



# CARDÁPIO ESCOLAR



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

SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
29. Macarrão espaguete à Bolonhesa + Salada	30. Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	01. Pão caseiro c/ Requeijão + logurte de Morango	02. Arroz Branco + Feijão Carioca + Filé de Tilápia assado	03. Bolacha Doce + logurte de Morango
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				
06. Polenta cremosa c/ Carne Moída	07. Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa + Salada	08. Arroz Temperado c/ carne moída e legumes	09. Pão Francês c/ Margarina + Suco de Maracujá	10. Bolacha Doce + Chá Mate + 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				
13. RECESSO ESCOLAR	14. RECESSO ESCOLAR	15. RECESSO ESCOLAR	16. RECESSO ESCOLAR	17. RECESSO ESCOLAR
20. RECESSO ESCOLAR	21. RECESSO ESCOLAR	22. RECESSO ESCOLAR	23. Estudo e Planejamento	24. Sopa de macarrão picado, legumes e Carne de Boi
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. Arroz Branco + Nhoque c/ Carne Moída	28. Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada	29. Pão caseiro c/ Requeijão + Suco de Laranja	30. Arroz Branco + Creme de Milho + Coxa e sobrecoxa de frango assada	31. Mingau de Chocolate + Fruta
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

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**  
NUTRICIONISTA - CRN8-9113

*“Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil.”*