B e MATERNAL I

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 15/4	Terça 16/4	Quarta 17/4	Quinta 18/4	Sexta 19/4
<b>Entrada</b>	Mamão	Bolo de laranja (sem açúcar)	Melão	Virado de banana (sem açúcar)	Mingau de aveia com leite de arroz e morango
<b>Refeição I</b>	Macarrão ao azeite, feijão, frango desfiado. Salada brócolis	Arroz integral, feijão, carne moída ao molho. Abobrinha refogada. Salada de tomate	Arroz, feijão, omelete com batata, espinafre e tomate. Salada de Beterraba.	Arroz, feijão, carne em isca desfiada. Purê de abóbora. Salada de chuchu	Batata cozida, feijão, peixe (merluza) refogado com tomate. Salada de brócolis
<b>Lanche I</b>	Maçã	Manga	Banana	Melancia	Melão
<b>Refeição II</b>	Leite e bolo de laranja (sem açúcar)	Panqueca de banana, ovo e aveia	Suco de polpa Torta de frango com legumes (batata e cenoura)	Suco polpa, pão francês e ovos mexidos	Virado de banana (sem açúcar)

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 22/4	Terça 23/4	Quarta 24/4	Quinta 25/4	Sexta 26/4
<b>Entrada</b>	Mamão	Bolo de maçã (sem açúcar)	Panqueca de banana, ovo e aveia	Manga	Banana
<b>Refeição I</b>	Macarrão ao azeite, feijão, carne desfiada ao molho de tomate. Salada de beterraba	Arroz, feijão, ovo mexido. Purê rústico de abóbora.	Arroz integral, feijão preto, pernil desfiado, cenoura cozida. Couve refogada	Batata, lentilha, frango em cubos com tomate e chuchu.	Arroz, feijão, carne desfiada com tomate. Creme de milho. Salada de brócolis.
<b>Lanche I</b>	Melão	Manga	Melancia	Banana	Mamão
<b>Refeição II</b>	Leite com bolo de maçã (sem açúcar)	Mingau de aveia com leite de arroz e morango	Suco de polpa Quibe de forno	Suco polpa e Torta de carne moída com legumes (batata, brócolis e tomate)	Sopa de macarrão com cenoura, tomate e frango

\*12h40, oferecer alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família), quando necessário

\*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

\*Para crianças de até 12 meses, não oferecer suco, oferecer água em substituição.

\*Oferecer o pão francês somente para crianças com 9 meses ou mais.

\*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

\*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

\*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI**

**BERÇÁRIOS A e B e MATERNAL I**

PERÍODO INTEGRAL	Segunda 29/4	Terça 30/4	Quarta 1/5	Quinta 2/5	Sexta 3/5
Desjejum	Mamão	Bolo de laranja (sem açúcar)	FERIADO NACIONAL	Melão	Banana
Lanche	Macarrão ao azeite, feijão, frango desfiado ao molho vermelho. Salada de brócolis.	Arroz, feijão, ovo cozido com batata refogada e tomate. Chuchu cozido.		Arroz, lentilha, pernil desfiado, abobrinha refogada. Salada de beterraba	Mandioca, feijão, carne desfiada ao molho. Couve refogada
Lanche I	Melancia	Melão		Banana	Maçã
Lanche da tarde II	Leite com bolo de laranja (sem açúcar)	Panqueca de maçã, ovo e aveia		Suco polpa, pão francês e ovos mexidos	Quirera com carne suína, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde

\*12h40, oferecer alimentação láctea (madadeira com fórmula indicada pela família), quando necessário

\*Não adicionar sal e/ou leite no preparo dos alimentos para as crianças com até 12 meses.

\*Para crianças de até 12 meses, não oferecer suco, oferecer água em substituição.

\*Oferecer o pão francês somente para crianças com 9 meses ou mais.

\*É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

\*Para crianças de 6 a 12 meses serão oferecidos no início os alimentos com consistência pastosa (alimentos bem cozidos, amassados com o garfo, raspados) e progredir progressivamente aumentando a consistência (desfiados, picados), respeitando sempre a aceitação e o desenvolvimento da criança.

\*Não serão oferecidas preparações liquidificadas e/ou peneiradas.

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

**CEMEI MARIA CLEIDSON MENDES ROBERTI**

**BERÇÁRIOS A e B e MATERNAL I**

**COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO**

### VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

CRECHE (7-11 meses)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
Prescrição	212	37	8	4	357	53,58	66,23	1,81
Adequação	104%	112%	100%	67%	238%	357%	85%	91%

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1
Prescrição	306	54	11	6	428	73	80,69	2,4
Adequação	100%	110%	100%	75%	679%	1820%	54%	240%

Recomendação FNDE (nº 06, de 08 de Maio de 2020):

Art. 18 - II – Atender no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral;

CRECHE (7-11 meses)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
Prescrição	474,96	74	19	13	710,95	55,58	239,41	3,6
Adequação	100%	100%	105%	100%	203%	159%	132%	72%

CRECHE (1 a 3 anos)	Energia (kcal)	Carboidrato (g) 55 a 65% VET	Proteínas (g) 10 a 15% VET	Gorduras (g) 25 a 35% do VET	Vitaminas		Minerais	
					A (mcg)	C (mcg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
Recomend.	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2
Prescrição	722	115	27	19	949	93	323	5
Adequação	102%	100%	100%	95%	646%	1030%	92%	249%

Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993





## CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL

### ANEXO I - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

TIPO DE RESTRIÇÃO	CONDUTAS
<b>ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não será ofertado leite de vaca (com ou sem lactose);</li><li>· Será ofertado somente o leite vegetal (soja, coco, aveia, arroz) [Leite, leite com chocolate ou vitamina de frutas];</li><li>· O leite de vaca será substituído pelo Leite Vegetal ou água em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]</li></ul>
<b>ALERGIA À CORANTES OU CONSERVANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertados produtos industrializados que contenham o aditivo</li><li>· Em dia de festa, em substituição à salsicha, será ofertado carne ao molho</li></ul>
<b>ALERGIA À OVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não será ofertado ovos em geral, omeletes, macarrão com ovos em sua composição ou preparações com ovos [bolos, tortas, dentre outros];</li><li>· O macarrão comum será substituído pelo macarrão de arroz (sem glúten e sem ovos);</li><li>· Os ovos serão substituídos nas preparações culinárias [bolos, tortas, dentre outros] conforme fichas técnicas de preparação.</li></ul>
<b>DIABETES MELLITUS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertadas preparações com açúcar;</li><li>· Será estipulado o porcionamento dos alimentos para cada caso.</li></ul>
<b>DOENÇA CELÍACA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertados alimentos que contenham Glúten sob nenhuma circunstância [trigo, aveia, centeio, malte ou cevada];</li><li>· Os alimentos que contenham glúten serão substituídos conforme orientação do nutricionista</li><li>· Cuidado no preparo dos alimentos para evitar contaminação cruzada, conforme Manual; Os utensílios e panelas utilizados no preparo das refeições são exclusivos para este fim;</li><li>· No dia de pão, será ofertado pão caseiro sem glúten</li></ul>
<b>INTOLERÂNCIA À LACTOSE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Será ofertado apenas o Leite Zero Lactose [Leite, leite com chocolate, café com leite, vitamina de frutas]</li><li>· Conforme necessidade, após conversa com pais, o leite de vaca comum será substituído pelo Leite Zero Lactose em todas as preparações [purês, bolos, tortas e outros]</li></ul>
<b>PEIXE, CARNE SUÍNA E DEMAIS ALERGIAS ESPECÍFICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Não serão ofertadas preparações com os alergênicos, conforme relação de alunos afixada na cozinha de cada escola;</li></ul>
<b>VEGETARIANO / VEGANO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Será oferecida 1 porção extra de legume ou verdura + 1 porção extra de leguminosa já presentes no cardápio do dia.</li><li>· Será oferecido ovo em substituição à carne em caso de aluno ovo lacto vegetariano</li></ul>







**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**







**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**







**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**







**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**





**SÃO BENTO  
DO SAPUCAÍ**  
PREFEITURA MUNICIPAL

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Avenida Sebastião de Mello Mendes, 511

Jd. Santa Terezinha - CEP: 12.490-000

[www.saobentodosapucaí.sp.gov.br](http://www.saobentodosapucaí.sp.gov.br) | (12) 3971-6110

[educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br](mailto:educacao@saobentodosapucaí.sp.gov.br)

## **CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR do Mês de ABRIL**

**Bruna Rossi Nutricionista RT CRN 41432 / Gelson F. Batista Nutricionista CRN 31993**

