



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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 Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,2 concha média	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 Vinagrete - 1 colher de sopa rasa	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	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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Melancia crua - 1 fatia pequena
Jantar 15h30	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	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 681,47 kcal = 2.851,29 kj	Proteína 24,97 g (14,7% VET)	Lipídios 15,49 g (20,5% VET)	Carboidratos 109,91 g (64,7% VET)	Fibra alimentar 7,27 g
Cálcio 237,46 mg	Ferro 3,17 mg	Vitamina A 142,74 mcg	Vitamina C 17,17 mg	Custo R\$ 5,53



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 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
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
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 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 Almeirão refogado - 1 colher de arroz 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 - 1 porção média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Banana nanica 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	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 682,34 kcal = 2.854,92 kj	Proteína 25,55 g (15,0% VET)	Lipídios 16,85 g (22,3% VET)	Carboidratos 106,67 g (62,7% VET)	Fibra alimentar 7,68 g
Cálcio 236,89 mg	Ferro 3,28 mg	Vitamina A 148,70 mcg	Vitamina C 6,05 mg	Custo R\$ 6,53



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%. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 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 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 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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 0,5 colher de arroz cheia Salada de pepino - 20 g
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	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 711,30 kcal = 2.976,08 kj	Proteína 25,53 g (14,4% VET)	Lipídios 15,71 g (19,9% VET)	Carboidratos 116,47 g (65,7% VET)	Fibra alimentar 7,71 g
Cálcio 231,66 mg	Ferro 3,26 mg	Vitamina A 153,72 mcg	Vitamina C 17,00 mg	Custo R\$ 5,49



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
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	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 Beterraba cozida - 1 fatia 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 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena
Jantar 15h30	Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 0,2 meia 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 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 614,96 kcal = 2.573,00 kj	Proteína 22,60 g (14,7% VET)	Lipídios 15,04 g (22,1% VET)	Carboidratos 97,01 g (63,2% VET)	Fibra alimentar 7,03 g
Cálcio 227,29 mg	Ferro 2,92 mg	Vitamina A 129,46 mcg	Vitamina C 15,60 mg	Custo R\$ 5,70



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%.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 0,3 colher de arroz 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 Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 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 mandioca - 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 Salada de repolho - 20 g
Lanche da tarde I 13h	Leite de vaca integral com cacau - 0,6 copo Pão francês com manteiga - 0,5 unidade	Melão cru - 1 fatia pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Melão cru - 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 arroz e carne suína - 1,5 concha média	Macarrão à bolonhesa (carne bovina acém moído ao molho de tomate) - 0,2 meia 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 634,18 kcal = 2.653,41 kj	Proteína 23,22 g (14,7% VET)	Lipídios 14,62 g (20,8% VET)	Carboidratos 101,89 g (64,5% VET)	Fibra alimentar 6,99 g
Cálcio 225,40 mg	Ferro 3,04 mg	Vitamina A 131,91 mcg	Vitamina C 17,82 mg	Custo R\$ 5,14



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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 Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,4 concha média	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 Vinagrete - 1 colher de sopa rasa	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	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	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,7 unidade	Melancia crua - 1 fatia pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Melancia crua - 1 fatia pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 588,95 kcal = 2.464,16 kj	Proteína 18,22 g (12,4% VET)	Lipídios 18,73 g (28,6% VET)	Carboidratos 86,74 g (59,0% VET)	Fibra alimentar 5,93 g
Cálcio 288,96 mg	Ferro 2,61 mg	Vitamina A 44,52 mcg	Vitamina C 15,41 mg	Custo R\$ 2,69



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 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
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
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 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 Almeirão refogado - 1 colher de arroz 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 565,49 kcal = 2.366,03 kj	Proteína 18,98 g (13,4% VET)	Lipídios 18,57 g (29,6% VET)	Carboidratos 80,53 g (57,0% VET)	Fibra alimentar 5,97 g
Cálcio 282,90 mg	Ferro 2,69 mg	Vitamina A 46,35 mcg	Vitamina C 3,46 mg	Custo R\$ 3,97



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. FAROFA DE COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 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 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 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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 1 colher de arroz cheia Salada de pepino - 40 g
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Melancia crua - 1 fatia pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 638,76 kcal = 2.672,56 kj	Proteína 18,84 g (11,8% VET)	Lipídios 19,30 g (27,2% VET)	Carboidratos 97,65 g (61,1% VET)	Fibra alimentar 6,74 g
Cálcio 278,12 mg	Ferro 2,75 mg	Vitamina A 57,75 mcg	Vitamina C 15,49 mg	Custo R\$ 2,59



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
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	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 Beterraba cozida - 20 g	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 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Tangerina Poncã crua - 1 unidade pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 562,80 kcal = 2.354,76 kj	Proteína 18,12 g (12,9% VET)	Lipídios 18,39 g (29,4% VET)	Carboidratos 81,13 g (57,7% VET)	Fibra alimentar 5,92 g
Cálcio 279,18 mg	Ferro 2,54 mg	Vitamina A 51,91 mcg	Vitamina C 13,89 mg	Custo R\$ 3,97



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%.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 0,5 colher de arroz 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 Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 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 mandioca - 0,5 colher de arroz	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 Salada de repolho - 30 g
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 0,8 copo Pão francês com manteiga - 0,7 unidade	Melão cru - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 597,77 kcal = 2.501,07 kj	Proteína 18,37 g (12,3% VET)	Lipídios 18,11 g (27,3% VET)	Carboidratos 90,24 g (60,4% VET)	Fibra alimentar 6,01 g
Cálcio 274,68 mg	Ferro 2,67 mg	Vitamina A 35,43 mcg	Vitamina C 20,63 mg	Custo R\$ 3,00



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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	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 Vinagrete - 1 colher de arroz rasa	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	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	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito doce maisena - 8 unidade	Melancia crua - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 977,86 kcal = 4.091,36 kj	Proteína 32,90 g (13,5% VET)	Lipídios 32,15 g (29,6% VET)	Carboidratos 138,99 g (56,9% VET)	Fibra alimentar 9,99 g
Cálcio 393,37 mg	Ferro 4,66 mg	Vitamina A 48,65 mcg	Vitamina C 24,46 mg	Custo R\$ 5,08



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 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
Café da manhã 8h		Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Pão francês com manteiga - 1,5 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 - 4 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 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 Almeirão refogado - 1 colher de arroz rasa	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 - 2 porção média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade pequena	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.013,42 kcal = 4.240,17 kj	Proteína 34,72 g (13,7% VET)	Lipídios 35,20 g (31,4% VET)	Carboidratos 138,64 g (54,9% VET)	Fibra alimentar 10,22 g
Cálcio 374,75 mg	Ferro 4,87 mg	Vitamina A 68,10 mcg	Vitamina C 5,59 mg	Custo R\$ 6,85



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%. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 Polenta - 2 concha pequena	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 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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Salada de pepino - 50 g
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.120,53 kcal = 4.688,28 kj	Proteína 35,95 g (12,8% VET)	Lipídios 34,39 g (27,6% VET)	Carboidratos 167,23 g (59,6% VET)	Fibra alimentar 12,01 g
Cálcio 380,23 mg	Ferro 5,13 mg	Vitamina A 88,81 mcg	Vitamina C 24,68 mg	Custo R\$ 5,28



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
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 Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 1 colher de arroz	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 Beterraba cozida - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,6 concha média 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 925,95 kcal = 3.874,16 kj	Proteína 31,29 g (13,5% VET)	Lipídios 30,69 g (29,9% VET)	Carboidratos 130,78 g (56,6% VET)	Fibra alimentar 10,24 g
Cálcio 371,26 mg	Ferro 4,53 mg	Vitamina A 77,52 mcg	Vitamina C 20,85 mg	Custo R\$ 6,48



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%.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Salada de alface com almeirão - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 1 colher de arroz	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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Salada de repolho - 40 g
Lanche da tarde I 14h	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito doce maisena - 8 unidade	Melão cru - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 966,85 kcal = 4.045,28 kj	Proteína 32,54 g (13,5% VET)	Lipídios 31,06 g (29,0% VET)	Carboidratos 138,69 g (57,5% VET)	Fibra alimentar 9,78 g
Cálcio 363,50 mg	Ferro 4,67 mg	Vitamina A 26,44 mcg	Vitamina C 23,82 mg	Custo R\$ 5,36



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.
CREME DE MILHO: molho branco composto por milho verde liquidificado, leite pasteurizado, amido de milho e cebola.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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	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 - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 4 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Vinagrete - 1 colher de arroz rasa Banana nanica crua - 1 unidade 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	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 Tangerina Poncã crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 769,78 kcal = 3.220,74 kj	Proteína 28,37 g (14,8% VET)	Lipídios 25,35 g (29,8% VET)	Carboidratos 106,01 g (55,4% VET)	Fibra alimentar 8,28 g
Cálcio 83,49 mg	Ferro 3,72 mg	Vitamina A 32,00 mcg	Vitamina C 19,48 mg	Custo R\$ 4,55



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	SEGUNDA 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
Almoço 10h		Arroz branco cozido - 4 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 - 2 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 Alface crespa crua - 3 colher de sopa cheia 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 Almeirão refogado - 1 colher de arroz rasa	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 793,20 kcal = 3.318,73 kj	Proteína 30,37 g (15,4% VET)	Lipídios 27,02 g (30,8% VET)	Carboidratos 105,97 g (53,8% VET)	Fibra alimentar 8,07 g
Cálcio 59,44 mg	Ferro 4,07 mg	Vitamina A 67,75 mcg	Vitamina C 5,11 mg	Custo R\$ 6,42



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. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 Polenta - 2 concha pequena	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 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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Salada de pepino - 50 g Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 881,09 kcal = 3.686,48 kj	Proteína 31,00 g (14,1% VET)	Lipídios 26,30 g (26,9% VET)	Carboidratos 129,82 g (59,0% VET)	Fibra alimentar 9,88 g
Cálcio 68,74 mg	Ferro 4,18 mg	Vitamina A 74,09 mcg	Vitamina C 8,78 mg	Custo R\$ 4,58



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
Almoço 10h	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 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 Beterraba cozida - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 0,6 concha média 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 749,07 kcal = 3.134,09 kj	Proteína 27,69 g (14,9% VET)	Lipídios 24,64 g (29,8% VET)	Carboidratos 102,90 g (55,3% VET)	Fibra alimentar 8,11 g
Cálcio 66,75 mg	Ferro 3,83 mg	Vitamina A 74,54 mcg	Vitamina C 7,23 mg	Custo R\$ 5,76



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 1 colher de arroz Salada de alface com almeirão - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 3 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1 concha média rasa Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 1 colher de arroz Banana nanica crua - 1 unidade média	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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 2 colher de arroz cheia Salada de repolho - 40 g Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 734,46 kcal = 3.072,99 kj	Proteína 27,79 g (15,2% VET)	Lipídios 22,93 g (28,3% VET)	Carboidratos 103,13 g (56,5% VET)	Fibra alimentar 7,60 g
Cálcio 54,02 mg	Ferro 3,76 mg	Vitamina A 19,87 mcg	Vitamina C 8,65 mg	Custo R\$ 4,65



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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	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 - 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 Vinagrete - 1 colher de arroz rasa	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	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
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito doce maisena - 30 g	Melancia crua - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.491,12 kcal = 6.238,83 kj	Proteína 53,42 g (14,4% VET)	Lipídios 49,39 g (29,9% VET)	Carboidratos 207,08 g (55,7% VET)	Fibra alimentar 16,40 g
Cálcio 460,78 mg	Ferro 7,74 mg	Vitamina A 59,72 mcg	Vitamina C 26,96 mg	Custo R\$ 8,31



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
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
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 Alface crespa crua - 4 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 Almeirão refogado - 1 colher de arroz rasa	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 - 3 porção média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.444,47 kcal = 6.043,66 kj	Proteína 54,76 g (15,2% VET)	Lipídios 50,20 g (31,4% VET)	Carboidratos 191,94 g (53,4% VET)	Fibra alimentar 16,07 g
Cálcio 447,28 mg	Ferro 7,97 mg	Vitamina A 92,38 mcg	Vitamina C 7,82 mg	Custo R\$ 10,76



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. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com abóbora verde ralada, cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 Polenta - 2 concha pequena	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 Farofa com cenoura e couve - 1,5 colher de arroz	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 Salada de pepino - 60 g
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.623,53 kcal = 6.792,84 kj	Proteína 55,86 g (13,8% VET)	Lipídios 51,46 g (28,5% VET)	Carboidratos 234,39 g (57,7% VET)	Fibra alimentar 19,19 g
Cálcio 444,91 mg	Ferro 8,40 mg	Vitamina A 90,62 mcg	Vitamina C 25,72 mg	Custo R\$ 8,24



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
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 Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 2 colher de arroz	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 Beterraba cozida - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Strogonoff de carne bovina (acém) - 1,5 concha média 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.446,46 kcal = 6.052,00 kj	Proteína 52,60 g (14,6% VET)	Lipídios 49,45 g (30,9% VET)	Carboidratos 196,26 g (54,5% VET)	Fibra alimentar 16,19 g
Cálcio 432,00 mg	Ferro 7,69 mg	Vitamina A 111,84 mcg	Vitamina C 23,67 mg	Custo R\$ 10,79



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%. MACARRÃO ALHO E ÓLEO: macarrão cozido, com alho e cebola refogados no óleo.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Salada de alface com almeirão - 2 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 2 concha média rasa Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 1,5 colher de arroz	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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Salada de repolho - 50 g
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1 copo Biscoito doce maisena - 30 g	Melão cru - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.483,89 kcal = 6.208,61 kj	Proteína 53,33 g (14,4% VET)	Lipídios 47,63 g (29,0% VET)	Carboidratos 208,84 g (56,5% VET)	Fibra alimentar 16,00 g
Cálcio 406,14 mg	Ferro 7,80 mg	Vitamina A 28,38 mcg	Vitamina C 26,67 mg	Custo R\$ 8,64



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 31/08/2026	TERÇA 01/09/2026	QUARTA 02/09/2026	QUINTA 03/09/2026	SEXTA 04/09/2026
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	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 - 2 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	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	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
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.615,58 kcal = 6.759,60 kj	Proteína 56,92 g (14,1% VET)	Lipídios 54,15 g (30,2% VET)	Carboidratos 224,03 g (55,6% VET)	Fibra alimentar 17,82 g
Cálcio 617,82 mg	Ferro 8,38 mg	Vitamina A 61,77 mcg	Vitamina C 28,15 mg	Custo R\$ 8,65



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.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 07/09/2026	TERÇA 08/09/2026	QUARTA 09/09/2026	QUINTA 10/09/2026	SEXTA 11/09/2026
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
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 Alface crespa crua - 4 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 Almeirão refogado - 2 colher de arroz rasa	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 de polvilho - 3 porção média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.551,54 kcal = 6.491,63 kj	Proteína 57,26 g (14,8% VET)	Lipídios 54,41 g (31,7% VET)	Carboidratos 206,96 g (53,5% VET)	Fibra alimentar 17,57 g
Cálcio 581,33 mg	Ferro 8,61 mg	Vitamina A 92,38 mcg	Vitamina C 7,96 mg	Custo R\$ 10,95



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%. POLENTA: farinha de milho (fubá) cozida. FAROFA COM COUVE E CENOURA: farinha de mandioca com cenoura ralada e couve picada.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 14/09/2026	TERÇA 15/09/2026	QUARTA 16/09/2026	QUINTA 17/09/2026	SEXTA 18/09/2026
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 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 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 Farofa com cenoura e couve - 2 colher de arroz	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 Salada de pepino - 60 g
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	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melancia crua - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.743,31 kcal = 7.294,01 kj	Proteína 58,58 g (13,5% VET)	Lipídios 55,10 g (28,5% VET)	Carboidratos 252,87 g (58,1% VET)	Fibra alimentar 19,90 g
Cálcio 582,12 mg	Ferro 8,80 mg	Vitamina A 112,67 mcg	Vitamina C 27,54 mg	Custo R\$ 8,46



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

REFEIÇÕES	SEGUNDA 21/09/2026	TERÇA 22/09/2026	QUARTA 23/09/2026	QUINTA 24/09/2026	SEXTA 25/09/2026
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 Carne moída bovina (acém) refogada com cenoura e batata - 2 colher de arroz	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 Beterraba cozida - 2 colher de sopa cheia	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 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	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Maçã Fuji com casca crua - 1 unidade média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.503,12 kcal = 6.289,05 kj	Proteína 54,45 g (14,5% VET)	Lipídios 50,55 g (30,4% VET)	Carboidratos 206,33 g (55,1% VET)	Fibra alimentar 17,49 g
Cálcio 583,72 mg	Ferro 8,17 mg	Vitamina A 105,03 mcg	Vitamina C 23,83 mg	Custo R\$ 10,44



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%. MACARRÃO ALHO E ÓLEO: macarrão cozido, com alho e cebola refogados no óleo.

REFEIÇÕES	SEGUNDA 28/09/2026	TERÇA 29/09/2026	QUARTA 30/09/2026	QUINTA 01/10/2026	SEXTA 02/10/2026
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 Pernil suíno em cubos cozido - 2 colher de arroz Salada de alface com almeirão - 3 colher de sopa cheia	Arroz branco cozido - 5 colher de arroz rasa Feijão carioca cozido - 1,2 concha média cheia Filé de tilápia ao molho de tomate com batatas - 1,5 colher de arroz	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 Frango (coxa e sobrecoxa) ao molho de tomate - 3 colher de arroz cheia Salada de repolho - 50 g
Lanche da tarde I 14h30	Leite de vaca integral com cacau - 1,5 copo Biscoito doce maisena - 10 unidade	Melão cru - 1 fatia média	Banana nanica crua - 1 unidade média	Tangerina Poncã crua - 1 unidade média	Melão cru - 1 fatia média

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA DA SEMANA)

Energia 1.599,59 kcal = 6.692,69 kj	Proteína 56,00 g (14,1% VET)	Lipídios 51,92 g (29,3% VET)	Carboidratos 225,59 g (56,6% VET)	Fibra alimentar 17,45 g
Cálcio 562,51 mg	Ferro 8,41 mg	Vitamina A 36,14 mcg	Vitamina C 27,20 mg	Custo R\$ 8,88