



# CARDÁPIO ESCOLAR



## ESCOLA MUNICIPAL IRINEU BATISTA CÂMARA – PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL – 4 a 10 anos – ABRIL – 2026

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
06. Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes	07. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	08. Pão francês c/ carne moída + Suco de Acerola	09. Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada	10. Mingau de Chocolate + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 273Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 41g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 326Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 50g				
13. Macarrão espaguete à Bolonesa + Salada	14. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	15. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Uva + Fruta	16. Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada	17. Bolacha de maisena + Iogurte de Morango + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 269Kcal, sendo PTN 8g / LIP 9g / CHO 42g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 320Kcal, sendo PTN 10g / LIP 11g / CHO 51g				
20. RECESSO	21. FERIADO Dia de Tiradentes	22. Polenta cremosa c/ Carne Moída	23. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	24. Arroz Branco + Coxa e sobrecoxa de frango em molho + Salada + Fruta.
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 271Kcal, sendo PTN 9g / LIP 10g / CHO 43g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 324Kcal, sendo PTN 11g / LIP 12g / CHO 52g				
27. Estudo e Planejamento	28. Arroz Branco + Feijão Carioca + Linguíça assada + Salada	29. Galinhada Colorida Salada	30. Arroz Branco + Strogonoff leve de boi + Salada	01. FERIADO Dia do Trabalhador
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: 4-5 anos (média semanal): Energia 270Kcal, sendo PTN 9g / LIP 8g / CHO 40g COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL 6-10 anos (média semanal): Energia 323Kcal, sendo PTN 11g / LIP 10g / CHO 49g				

\*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

\*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

\*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato

“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113