



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SISTEMA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MARÇO/2025

Para atendimento: Alunos matriculados no Maternal I e Maternal II - faixa etária de 02 anos a 03 anos.

SERVIÇOS		03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO LANCHE DA MANHÃ	ATIVIDADE SUSPENSA	FERIADO DE CARNAVAL	ATIVIDADE SUSPENSA	Leite com cacau em pó	Leite batido com abacate e banana
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ				Biscoito de polvilho caseiro	Biscoito de polvilho caseiro
	SERVIÇO LANCHE DA TARDE				Purê de mandioquinha	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE				Feijão carioca	Pernil em cubos com abóbora
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	SERVIÇO LANCHE DA TARDE	ATIVIDADE SUSPENSA	FERIADO DE CARNAVAL	ATIVIDADE SUSPENSA	Frango desfiado com tomate	Abobrinha refogada
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE				Salada de escarola com cenoura ralada	Salada de alface
	SERVIÇO LANCHE DA TARDE				Smoothie:Leite batido com banana congelada e aveia	Leite com cacau em pó
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE				Biscoito de polvilho caseiro	Banana
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	SERVIÇO LANCHE DA TARDE	ATIVIDADE SUSPENSA	FERIADO DE CARNAVAL	ATIVIDADE SUSPENSA	Mamão	Chips de maçã
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE				Pão caseiro com geleia	
	SERVIÇO LANCHE DA TARDE				Arroz branco	Arroz branco
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE				Feijão carioca	Feijão carioca

NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1079,48 KCAL / CHO 154,39 g / PTN 54,59 g / LIP 26,86 g / Fe 8,02 mg / Sódio 980,03 mg / Zn 5,89 mg / Ca 606,94 mg / VIT A 1009,33 mcg / Mg 226,07 mg / VIT C 61,29 mg / Fibras 17,79g
Cardápio período parcial: VCT 515,87 KCAL / CHO 72,17 g / PTN 27,26 g / LIP 12,80 g / Fe 3,44 mg / Sódio 497,78 mg / Zn 2,72 mg / Ca 285,48 mg / VIT A 588,81 mcg / Mg 103,52 mg / VIT C 32,80 mg / Fibras 8,06g
SUPRINDO 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

Legumes, verduras e frutas :considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

Os alimentos deverão ser bem cozidos.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SISTEMA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MARÇO/2025

Para atendimento: Alunos matriculados no Maternal I e Maternal II - faixa etária de 02 anos a 03 anos.

SERVIÇOS		10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO LANCHE DA MANHÃ	Leite com cacau em pó Mamão	Leite batido com mamão Biscoito de polvilho caseiro Maçã	Leite com cacau em pó Banana com aveia	Leite batido com banana e maçã Bolo de banana com aveia e geleia	Leite com cacau em pó Pão caseiro com manteiga
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Filé de peixe com tomate e batata Salada de acelga com cenoura ralada	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura Feijão carioca Carne moída refogada Pepino e tomate picados Salada de repolho	Arroz branco Feijão carioca Frango em cubos com abóbora Salada de acelga	Purê de mandioquinha Feijão preto Pernil em cubos acebolado Farofa com cenoura Couve refogada	Polenta cremosa com queijo meia cura Feijão carioca Frango desfiado com molho de tomate in natura Salada de escarola com cenoura ralada
		Leite batido com maçã e mamão Biscoito de polvilho caseiro	Leite com cacau em pó Mamão	Salada de frutas (banana + maçã + mamão + suco de laranja)	Leite com cacau em pó Biscoito de polvilho caseiro	Smoothie: Leite batido com banana congelada e aveia Biscoito de polvilho caseiro
		Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura Frango em cubos com abóbora Abobrinha refogada Salada de repolho	Arroz branco Feijão carioca Iscas de fígado acebolado Purê de batata Salada de acelga com cenoura ralada	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura e queijo meia cura Carne moída refogada com tomate Cenoura ralada Salada de escarola	Batata inglesa sautê Feijão preto Omelete de forno com tomate e espinafre Cenoura picada	Arroz branco Feijão preto Pernil em cubos com tomate Farofa com couve Pepino picado
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	SERVIÇO LANCHE DA TARDE					
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE					

NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1079,48 KCAL / CHO 154,39 g / PTN 54,59 g / LIP 26,86 g / Fe 8,02 mg / Sódio 980,03 mg / Zn 5,89 mg / Ca 606,94 mg / VIT A 1009,33 mcg / Mg 226,07 mg / VIT C 61,29 mg / Fibras 17,79g
Cardápio período parcial: VCT 515,87 KCAL / CHO 72,17 g / PTN 27,26 g / LIP 12,80 g / Fe 3,44 mg / Sódio 497,78 mg / Zn 2,72 mg / Ca 285,48 mg / VIT A 588,81 mcg / Mg 103,52 mg / VIT C 32,80 mg / Fibras 8,06g

SUPRINDO 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

Legumes, verduras e frutas :considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

Os alimentos deverão ser bem cozidos.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SISTEMA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MARÇO/2025

Para atendimento: Alunos matriculados no Maternal I e Maternal II - faixa etária de 02 anos a 03 anos.

SERVIÇOS		17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.						
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO LANCHE DA MANHÃ	Leite com cacau em pó Maçã	Leite batido com mamão e aveia Pão caseiro com requeijão caseiro	Leite batido com mamão e maçã Biscoito de polvilho caseiro	Leite com cacau em pó Bolo de banana com aveia e geleia	Leite com cacau em pó Mamão
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cheiro verde Salada de escarola com cenoura ralada	Macarrão tipo parafuso ao alho e óleo Feijão carioca Frango em cubos com abobrinha e abóbora Salada de acelga	Arroz branco Feijão carioca Carne em cubos com mandioca e cenoura Salada de escarola	Purê de mandioquinha Feijão carioca Iscas de frango acebolado Salada de alface com tomate	Arroz branco Feijão carioca Pernil em cubos com abóbora Salada de repolho
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	SERVIÇO LANCHE DA TARDE	Leite batido com mamão, maçã e aveia Biscoito de polvilho caseiro	Leite com cacau em pó Mamão com aveia	Salada de frutas (banana + maçã + mamão + suco de laranja)	Leite com cacau em pó Biscoito de polvilho caseiro	Leite batido com abacate e banana Pão caseiro com manteiga
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Mandioquinha refogada Feijão carioca Iscas de frango com abóbora Salada de acelga com tomate	Arroz branco Feijão carioca Ovo mexido com cenoura e tomate Salada de acelga e pepino	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura e queijo meia cura Pernil em cubos acebolado Abóbora e abobrinha refogadas Salada de repolho	Arroz branco Feijão carioca Carne em cubos com batata Salada de escarola	Escondidinho de batata com queijo meia cura Frango desfiado com molho de tomate in natura Cenoura ralada Salada de alface

NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1079,48 KCAL / CHO 154,39 g / PTN 54,59 g / LIP 26,86 g / Fe 8,02 mg / Sódio 980,03 mg / Zn 5,89 mg / Ca 606,94 mg / VIT A 1009,33 mcg / Mg 226,07 mg / VIT C 61,29 mg / Fibras 17,79g

Cardápio período parcial: VCT 515,87 KCAL / CHO 72,17 g / PTN 27,26 g / LIP 12,80 g / Fe 3,44 mg / Sódio 497,78 mg / Zn 2,72 mg / Ca 285,48 mg / VIT A 588,81 mcg / Mg 103,52 mg / VIT C 32,80 mg / Fibras 8,06g

SUPRINDO 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

Os alimentos deverão ser bem cozidos.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SISTEMA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - MARÇO/2025
Para atendimento: Alunos matriculados no Maternal I e Maternal II - faixa etária de 02 anos a 03 anos.

SERVIÇOS		24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
		Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO LANCHE DA MANHÃ	Leite batido com mamão Biscoito de polvilho caseiro	Leite com cacau em pó Maçã + Chips de maçã	Leite batido com abacate e banana Pão caseiro com queijo meia cura	Leite com cacau em pó Banana com aveia	Leite com cacau em pó Pão caseiro com queijo meia cura
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Omelete de forno com cenoura ralada Salada de acelga com tomate	Arroz branco Feijão carioca Pernil em cubos com abóbora Salada de escarola	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura e queijo meia cura Feijão carioca Frango em cubos acebolado Salada de repolho com cenoura ralada	Arroz branco Purê de mandioquinha Carne moída refogada Salada de alface com beterraba ralada	Arroz branco Feijão carioca Iscas de fígado acebolado Purê de batata Salada de alface
	SERVIÇO LANCHE DA TARDE	Leite com cacau em pó Mamão + Chips de maçã	Leite batido com maçã e mamão Pão caseiro com queijão caseiro	Leite com cacau em pó Banana com aveia	Leite com cacau em pó Biscoito de polvilho caseiro	Leite batido com abacate e banana Biscoito de polvilho caseiro
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho de mandioca Frango desfiado com molho de tomate in natura Abóbora refogada Salada de escarola	Polenta cremosa Feijão carioca Carne moída com molho de tomate in natura Salada de acelga com cenoura ralada	Arroz branco Feijão carioca Filé de peixe assado com tomate, cheiro verde e batata Salada de alface	Arroz branco Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cheiro verde Salada de escarola	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura e queijo meia cura Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cheiro verde Pernil em cubos acebolado Abobrinha e abóbora refogadas Salada de repolho
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	SERVIÇO LANCHE DA TARDE	Leite com cacau em pó Mamão + Chips de maçã	Leite batido com maçã e mamão Pão caseiro com queijão caseiro	Leite com cacau em pó Banana com aveia	Leite com cacau em pó Biscoito de polvilho caseiro	Leite batido com abacate e banana Biscoito de polvilho caseiro
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Escondidinho de mandioca Frango desfiado com molho de tomate in natura Abóbora refogada Salada de escarola	Polenta cremosa Feijão carioca Carne moída com molho de tomate in natura Salada de acelga com cenoura ralada	Arroz branco Feijão carioca Filé de peixe assado com tomate, cheiro verde e batata Salada de alface	Arroz branco Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cheiro verde Salada de escarola	Macarrão tipo parafuso com molho de tomate in natura e queijo meia cura Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cheiro verde Pernil em cubos acebolado Abobrinha e abóbora refogadas Salada de repolho
	NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:					
	Cardápio período integral: VCT 1079,48 KCAL / CHO 154,39 g / PTN 54,59 g / LIP 26,86 g / Fe 8,02 mg / Sódio 980,03 mg / Zn 5,89 mg / Ca 606,94 mg / VIT A 1009,33 mcg / Mg 226,07 mg / VIT C 61,29 mg / Fibras 17,79g Cardápio período parcial: VCT 515,87 KCAL / CHO 72,17 g / PTN 27,26 g / LIP 12,80 g / Fe 3,44 mg / Sódio 497,78 mg / Zn 2,72 mg / Ca 285,48 mg / VIT A 588,81 mcg / Mg 103,52 mg / VIT C 32,80 mg / Fibras 8,06g SUPRINDO 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS INTEGRAIS.					
	As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio. É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio. Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento. As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar. Os alimentos deverão ser bem cozidos. Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.					

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

É proibida a adição de açúcar na alimentação dos alunos que fazem uso deste cardápio.

Legumes, verduras e frutas: considerar a safra para fornecimento.

As frutas deverão ser oferecidas em corte de acordo com a adaptação do escolar.

Os alimentos deverão ser bem cozidos.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.