

Lista de Cardápios – PARANAPOEMA- PR – Alimentação Escolar 2025

| | | | |
|-------------|---|---|---|
| CMEI | Nutrição Diária: 70% Faixa Etária: 1 a 4 anos Alunos Atendidos: 79 | Categoria: Pré-escolar Refeições: Café da Manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. | Nutricionista Responsável: ALINE NUNES DANTAS CRN8: 11.467 |
|-------------|---|---|---|

| | Segunda-Feira | Terça-Feira | Quarta-Feira | Quinta-Feira | Sexta-Feira |
|-------------------------------------|----------------------------|--|--|--|--|
| Café da Manhã 07:45 Horas | | | Leite com cacau 75% Pão Francês com Manteiga | Leite com cacau 75% Pão Francês com manteiga | Leite com cacau 75% Pão Francês com manteiga |
| Almoço 10:30 Horas | REUNIÃO PROFESSORES | ESTUDO E PLANEJAMENTO PROFESSORES | Arroz e feijão Carne moída refogada com legumes Salada/ Legumes cozido | Arroz e feijão Carne em cubos ao molho Salada/Legumes cozido | Arroz e feijão Isca de carne com pimentão Salada/ Legumes cozido |
| Lanche 13:00 Horas | | | iogurte caseiro Granola | Chá Biscoito Fruta | Vitamina de banana com maçã |
| Jantar 15:30 | | | Sopa de macarrão com legumes e carne moída | Arroz temperado | Suco Pão com carne moída |

| | | | | | | | | |
|--|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|
| Composição Nutricional do cardápio (Média semanal) | VET: 426,8 kcal | CHO: 57,9g | PTN: 17,5g | LIP: 14,7g | Vit. A: 140,1mcg | Vit. C: 8,5mg | Cálcio: 204,2mg | Ferro: 2,98mg |
|--|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|

- As Saladas, Legumes e as Frutas devem ser feitas de acordo com a disponibilidade sem deixar estragar.
- Nos Sucos Polpa de Frutas Integral não adicionar AÇUCAR .
- Leite (Usar Leite sem Lactose para os com Intolerância a lactose).
- Macarrão (Usar o Macarrão sem Glúten para os alunos com Doença Celíaca)
- Não deve ser feito outro tipo de alimentação aos professores e funcionário.
- Seguir o Cardápio da Semana. Caso haja mudança a nutricionista deve ser informada.