

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

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

**DEZEMBRO/2025**

<b>2ª FEIRA</b>	<b>3ª FEIRA</b>	<b>4ª FEIRA</b>	<b>5ª FEIRA</b>	<b>6ª FEIRA</b>
1	2	3	4	5
Polenta carne moída ao molho	Macarronada com frango e salada	Pão com margarina e geleia chá	Achocolatado, biscoito e fruta	Sopa de feijão, frango, legumes e arroz
8	9	10	11	12
Feijão preto ,arroz farofa de carne moída , com ovossalada cozido e legumes	Quirera com carne suína e salada	Iogurte biscoito salgada e fruta	Macarronada com frango e salada	Virado de feijão, arroz e ovos mexidos
15	16	17	18	19
Polenta com carne moída ao molho	Arroz branco, frango ao molho, mandioca e salada	Cuca com geleia e chá e fruta	Quirera com carne suína	Risoto com frango
22	23	24	25	26
29	30	31		

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

**Ana Alice V. R. Pavan CRN 17822**

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

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

DEZEMBRO/2025

Almoço 11:30h

Lanche da Tarde 15:00h

<i>Segunda-feira</i>	Arroz + feijão + carne moída ao molho de tomate + polenta + salada	Fruta ou bolacha
<i>Quarta-feira</i>	Arroz + feijão + carne de gado ao molho de tomate + mandioca + salada	Fruta ou bolacha
<i>Quinta-feira</i>	Arroz + feijão + carne suína + legumes e salada	Pipoca salgada
<i>Sexta-feira</i>	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.