



Creches e Cemeis (Creche Margareth Alves M. Ferreira, Creche Profª Rose Fachini, Creche Sossego Da Mamãe, Cemei Edith B. Vasconcellos, Cemei Saci Pererê, Cemei Milhen Carlos Farhat)

Modalidade: Creche (1 - 3 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Café da manhã 7h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 10h30	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 0,3 colher de arroz Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 0,2 meia concha média	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,2 concha média Alface crespa crua - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Pernil suíno em cubos cozido - 0,3 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 0,3 colher de arroz	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Carne de panela (músculo) com batata doce - 0,3 colher de arroz	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 0,5 colher de arroz cheia Creme de milho - 0,3 concha média
Lanche da tarde I 13h	Melancia crua - 1 fatia pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Bolo de chocolate Suco de acerola - 0,5 copo pequeno cheio	Pêra Williams crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia pequena
Jantar 15h30	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com arroz e carne suína - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 633,31 kcal = 2.649,78 kj	Proteína 22,58 g (14,3% VET)	Lipídios 14,52 g (20,7% VET)	Carboidratos 102,76 g (65,0% VET)	Fibra alimentar 7,50 g
Cálcio 206,89 mg	Ferro 3,07 mg	Vitamina A 143,28 mcg	Vitamina C 272,61 mg	Custo R\$ 5,14



Creches e Cemeis (Creche Margareth Alves M. Ferreira, Creche Profª Rose Fachini, Creche Sossego Da Mamãe, Cemei Edith B. Vasconcellos, Cemei Saci Pererê, Cemei Milhen Carlos Farhat)

Modalidade: Creche (1 - 3 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Café da manhã 7h30			Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 10h30			Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Carne de panela (músculo) com mandioca - 0,3 colher de arroz	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Bife bovino (acém) em tiras - 0,3 colher de arroz cheia Pepino cru - 1 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 0,5 colher de arroz cheia Polenta - 0,5 concha pequena
Lanche da tarde I 13h			Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana maçã crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena
Jantar 15h30			Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 750,68 kcal = 3.140,85 kj	Proteína 27,00 g (14,4% VET)	Lipídios 18,49 g (22,2% VET)	Carboidratos 118,67 g (63,4% VET)	Fibra alimentar 7,96 g
Cálcio 242,71 mg	Ferro 3,30 mg	Vitamina A 96,35 mcg	Vitamina C 6,25 mg	Custo R\$ 6,63



Creches e Cemeis (Creche Margareth Alves M. Ferreira, Creche Profª Rose Fachini, Creche Sossego Da Mamãe, Cemei Edith B. Vasconcellos, Cemei Saci Pererê, Cemei Milhen Carlos Farhat)

Modalidade: Creche (1 - 3 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 19/10/2026	TERÇA 20/10/2026	QUARTA 21/10/2026	QUINTA 22/10/2026	SEXTA 23/10/2026
Café da manhã 7h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 10h30	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Bife bovino (acém) em tiras - 0,3 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 0,2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 0,3 colher de arroz	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Filé de Frango Grelhado - 0,4 unidade Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Pernil suíno em cubos cozido - 0,3 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa rasa (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 1 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia
Lanche da tarde I 13h	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Melancia crua - 1 fatia pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Laranja pêra crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia pequena
Jantar 15h30	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com arroz e carne suína - 1,5 concha média	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 679,42 kcal = 2.842,71 kj	Proteína 26,04 g (15,4% VET)	Lipídios 14,66 g (19,5% VET)	Carboidratos 110,21 g (65,1% VET)	Fibra alimentar 7,32 g
Cálcio 236,60 mg	Ferro 3,22 mg	Vitamina A 156,13 mcg	Vitamina C 23,35 mg	Custo R\$ 5,85



Creches e Cemeis (Creche Margareth Alves M. Ferreira, Creche Profª Rose Fachini, Creche Sossego Da Mamãe, Cemei Edith B. Vasconcellos, Cemei Saci Pererê, Cemei Milhen Carlos Farhat)

Modalidade: Creche (1 - 3 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Café da manhã 7h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 10h30	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 0,5 colher de arroz cheia Polenta - 0,5 concha pequena	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Carne de panela (músculo) com batata doce - 0,3 colher de arroz Pepino cru - 1 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Bife bovino (acém) em tiras - 0,3 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 1 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia Pernil suíno em cubos cozido - 0,3 colher de arroz Vinagrete - 1 colher de sopa rasa	Galinhada com cenoura e vagem - 1 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 colher de arroz cheia
Lanche da tarde I 13h	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Biscoito de polvilho - 0,5 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia pequena	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Melão cru - 1 fatia pequena
Jantar 15h30	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com macarrão e carne bovina - 1,5 concha média	Sopa de legumes (batata, cenoura, chuchu e beterraba) com arroz e carne suína - 1,5 concha média	Macarrão ao molho vermelho com frango desfiado - 1 concha média cheia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 681,21 kcal = 2.850,19 kj	Proteína 25,33 g (14,9% VET)	Lipídios 16,19 g (21,5% VET)	Carboidratos 107,98 g (63,6% VET)	Fibra alimentar 7,30 g
Cálcio 224,59 mg	Ferro 3,16 mg	Vitamina A 122,75 mcg	Vitamina C 7,76 mg	Custo R\$ 6,12



Emeis (Emei Assumpta Scatena Garcia, Emei Sítio Do Pica Pau Amarelo, Emei Emília, Emei Marquês De Rabicó)

Modalidade: Pré-escola (4 - 5 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA DE COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 0,5 colher de arroz Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 0,6 meia concha média	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,4 concha média Alface crespa crua - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 0,5 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 0,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 0,5 colher de arroz Almeirão - Refogado(a) - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 1 colher de arroz cheia Creme de milho - 0,5 concha média
Lanche da tarde I 14h30	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada	Melancia crua - 1 fatia pequena	Bolo de chocolate Suco de acerola - 1 copo pequeno cheio	Pêra Williams crua - 1 unidade média	Pipoca Natural - 0,5 caneca

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 653,36 kcal = 2.733,67 kj	Proteína 19,64 g (12,0% VET)	Lipídios 20,00 g (27,6% VET)	Carboidratos 98,70 g (60,4% VET)	Fibra alimentar 7,73 g
Cálcio 257,80 mg	Ferro 2,97 mg	Vitamina A 59,51 mcg	Vitamina C 534,25 mg	Custo R\$ 3,03



Emeis (Emei Assumpta Scatena Garcia, Emei Sítio Do Pica Pau Amarelo, Emei Emília, Emei Marquês De Rabicó)

Modalidade: Pré-escola (4 - 5 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Café da manhã 8h			Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 11h			Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Carne de panela (músculo) com mandioca - 0,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 0,5 colher de arroz cheia Pepino cru - 1 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 1 colher de arroz cheia Polenta - 1 concha pequena
Lanche da tarde I 14h30			Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 670,48 kcal = 2.805,30 kj	Proteína 19,11 g (11,4% VET)	Lipídios 21,59 g (28,9% VET)	Carboidratos 100,22 g (59,7% VET)	Fibra alimentar 6,69 g
Cálcio 292,71 mg	Ferro 2,75 mg	Vitamina A 12,84 mcg	Vitamina C 3,21 mg	Custo R\$ 3,24



Emeis (Emei Assumpta Scatena Garcia, Emei Sítio Do Pica Pau Amarelo, Emei Emília, Emei Marquês De Rabicó)

Modalidade: Pré-escola (4 - 5 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 19/10/2026	TERÇA 20/10/2026	QUARTA 21/10/2026	QUINTA 22/10/2026	SEXTA 23/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 0,5 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 0,4 colher de arroz	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 0,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Filé de Frango Grelhado - 0,8 unidade Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 0,5 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa rasa (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 2 colher de arroz Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Melancia crua - 1 fatia pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Laranja pêra crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 574,72 kcal = 2.404,63 kj	Proteína 19,73 g (13,8% VET)	Lipídios 17,11 g (26,8% VET)	Carboidratos 85,27 g (59,4% VET)	Fibra alimentar 5,88 g
Cálcio 281,86 mg	Ferro 2,67 mg	Vitamina A 66,19 mcg	Vitamina C 21,48 mg	Custo R\$ 3,33



Emeis (Emei Assumpta Scatena Garcia, Emei Sítio Do Pica Pau Amarelo, Emei Emília, Emei Marquês De Rabicó)

Modalidade: Pré-escola (4 - 5 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 1 colher de arroz cheia Polenta - 1 concha pequena	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 0,5 colher de arroz Pepino cru - 1 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 0,5 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 2 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 0,5 colher de arroz Vinagrete - 1 colher de sopa rasa	Galinhada com cenoura e vagem - 2 colher de arroz Feijão carioca cozido - 0,5 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 614,29 kcal = 2.570,21 kj	Proteína 19,63 g (12,8% VET)	Lipídios 19,63 g (28,7% VET)	Carboidratos 89,97 g (58,5% VET)	Fibra alimentar 6,30 g
Cálcio 270,64 mg	Ferro 2,72 mg	Vitamina A 43,55 mcg	Vitamina C 6,78 mg	Custo R\$ 3,90



Ensino Fundamental I integral (Hirayuki Enomoto, Fazenda Esmeralda))

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,6 concha média Alface crespa crua - 3 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 1,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 1 colher de arroz Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 1 meia concha média	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 1,2 colher de arroz Almeirão - Cru(a) - 3 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Creme de milho - 1 concha média
Lanche da tarde I 14h	Pipoca Natural - 1 caneca	Melancia crua - 1 fatia média	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada	Pêra Williams crua - 1 unidade média	Bolo de chocolate Suco de acerola - 1 copo duplo cheio

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.125,85 kcal = 4.710,55 kj	Proteína 35,15 g (12,5% VET)	Lipídios 35,41 g (28,3% VET)	Carboidratos 166,81 g (59,2% VET)	Fibra alimentar 13,55 g
Cálcio 357,59 mg	Ferro 5,28 mg	Vitamina A 96,73 mcg	Vitamina C 779,73 mg	Custo R\$ 5,52



Ensino Fundamental I integral (Hirayuki Enomoto, Fazenda Esmeralda))

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Café da manhã 8h			Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 11h			Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com mandioca - 1,2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Pepino cru - 2 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 4 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena
Lanche da tarde I 14h			Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana maçã crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.184,38 kcal = 4.955,44 kj	Proteína 36,69 g (12,4% VET)	Lipídios 37,53 g (28,5% VET)	Carboidratos 175,22 g (59,1% VET)	Fibra alimentar 12,25 g
Cálcio 385,81 mg	Ferro 5,11 mg	Vitamina A 18,04 mcg	Vitamina C 6,61 mg	Custo R\$ 6,05



Ensino Fundamental I integral (Hirayuki Enomoto, Fazenda Esmeralda))

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 19/10/2026	TERÇA 20/10/2026	QUARTA 21/10/2026	QUINTA 22/10/2026	SEXTA 23/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 0,6 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 1,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Filé de Frango Grelhado - 2 unidade Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa cheia (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 3 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito doce maisena - 8 unidade	Melancia crua - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Laranja pêra crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 956,11 kcal = 4.000,38 kj	Proteína 35,72 g (15,0% VET)	Lipídios 29,71 g (28,0% VET)	Carboidratos 136,01 g (57,0% VET)	Fibra alimentar 9,79 g
Cálcio 377,07 mg	Ferro 4,81 mg	Vitamina A 81,33 mcg	Vitamina C 27,45 mg	Custo R\$ 6,15



Ensino Fundamental I integral (Hirayuki Enomoto, Fazenda Esmeralda))

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Café da manhã 8h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 11h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 1,2 colher de arroz Pepino cru - 2 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Vinagrete - 2 colher de sopa cheia	Galinhada com cenoura e vagem - 3 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.023,61 kcal = 4.282,80 kj	Proteína 34,92 g (13,7% VET)	Lipídios 33,58 g (29,6% VET)	Carboidratos 145,18 g (56,8% VET)	Fibra alimentar 10,84 g
Cálcio 358,66 mg	Ferro 4,86 mg	Vitamina A 63,34 mcg	Vitamina C 9,53 mg	Custo R\$ 6,22



Ensino Fundamental I parcial (Celda Mello, Maria Elza)

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Parcial

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Almoço 10h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,6 concha média Alface crespa crua - 4 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 1,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 4 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Creme de milho - 1 concha média Pêra Williams crua - 1 unidade média	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada Bolo de chocolate Pipoca Natural - 1 caneca Suco de acerola - 1 copo duplo cheio	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 1,2 colher de arroz Almeirão cru - 2 colher de sopa cheia Melancia crua - 1 fatia pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 782,04 kcal = 3.272,06 kj	Proteína 24,67 g (12,6% VET)	Lipídios 24,61 g (28,3% VET)	Carboidratos 115,87 g (59,1% VET)	Fibra alimentar 10,34 g
Cálcio 91,54 mg	Ferro 3,70 mg	Vitamina A 81,25 mcg	Vitamina C 777,10 mg	Custo R\$ 4,01



Ensino Fundamental I parcial (Celda Mello, Maria Elza)

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Parcial

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Almoço 10h			Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com mandioca - 1,2 colher de arroz Biscoito de polvilho - 1 porção média	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Pepino cru - 3 colher de sopa cheia (picado) Banana maçã crua - 1 unidade média	Arroz branco cozido - 4 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 997,74 kcal = 4.174,56 kj	Proteína 32,85 g (13,2% VET)	Lipídios 30,21 g (27,2% VET)	Carboidratos 148,79 g (59,6% VET)	Fibra alimentar 10,50 g
Cálcio 51,94 mg	Ferro 4,37 mg	Vitamina A 18,15 mcg	Vitamina C 6,91 mg	Custo R\$ 5,82



Ensino Fundamental I parcial (Celda Mello, Maria Elza)

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Parcial

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA19/10/2026	TERÇA20/10/2026	QUARTA21/10/2026	QUINTA22/10/2026	SEXTA23/10/2026
Almoço 10h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 0,6 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 1,5 colher de arroz	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Filé de Frango Grelhado - 2 unidade Salada de alface com almeirão - 30 g Banana nanica crua - 1 unidade média	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa cheia (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 3 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 716,60 kcal = 2.998,24 kj	Proteína 30,71 g (17,2% VET)	Lipídios 21,61 g (27,3% VET)	Carboidratos 98,69 g (55,4% VET)	Fibra alimentar 7,69 g
Cálcio 62,93 mg	Ferro 3,87 mg	Vitamina A 72,88 mcg	Vitamina C 9,69 mg	Custo R\$ 5,54



Ensino Fundamental I parcial (Celda Mello, Maria Elza)

Modalidade: Fundamental I (6 - 10 anos)

Zona: Urbana

Período: Parcial

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Almoço 10h	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena Biscoito de polvilho - 1 porção média	Arroz branco cozido - 4 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 1,2 colher de arroz Pepino cru - 3 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 1 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 30 g Banana nanica crua - 1 unidade média	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Vinagrete - 2 colher de sopa cheia	Galinhada com cenoura e vagem - 3 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 861,15 kcal = 3.603,05 kj	Proteína 31,40 g (14,6% VET)	Lipídios 27,55 g (28,9% VET)	Carboidratos 121,20 g (56,5% VET)	Fibra alimentar 9,28 g
Cálcio 57,45 mg	Ferro 4,14 mg	Vitamina A 66,92 mcg	Vitamina C 6,78 mg	Custo R\$ 5,75



Ensino Fundamental II integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Fundamental II (11 - 14 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com abóbora verde ralada, cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Pão francês com manteiga - 1 unidade Leite de vaca integral com cacau - 1 copo	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 1,5 concha média Alface crespa crua - 5 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 2 colher de arroz Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 1,5 meia concha média	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Creme de milho - 1,5 concha média	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 2 colher de arroz Almeirão cru - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 1,5 colher de arroz
Lanche da tarde I 14h30	Pipoca Natural - 1 caneca Suco de acerola - 1 copo duplo cheio	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada	Banana nanica crua - 1 unidade média	Pêra Williams crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.693,29 kcal = 7.084,73 kj	Proteína 58,46 g (13,8% VET)	Lipídios 53,74 g (28,6% VET)	Carboidratos 243,28 g (57,6% VET)	Fibra alimentar 20,35 g
Cálcio 426,64 mg	Ferro 8,66 mg	Vitamina A 121,04 mcg	Vitamina C 783,74 mg	Custo R\$ 9,48



Ensino Fundamental II integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Fundamental II (11 - 14 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Café da manhã 9h		Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade		Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 12h		Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Carne de panela (músculo) com mandioca - 2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Pepino cru - 2 colher de sopa cheia (picado)		Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena
Lanche da tarde I 14h30		Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média		Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.602,63 kcal = 6.705,41 kj	Proteína 56,16 g (14,0% VET)	Lipídios 48,77 g (27,4% VET)	Carboidratos 234,59 g (58,6% VET)	Fibra alimentar 18,15 g
Cálcio 341,24 mg	Ferro 8,16 mg	Vitamina A 16,19 mcg	Vitamina C 7,97 mg	Custo R\$ 9,10



Ensino Fundamental II integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Fundamental II (11 - 14 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada. MACARRÃO ALHO E ÓLEO: macarrão cozido, com alho e cebola refogados no óleo.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 19/10/2026	TERÇA 20/10/2026	QUARTA 21/10/2026	QUINTA 22/10/2026	SEXTA 23/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 1 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Filé de Frango Grelhado - 2,5 unidade Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa cheia (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 4 colher de arroz Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Biscoito salgado integral - 60 g	Melancia crua - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Laranja pêra crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.437,44 kcal = 6.014,26 kj	Proteína 55,60 g (15,5% VET)	Lipídios 45,28 g (28,4% VET)	Carboidratos 201,21 g (56,1% VET)	Fibra alimentar 16,95 g
Cálcio 442,72 mg	Ferro 8,07 mg	Vitamina A 95,11 mcg	Vitamina C 28,44 mg	Custo R\$ 9,38



Ensino Fundamental II integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Fundamental II (11 - 14 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Carne de panela (músculo) com batata doce - 2 colher de arroz Pepino cru - 2 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Vinagrete - 2 colher de sopa cheia	Galinhada com cenoura e vagem - 4 colher de arroz Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito de polvilho - 3 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.527,17 kcal = 6.389,70 kj	Proteína 55,23 g (14,5% VET)	Lipídios 51,65 g (30,5% VET)	Carboidratos 208,99 g (54,9% VET)	Fibra alimentar 16,75 g
Cálcio 401,75 mg	Ferro 7,95 mg	Vitamina A 85,44 mcg	Vitamina C 11,29 mg	Custo R\$ 10,04



Ensino Médio Integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Ensino médio (15 - 17 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. STROGONOFF BOVINO: acém bovino em tiras refogado com molho branco composto por leite pasteurizado, amido de milho e cebola. CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 05/10/2026	TERÇA 06/10/2026	QUARTA 07/10/2026	QUINTA 08/10/2026	SEXTA 09/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Strogonoff de carne bovina (acém) - 1,5 concha média Alface crespa crua - 5 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 2 colher de arroz Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 1,5 meia concha média	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Creme de milho - 1,5 concha média	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Carne de panela (músculo) com batata doce - 2 colher de arroz Almeirão cru - 3 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Farofa com cenoura e couve - 2 colher de arroz
Lanche da tarde I 14h30	Pipoca Natural - 1 caneca Suco de acerola - 1 copo duplo cheio	Cachorro quente com carne moída ao molho, milho e cenoura ralada	Banana nanica crua - 1 unidade média	Pêra Williams crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.816,96 kcal = 7.602,16 kj	Proteína 60,96 g (13,4% VET)	Lipídios 57,91 g (28,7% VET)	Carboidratos 262,42 g (57,8% VET)	Fibra alimentar 22,03 g
Cálcio 560,95 mg	Ferro 9,26 mg	Vitamina A 138,68 mcg	Vitamina C 784,40 mg	Custo R\$ 9,73



Ensino Médio Integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Ensino médio (15 - 17 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818


Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 12/10/2026	TERÇA 13/10/2026	QUARTA 14/10/2026	QUINTA 15/10/2026	SEXTA 16/10/2026
Café da manhã 9h		Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade		Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade
Almoço 12h		Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Carne de panela (músculo) com mandioca - 2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Pepino cru - 3 colher de sopa cheia (picado)		Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena
Lanche da tarde I 14h30		Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média		Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.705,39 kcal = 7.135,35 kj	Proteína 58,58 g (13,7% VET)	Lipídios 52,62 g (27,8% VET)	Carboidratos 249,30 g (58,5% VET)	Fibra alimentar 19,46 g
Cálcio 471,12 mg	Ferro 8,69 mg	Vitamina A 16,29 mcg	Vitamina C 8,30 mg	Custo R\$ 9,32



Ensino Médio Integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Ensino médio (15 - 17 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Natiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Natiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada.
MACARRÃO ALHO E ÓLEO: macarrão cozido, com alho e cebola refogados no óleo.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 19/10/2026	TERÇA 20/10/2026	QUARTA 21/10/2026	QUINTA 22/10/2026	SEXTA 23/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Macarrão alho e óleo - 1 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Carne de panela (músculo) com purê de abóbora madura - 2 colher de arroz	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Filé de Frango Grelhado - 3 unidade Salada de alface com almeirão - 40 g	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Couve manteiga refogada - 1 colher de sopa cheia (picado)	Galinhada com cenoura e vagem - 4 colher de arroz Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Biscoito doce maisena - 10 unidade	Melancia crua - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Laranja pêra crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.535,96 kcal = 6.426,45 kj	Proteína 58,20 g (15,2% VET)	Lipídios 48,59 g (28,6% VET)	Carboidratos 215,19 g (56,2% VET)	Fibra alimentar 17,25 g
Cálcio 575,16 mg	Ferro 8,40 mg	Vitamina A 102,92 mcg	Vitamina C 29,66 mg	Custo R\$ 9,55



Ensino Médio Integral (Agnes Liedtke, Francisco Schmidt, Mitsusada Umetani)

Modalidade: Ensino médio (15 - 17 anos)

Zona: Urbana

Período: Integral

Nutricionista
Nátiele Aldrovandi dos
Santos
CRN 3 37818

Nátiele Aldrovandi
Nutricionista
CRN-3 37818

OBSERVAÇÕES: Leite com cacau 100%. GALINHADA: arroz branco com cenoura ralada, vagem refogada e coxa/sobrecoxa de frango desfiada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 26/10/2026	TERÇA 27/10/2026	QUARTA 28/10/2026	QUINTA 29/10/2026	SEXTA 30/10/2026
Café da manhã 9h	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Pão francês com manteiga - 1,5 unidade
Almoço 12h	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Polenta - 2 concha pequena	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Carne de panela (músculo) com batata doce - 2 colher de arroz Pepino cru - 3 colher de sopa cheia (picado)	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Bife bovino (acém) em tiras - 2 colher de arroz cheia Salada de alface com almeirão - 1 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Vinagrete - 1 colher de arroz cheia	Galinhada com cenoura e vagem - 4 colher de arroz Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Biscoito de polvilho - 1 porção média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.584,17 kcal = 6.628,19 kj	Proteína 57,12 g (14,5% VET)	Lipídios 52,75 g (30,1% VET)	Carboidratos 219,13 g (55,5% VET)	Fibra alimentar 18,08 g
Cálcio 553,82 mg	Ferro 8,44 mg	Vitamina A 78,69 mcg	Vitamina C 11,63 mg	Custo R\$ 9,70