

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CATANDUVAS – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – Ensino Infantil e Fundamental, ZONA urbana/rural, PERÍODO INTEGRAL

OUTUBRO/2025

2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
3	4	5	6	7
Polenta carne moída ao molho	Macarronada com frango e salada	Feijão Preto, arroz, carne bovina ao molho e salada	Achocolatado, biscoito e fruta	Sopa de feijão, frango, legumes e arroz
10	11	12	13	14
Feijão preto ,arroz farofa de carne moída , com ovossalada cozido e legumes	Quirera com carne suína e salada	Macarronada à bolonhesa	Feijão carioca ,arroz carne bovina ao molho e salada	Virado de feijão, arroz e ovos mexidos
17	18	19	20	21
Polenta com carne moída ao molho	Arroz branco, frango ao molho, mandioca e salada	Pão com queijo, chá e fruta	feriado	recesso
24	25	26	27	28
Macarrão parafuso com carne moída ao molho	Quirera com carne suína e salada	Chá com cuca e geleia e fruta	Feijão, arroz carne bovina refogada	iogurte ,biscoito salgado e fruta

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	329 kcal	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		50 g	12 g	10,6 g

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CATANDUVAS – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO COMPLEMENTAR INTEGRAL ESCOLA TIRADENTES
Ensino Fundamental, **ZONA** urbana, **PERÍODO** integral

NOVEMBRO/2025

Almoço 11:30h

Lanche da Tarde 15:00h

Segunda-feira	Arroz + feijão + carne moída ao molho de tomate + polenta + salada	Fruta ou bolacha
Quarta-feira	Arroz + feijão + carne de gado ao molho de tomate + mandioca + salada	Fruta ou bolacha
Quinta-feira	Arroz + feijão + carne suína + legumes e salada	Pipoca salgada
Sexta-feira	Arroz + feijão + carne moída com legumes e batata + salada ou legumes	Bolo simples ou fruta

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	329 kcal	50 g	12 g	10,6 g
		56 %	15 %	29%

Ana Alice V. R. Pavan CRN 17822

Obs.: o cardápio poderá passar por alterações mediante a necessidades de adaptação respeitando as normas vigentes.