



PEDIDO DE INFORMAÇÃO

Considerando que a alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da educação básica pública e essencial ao seu desenvolvimento físico, cognitivo e social;

Considerando que é responsabilidade do Poder Público garantir alimentação de qualidade e em quantidade suficiente aos alunos das escolas e creches municipais;

Considerando que cabe ao Poder Legislativo exercer o papel de fiscalização das políticas públicas, inclusive no tocante à execução dos programas de alimentação escolar;

Considerando que é de interesse da população, especialmente de pais e responsáveis, o conhecimento detalhado sobre os alimentos oferecidos e a regularidade da merenda escolar.

Diante dessas considerações, solicito ao Senhor Prefeito Municipal, o seguinte pedido de informação.

A) Encaminhar cópia de todos os cardápios utilizados nas escolas e creches da rede municipal de ensino, no período de agosto de 2025 até a presente data, discriminando por unidade escolar, faixa etária atendida e turno (integral ou parcial).

B) Quantas refeições são fornecidas por dia, por aluno, nas escolas e creches da rede municipal? Especificar, se possível, por tipo de refeição (café da manhã, almoço, lanche, café da tarde etc.).

C) Quantas unidades escolares funcionam em período integral no Município de Pirassununga? Listar os nomes de cada unidade.

D) Nessas escolas de período integral, quantas refeições são servidas diariamente aos alunos? Especificar a quantidade e o tipo (café da manhã, almoço, lanche, etc.).

E) Prestar outras informações a respeito do assunto.

Sala das Sessões, 13 de outubro de 2025.

**Carlos Luiz de Deus – “Carlinhos de Deus”
Vereador**



CÂMARA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
Município de Interesse Turístico



DESPACHO DA SECRETARIA LEGISLATIVA

Este documento tramitou em conformidade com as diretrizes regimentais.

Assinaturas Digitais

O documento acima foi proposto para assinatura digital na Câmara Municipal de Pirassununga. Para verificar as assinaturas, clique no link:
<https://pirassununga.siscam.com.br/documentos/autenticar?chave=NHH4-ETVE-T1G2-8RU3>, ou vá até o site <https://pirassununga.siscam.com.br/documentos/autenticar> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido:

Código para verificação: NHH4-ETVE-T1G2-8RU3



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Juntada de Documentos

Data e Hora: 16/10/2025 16:52:03

Usuário: TATIANA CRISTINA GARDIM VIEIRA DOS SANTOS

Local: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nome Arquivo: 1- CRECHE INTEGRAL - 07 a 11 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 9

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 2- CRECHE INTEGRAL - 01 a 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 13

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 4 - INTEGRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 17

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 3 - CRECHE INTEGRAL - 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 21

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 4.1 - INTEGRAL - RECK CABRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 25

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 5 - PARCIAL - MANHÃ - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 29

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 5.1 - PARCIAL - MANHÃ - RURAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 31

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 6 - PARCIAL - TARDE - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 33

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: 7 - EJA - PARCIAL (NOITE).pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 35

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: Cardápio Creche 4 a 6 meses e a partir de 06 meses REVISADO 2025.pdf



Processo Eletrônico

Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Qtd. Páginas: 1

Página Início: 37

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto

Nome Arquivo: Orientacoes-Creche_Cardapio_Transicao-REVISADO_2025.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 38

Documento:

Descrição: Cardápios - agosto



Cardápio Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona Urbana - Faixa Etária: 07 a 11 meses - Período Integral

agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	04	05	06	07	08	
Café da Manhã	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Corne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Carne de panela desfiada com mandioca Salada de Alface	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de Peixe assado com batata e cenoura Salada de tomate	Papa de Arroz com feijão amassado Carne moída refogada Abobrinha refogada	Papa de Macarrão com caldo de feijão	
Fruta Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Maçã Raspada ou picada	Banana Amassada ou Picada		Laranja picada sem semente	Mamão	
Jantar 15h - 16h	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Banana	Amassada ou Picada	
Fruta amassada ou picada	Banana	Maçã		Banana	Raspada ou Picada	
Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu 15h - 16h	Sopa De Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado		Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)
1º SEMANA 04/08 a 08/08	568,07	81	20	19	516,54	86,69
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Boas		Juliana Soriani Huerta Spinelli		Paulo Andréa Sacco Evangelista	
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443		CRN3: 32.285		CRN3: 11.234	

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Não adicionar açúcar em nenhuma repreação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos omossados; 09 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente omossados

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. No preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsígio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriana Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbano - Faixa Etária: 07 a 11 meses - Período Integral

agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA 7h00m - 8h00m	11	12	13	14	15	
Café da Manhã	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Papa de Arroz com cenoura e feijão amassado Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Papa de Peixe assado com batata Brócolis refogado	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate Acelga refogada	Papa de Arroz com feijão amassado Coxa e sobrecoxa desfiada Milho refogado	
Fruta	Maçã Raspada ou picada	Melão picado sem semente	Banana amassada ou picada	Mamão amassado ou picado	Melão picado sem semente	
Lanche da tarde 12h30 -13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Fruta	Banana amassada ou picada	Macã Raspada ou picada	Mamão Amassado ou picado	Banana amassada ou picada	Macã Raspada ou Picada	
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhamê abobrinha, tomate, cenoura	
Composição nutricional (Médio semanal)						
2º SEMANA 11/08 a 15/08	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
Andreza Aparecida Teodoro	581,08	80	22	20	497,59	77,06
CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas	CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli	CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista	CRN3: 11.234

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 09 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de cUNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli,



agosto/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	18	19	20	21	22
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço	Papa de Arroz com feijão amassado Corne moída refogada	Papa de Arroz com feijão amassado Pernil de panela desfiado	Papa de Arroz com Feijão amassado Carne de panela desfiada com mandioca	Papa de Arroz com Feijão amassado Coxa e sobrecoxa desfiada	Papa de Macarrão com caldo de feijão Carne moída refogada
10h00m - 11h00m	Betterroba cozida com cheiro verde	Couve refogada	Salada de alface	Farro Colorida com tomate (farofinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Abobrinha refogada
Fruta	Maçã Raspada ou picada	Laranja descascada picada sem semente	Banana amassada ou picada	Melancia picada sem semente	Manga Picada sem semente
Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Fruta	Manga Picada sem semente	Banana amassada ou picada	Melancia picada sem semente	Mango Picada sem semente	Banana amassada ou picada
Jantar	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu 15h - 16h	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
3º SEMANA 18/08 a 22/08	605,30	87	22	19	502,55	85,12	403,26	7,34
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Sôriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234					

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020
- Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 09 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutos de c
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli,

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral								
agosto/2025								
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	Café da Manhã Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	25 Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	26 Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	27 Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	28 Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	29 Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno		
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Papa de Arroz com cenoura e feijão amassado Carne moída com Tomate Salada de Alface	Papa de Arroz com feijão amassado Coxa e Sobrecoxa desfiada Polenta	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate Acelga refogada com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de Peixe assado com molho Acelga refogada com cenoura		
Fruta Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Maçã picada ou raspada Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Banana Amassada ou Picada Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Maçã picada ou raspada Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Pêra Pêra	Pêra raspada ou picada	Laranja lima Picada sem semente		
Fruta Jantar 15h - 16h	Banana amassada ou picada Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Laranja lima Picada sem semente Sopa de Arroz com caro, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Picada sem semente raspada ou picada Sopa de fubá com couve, cenoura Corne desfiada	Pêra Amassada ou Picada Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Banana Amassada ou Picada Sopa de macarrão com Inhamo abobrinha, tomate, cenoura Carne Desfiado	Raspada ou Picada Raspada ou Picada Sopa de macarrão com Inhamo abobrinha, tomate, cenoura Carne moída		
Composição nutricional (Média semanal) 4º SEMANA 25/08 a 29/08	Energia (kcal) 566,92	CHO (g) 77	PTN (g) 21	LIP (g) 20	Vit. A (mcg) 479,64	Vit. C (mg) 70,59	Ca (mg) 392,95	Fe (mg) 6,89
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Poulto Andréso Sacco Evangelista CRN3: 11.234					

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE N° 06/2020
- Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outras frutas de c
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli,



Cordápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal-Zona: Urbano – Foixo Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

agosto/2025								
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	04	05	06	07	08			
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com mamão		Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana			
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada			
Fruta 13h00m - 14h00m	Maçã Picada	Banana		Laranja descascada sem semente	Mamão picado			
Lanche da tarde 15h - 16h	Mingau de Canjica com banana	Pão com manteiga Leite com cacau		Milho cozido na espiga	Bolo de banana com aveia e cacau Leite			
Jantar	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Corne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado		Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída			
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
1º SEMANA 04/08 a 08/08	654,57	94	31	15	1424,61	39,31	397,17	2,95
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Mario Eugênio, Neddy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guelli, Joyme Montanheiro, Sebastião Kaneko e Adriano Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

agosto/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA 7h00m – 8h00m	11 Leite batido com maçã	12 Mingau de Maisena com Banana	13 Leite batido com banana	14 Vitaminado de banana com maçã e aveia	15 Leite batido com maçã
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Strogenoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxo e Sobrecoxa assada Milho refogado
Fruta	Maçã Picada	Abacaxi Picado	Banana	Mamão picado	Melão picado
Lonche da tarde 13h00m – 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate Biscoito Salgado	Bolo de Banana com Aveia Leite	Pão com Manteiga Leite com cacau	Fruto picada (mamão, abacaxi e banana) Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. C (mg)
2º SEMANA 11/08 a 15/08	732,03	99	37	22	360,67
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.294		

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;

- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berretto, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guell, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriano Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana–Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

agosto/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA 7h00m – 8h00m	18 Leite batido com maçã	19 Leite batido com mamão	20 Leite batido com banana	21 Vitaminado de banana com maçã e aveia	22 Leite batido com banana
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada Betterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Couve refogada	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa assada Farofa Colorido com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Fruta 13h00m – 14h00m	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente	Banana	Melancia picada	Manga Picada
Lanche da tarde 15h – 16h	Bolo de banana com aveia e cacau Leite	Lanche de Pernil Suco natural de laranja	Lanche carne desfiada Suco natural de melancia	Pãozinho com manteiga Leite	Fruta picada (banana, maça, laranja) Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
3º SEMANA 18/08 a 22/08	753,84	111	35	20	355,79
Andreza Aparecida Teodoro CRN3:22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores;

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cétil, Nelson Ribeiro, Paulo Morsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guell, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanhebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral

agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	25	26	27	28	29	
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com maçã	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Carne moída com Tomate Salada de Alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela Polenta	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho Acelga refogada com cenoura Pêra	
Fruta	Maçã picada	Banana	Abacaxi picado	Pêra picada	Laranja lima sem semente	
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia	Lanche com carne desfiada	Fruta picada (mamão, abacaxi e banana)	
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Suco de Uva integral Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Leite Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Suco de Uva integral Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)
4º SEMANA 25/08 a 29/08	664,96	88	34	20	289,78	40,22
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôos CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

● O cardápio deve ser fixado no cozinho e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições:

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cefiti, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)					
agosto/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	04	05	06	07	08
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce		Leite com café Biscoito solgado	Mingau de chocolate (Cacau)
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce Maçã	Lonche carne desfiada com alface Suco natural de maracujá Banana		Milho cozido na espiga Leite	Bolo de Chocolate Leite
				Laranja descascada	Fruta Picada (Banana e maçã)
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1º SEMANA	04 a 05 anos 06 a 10 anos	712,99 1007,18	111 161	28 39	19 24
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nos entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salado de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eiltel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Veloso, EMEJA; Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abbie Appes EMEEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eiltel Arantes Dix (CAIQUINHO), EMEJAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico

	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
	CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

agosto/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2ª SEMANA	11	12	13	14	15
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite Batido com cacoau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Vitamina de banana e mamão com aveia
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxa e Sobrecoxa assada Milho refogado
Lanche da Tarde 14h - 15h	Canjica com canela	Lanche de carne moída com tomate e cenoura Suco de polpa de goiaba	Pão com ovos mexidos Suco de polpa de morango	Pão com carne desfiada e milho Suco de polpa de goiaba	Pão com manteiga logurte de morango
	Maçã	Abacaxi	Banana	Mamão	Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)
Composição nutricional (Média semanal)					
2ª SEMANA 11/08 a 15/08		Energia (kcal) CRN3: 28.443	CHO (g) CRN3: 32.285	PTN (g) CRN3: 11.234	LIP (g) CRN3: 19.175
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Alime Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínadas, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eiltel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Vélosa, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abbié Apes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eiltel Arantes Dix (CAIQUINHO), EMEJAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)					
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)					
agosto/2025					
Refeição/ Horário					
2º FEIRA					
3º SEMANA		18	19	20	21
Lanche da Manhã		Leite com Café	Leite com cacau	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado
7h00m - 8h00m		Biscoito Salgado	Biscoito Doce		Vitamina de banana e maçã com aveia
Almoço		Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Coxa e sobrecoxa assada	Arroz com Feijão Macarrão com molho de tomates
10h00m - 11h00m		Carne moída refogada	Pernil dourado no panela	Farofa Colorida com tomate (farinholinho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Carne moída refogada
Beterraba cozida com cheiro verde		Couve refogada			Abobrinha Refogada
Lanche da Tarde		Quibe de Forno	Lanche de pernil com vinagrete	Lanche de frango com desfiada com molho	Pão com manteiga
14h - 15h		Suco de polpa de morango	Suco natural de maracujá	Suco de polpa de goiaba	Suco de polpa de morango
Maçã		Laranja descascada	Banana	Melancia	Chocolate quente
					Fruto picada (banana, maçã e laranja)
3º FEIRA					
4º FEIRA					
5º FEIRA					
6º FEIRA					
22					
Composição nutricional (Média semanal)					
3º SEMANA		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
04 a 05 anos		765,74	122	30	19
18/08 a 22/08		1067,48	172	42	25
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e armadurecimento.
- Unidades ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eitel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Veloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abibé Appes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eittel Arantes Dix (CAIQUINHO), EMEIAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
agosto/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	25 Leite com Café Biscoito Salgado	26 Leite com cacau Biscoito Doce	27 Mingau de chocolate (Cacau)	28 Leite com Cacau Biscoito Salgado	29 Vitaminina de banana e maçã com aveia	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Carne moída com Tomate	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela	Arroz com Feijão Stroganoff de carne	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce com canela Maçã	Salada de Alface	Polenta	Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Acelga refogada com cenoura	
		Lanche de carne moída com tomate e alface	Milho cozido na espiga	Pão com carne desfiada com molho	Bolo de fubá	
		Suco de uva integral	Suco de uva integral	Suco de uva integral	logurte de morango	
		Banana	Abacaxi	Pêra	Fruta picada (banana, abacaxi e pêra)	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
4º SEMANA 25/08 a 29/08	Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eiltel Arantes Dix (CAICÃO), Profª Maria José Oliveira Jacobsen, Profª Zuleika Veloso EMEJA: Profª Alice Lebeis, Salvador Andreato, Abílio Appes EMEIEF: Profª Sérgio Collus, Dr. Eiltel Arantes Dix (CAIQUINHO), EMEIAEF Júlio Colombo de Almeida. EMEI: Parque Ecológico



CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral

agosto/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	04	05	06	07	08
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado		Vitaminado de banana com maçã e aveia Biscoito Salgado	Leite batido com banana Biscoito Doce
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Fruta	Maçã Picada	Banana		Laranja descascada sem semente	Mamão picado
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Mingau de Canjica com banana	Pão com manteiga Leite com cacau		Milho cozido na espiga	Bolo de banana com aveia e cacau Leite
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioca Quina, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado		Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macorrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Corne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA 04/08 a 08/08	966,43	147	43	24	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vitas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Neddy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sébastião Kanebe e Adriano Dolfini Montanheiro



agosto/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	11	12	13	14	15
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com moçá Biscoito Doce	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana Pão com manteigo	Vitaminizado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã Pãozinho
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz assado com batata Brocolis refogado	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxa e Sobrecoxa assada Milho refogado
Fruto 13h00m - 14h00m	Moçá Picado	Abacaxi Picado	Banana	Mamão pícado	Melão picado
Lanche da tarde 15h - 16h	Leite batido com mamão e moçá Biscoito Salgado	Lanche de Corne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia Leite	Pão com Manteiga Leite com cacau	Fruto picada (mamão, abacaxi e banana) Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batota chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída

Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2º SEMANA 11/08 a 15/08	1051,21	154	50	27

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FINEDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS; Creches; Adélia Bruno, Emma Berreta, Cétil, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kaneko e Adriana Dolfini Montanheiro

CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PÉRIODO: Integral					
agosto/2025					
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA 7h00m - 8h00m	18 Leite batido com maçã Biscoito Doce	19 Leite batido com mamão Biscoito Salgado	20 Leite batido com banana	21 Vitaminado de banana com maçã e aveia	22 Leite batido com banana Biscoito Doce
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Couve refogada	Arroz com Feijão Carne de panelo com mandioca Salada de alface	Arroz com Feijão Coxo e sobrecoxa assada Farofa Colorida com tomate (farofinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Fruta	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente	Banana	Melancia picada	Manga Picada
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Bolo de banana com aveia e cacau Leite	Lanche de Pernil Succo natural de laranja	Lanche carne desfiada Suco natural de melancia	Pãozinho com manteiga Leite	Fruta picada (banana, maçã, laranja) Leite
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Corne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LP (g)	
3º SEMANA 18/08 a 22/08	1064,36	166	48	25	

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009
Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôos CRN3: 28.443
Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285
Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nos entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições:
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbano - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	25	26	27	28	29	
Café da Manhã	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Mingau de Maïsenha com Banana	Leite batido com banana Pão com manteiga	Vitaminizado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã Biscoito Doce	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Carne moída com Tomate Salada de Alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela Polenta	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho Acelga refogada com cenoura	
Fruta	Maçã picada	Banana	Abacaxi picado	Pêra picada	Laranja lima sem semente	
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Biscoito salgado Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate Suco de uva integral	Bolo de Banana com Aveia Leite	Lanche com carne desfiada Suco de uva integral	Fruta picada (mamão, abacaxi e banana)	
Jantar 15h - 16h	Scopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
4º SEMANA 25/08 a 29/08	1030,68	152	48	27		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3:22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cérla, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Joyme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1ª SEMANA 7h00m - 8h00m	04 Lanche da Manhã	05 Leite com Cacau Biscoito Salgado	06 Leite Batido com cacau Biscoito Doce	07 Leite com café Biscoito salgado	08 Mingau de chocolate (Cacau)	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seletão Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	FERIADO MUNICIPAL	Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogado	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce Maçã	Lanche carne desfiada com alface Suco natural de maracujá Banana	Milho cozido na espiga	Milho cozido na espiga Leite	Bolo de Chocolate Fruta Picada (Banana e maçã)	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1ª SEMANA 04/08 a 08/08	04 a 05 anos 06 a 10 anos	712,99 1007,18	111 161	28 39	19 24	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

● O cardápio deve ser fixado no cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
		CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
		agosto/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
2º SEMANA	11	12	13	14	15			
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Vitaminina de banana e mamão com aveia			
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxa e Sobrecoxa assada Milho refogado			
Lanche da Tarde 14h - 15h	Canjica com canela	Lanche de carne moída com tomate e cenoura Suco de polpa de goiaba	Pão com ovos mexidos Suco de polpa de morango	Pão com carne desfiada e milho Suco de polpa de goiaba	Pão com manteiga logurte de morango			
	Maçã	Abacaxi	Banana	Banana	Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)			
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)			
2º SEMANA	04 a 05 anos 11/08 a 15/08	770,84 1086,87	122 26	29 42	19 175			
Andrezo Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vias Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriano Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada, pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães



REITORIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNae

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PÉRIODO: (Integral) - CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rurais - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PÉRIODO: (Integral)

000sto/2025

Refeição / Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
3ª SEMANA	18	19	20	21	22
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cofé Biscoito Salgado	Leite com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cocou Biscoito Salgado	Vitamina de banana e maçã com aveia
Almoço	Arroz com Feijão Carne molida refogada	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa assada	Macarrão com molho de tomates
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida com cheiro verde	Couve refogada	Salada de alface	Farofa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Carne moída refogada
Lanche da Tarde 14h - 15h	Quibe de Forno Suco de polpa de maracujá				Abobrinha Refogada
Lanche da Tarde	Lanche de pernil com vinagrete Suco natural de maracujá	Lanche de carne desfiada com molho Suco de polpa de goiaba	Lanche de frango com alface Suco de polpa de morango	Pão com manteiga Chocolate quente	Fruta picada (banana, maçã e laranja)

Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA	04 a 05 anos	765,74	122	30	19
18/08 a 22/08	06 a 10 anos	1067,48	172	42	25

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n° 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Mário APº Reck Cabral Guimaraes

agosto/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	25 Leite com Café Biscoito Salgado	26 Leite com cacau Biscoito Doce	27 Mingau de chocolate (Cacau)	28 Leite com Cacau Biscoito Salgado	29 Vitamina de banana e maçã com aveia	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Carne moída com Tomate	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela	Arroz com Feijão Stroganoff de carne	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce com canela	Salada de Alface	Pólenha	Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Acelga refogada com cenoura	
					Bolo de fubá	
					Pão com carne desfiada com molho	
					Suco de uva integral	
					Pêra	
					Fruta picada (banana, abacaxi e pêra)	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
4º SEMANA 25/08 a 29/08	04 a 05 anos 06 a 10 anos	716,40 1023,54	111 163	27 38	19 25	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3:22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínadas, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF PROFº Maria APº Reck Cabral Guimarães



Carne moída refogada

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)

agosto/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	04	05	06	07	08
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite Pão com Manteiga		Leite com Cacau Biscoito salgado	Leite com café Bolo de Chocolate (Cacau)
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	11	12	13	14	15
Lanche da Manhã	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com Cacau Pão com Margarina	Mingau de chocolate (Cacau)	Vitaminizado de mamão com maçã Biscoito Doce	Leite batido cacau Macarrão com molho de tomates Coxa e Sobrecoxa assada Milho refogado
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Carne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxa e Sobrecoxa assada Milho refogado

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1º SEMANA	04 a 05 anos	496,56	70	21
04/08 a 08/08	06 a 10 anos	698,60	102	30
2º SEMANA	04 a 05 anos	473,04	57	20
11/08 a 15/08	06 a 10 anos	666,52	204	124

Andreza Aparecida Teodoro CRN: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN: 11.234
--	--	--	---

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF: Rotary Club, Iron Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paço.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA 7h00m - 8h00m	18	19	20	21	22	
Lanche da Manhã	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com Cacau Pão com Margarina	Leite com cacau Banana	Leite batido com banana Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada Beterraba cozida com cheiro verde	Pernil dourado na panela Couve refogada Laranja descascada	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa assada Farofa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada	
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA 10h00m - 11h00m	25	26	27	28	29	
Lanche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau Pão com Manteiga	Leite com Cacau Banana	Leite batido com banana Pão com Requeijão	logurte de morango Bolo de fubá	
Almoço	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Corne moída com Tomate Salada de Alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela Polenta	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho Acelga refogada com cenoura Pêra	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA 18/08 a 22/08	04 a 05 anos 06 a 10 anos	514,96 717,79	73 104	22 32	15 20	
4º SEMANA 25/08 a 29/08	04 a 05 anos 06 a 10 anos	523,94 736,11	76 110	21 30	15 20	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nos entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lujz, Próspero Grisi, EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEIF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paşa.

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	04	05	06	07	08	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite Pão com Manteiga		Leite com Cocau Biscoito salgado		Leite com café Bolo de Chocolate (Cacau)
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com seleta Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Corne de panela com mandioca Salada de Alface Banana	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate Laranja descascada	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada	
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	11	12	13	14	15	
Lanche da Manhã	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com Cocau Pão com Morgorina	Mingau de chocolate (Cacau)	Vitaminizado de mamão com maçã Biscoito Doce	Leite batido cacau	Macã
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Corne moída com Tomate Chuchu refogado	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado Mamão	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Coxo e Sobrecoxa assada Milho refogado	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA	04 a 05 anos	496,56	70	21	15	
04/08 a 08/08	06 a 10 anos	698,60	102	30	19	
2º SEMANA	04 a 05 anos	473,04	57	20	14	
11/08 a 15/08	06 a 10 anos	666,52	204	124	126	
Andreza Aparecida Teodoro CRN: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonina Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Daniel

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
agosto/2025						
Refeição / Horário						
3º SEMANA	2º FEIRA 18	3º FEIRA 19	4º FEIRA 20	5º FEIRA 21	6º FEIRA 22	
Lanche da Manhã	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com Cacau Pão com Margarina	Leite com cacau Banana	Leite batido com banana Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	
7h00m - 8h00m	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão na panela	Carne de panela com mandioca	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão assada	
Almoço	Carne moída refogada	Pernil dourado na panela	Carne de panela com mandioca	Coxa e sobrecoxa assada	Farofa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Macarrão com molho de tomates
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida com cheiro verde	Couve refogada	Salada de alface			Carne moída refogada
		Laranja descascada				Abobrinha Refogada
Refeição / Horário	2º FEIRA 25	3º FEIRA 26	4º FEIRA 27	5º FEIRA 28	6º FEIRA 29	
4º SEMANA	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau	Leite com Cacau	Leite batido com banana	logurte de morango	
Lanche da Manhã		Pão com Manteiga	Banana	Pão com Requeijão		Bolo de fubá
Almoço	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Corne moída com Tomate Salada de Alface	Arroz com Feijão Coxa e sobrecoxa de panela Polenta	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com molho Acelga refogada com cenoura Pêra	
Composição nutricional						
3º SEMANA	(Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
18/08 a 22/08	04 a 05 anos 06 a 10 anos	514,96 717,79	72,88 103,52	22,38 31,52	15,31 20,19	
4º SEMANA	04 a 05 anos 06 a 10 anos	523,94 736,11	76 110	21 30	15 20	
25/08 a 29/08						
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Soriani Huerto Spinelli	Paulo Andréa Socco Evangelista			
CRN3:22.009	CRN3:28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n°06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores;
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamindos, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonino Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Daniel

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	04	05	06	07	08	
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, carne moída)	Lanche carne desfiado com alface Suco natural de maracujá	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Isca de peixe assado	Macarrão com molho de tomates	
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana		Salada de tomate	Carne moída refogada Abobrinha Refogada	
				Laranja descascada	Bolo de chocolate (cacau)	
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	11	12	13	14	15	
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Lanche de carne moída com Tomate Suco de polpa de goiaba	Macarrão alho/óleo Filé de Peixe assado Brócolis refogado	Lanche carne desfiado com cenoura Suco de Pólopa de morango	Cuscuz mole de frango Milho cozido na espiga	
Lanche da Tarde 2	Maçã	Abacaxi	Banana	Mamão	Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA	04 a 05 anos 04/08 a 08/08	332,24 486,29	59 85	13 19	6 8	
2º SEMANA	04 a 05 anos 11/08 a 15/08	301,19 419,30	43 77	13 18	4 5	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas	CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli	Paulo Andréa Sacco Evangelista	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNEDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão dos folhos nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições:
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lujz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catarina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Pappa



CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)

CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)

agosto/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	18	19	20	21	22
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Escondidinho de carne moída Beterroba cozida com cheiro verde	Lanche de pernil desfiado com vinagrete	Sopa de fubá, couve e carne desfiada	Pão com frango desfiado e alface	Macarrão com molho de tomates
Lanche da Tarde 2	Maçã	Suco natural de maracujá	Suco de polpa de marango	Carne moída refogada	Abobrinha Refogada
		Laranja descascada	Banana	Canjica com canela	Melancia
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	25	26	27	28	29
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido e seleto de legumes) Suco de polpa de goiaba	Lanche de carne moída com tomate e alface	Cuscuz mole de frango	Pão com carne desfiada com molho	Sopa de Feijão
Lanche da Tarde 2	Maçã	Suco de uva integral	Milho cozido na espiga	Suco de uva integral (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Bolo de fulbá
		Banana	Abacaxi	Pérola	logurte de morango
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA 18/08 a 22/08	3024,46 424,10	50 67	14 22	6 8	
4º SEMANA 25/08 a 29/08	3853,39 538,62	72 122	14 21	6 8	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nos entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e madureamento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF J. Washington Lutz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sintori, Profº Arcídio Giacomelli Stel, Profº Lenira Paşa.

CARDÁPIO: EJA - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: > 19 anos - PÉRIODO: Noite						
agosto/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	04	05	06	07	08	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, creme moída)	Lanche carne desfiado com alface Suco natural de maracujá	FERIADO MUNICIPAL	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates	Carne moída refogada
Lanche da Noite 2	Maçã	Banana		Laranja descascada	Bolo de chocolate (cacau)	
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	11	12	13	14	15	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batato, carne moída)	Lanche de carne moída com Tomate Suco de polpa de goiaba	Macarrão alho/óleo Filé de Peixe assado Brócolis refogado	Lanche carne desfiado com cenoura Suco de polpa de morango	Cuscuz mole de frango Milho cozido na espiga	Fruto picada (abacaxi, banana e mamão)
Lanche da Noite 2	Maçã	Abacaxi	Banana	Mamão		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
1º SEMANA 04/08 a 08/08	689,28	116	29	13		
2º SEMANA 11/08 a 15/08	555,26	101	26	7		
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profº Iran Rodrigues, EMEF Profº Zuleika Yeloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caiçara)

CARDÁPIO: EJA - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: > 19 anos - PÉRIODO: Noite						
agosto/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA	18	19	20	21	22	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Escondidinho de carne moída Beringela cozida com cheiro verde	Lanche de pernil desfiado com vinagrete Suco natural de maracujá	Sopa de fubá, couve e carne desfiada	Pão com frango desfiado e alface	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada	
Lanche da Noite 2	Maçã	Laranja descascada	Banana	Canjica com canela	Melancia	
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	25	26	27	28	29	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido e seleto de legumes) Suco de polpa de goiaba	Lanche de carne moída com tomate e alface Suco de uva integral	Cuscuz mole de frango Milho cozido na espiga	Pão com carne desfiada com molho Suco de uva integral	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	
Lanche da Noite 2	Maçã	Banana	Abacaxi	Pêra	Bolo de fubá logurte de morango	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
3º SEMANA 18/08 a 22/08	608,78	92	33	12		
4º SEMANA 25/08 a 29/08	801,33	148	30	11		
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com o disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profº Iran Rodrigues, EMEF Profº Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caicão)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

1. Modalidade – Creche - Faixa Etária de 4 a 6 meses e a partir de 06 meses

Cardápio Alimentação Infantil – 4 até 6 meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Almoço	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno

Cardápio de Introdução para Alimentação Complementar – No 6º meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fruta amassada/raspada
Almoço	Primeira Papa Principal de Misturas Múltiplas (seguir o almoço do cardápio da faixa etária 07 a 11 meses) Fruta amassada/raspada
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno

Observação: É importante oferecer água potável, a partir da introdução da alimentação complementar, ou em uso de fórmula infantil, porque os alimentos dados ao lactente apresentam maior quantidade de proteínas por grama e maior quantidade de sais, o que causa sobrecarga de solutos para os rins, que deve ser compensada pela maior oferta de água

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andrea Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
----------------	---

Referência Bibliográfica:

Manual de Alimentação: Orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;

Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Modalidade – Creche /Cardápio Introdução Alimentar

Orientações Gerais:

O Ministério da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e complementar até os 2 anos ou mais.

A partir dos 06 meses, introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos. Os alimentos de cada grupo devem ser servidos separadamente e ficar atento ao surgimento de reações alérgicas neste intervalo.

Geralmente, no início, algumas crianças tendem a rejeitar os novos alimentos que lhe são oferecidos. Tal atitude não significa aversão permanente aos mesmos e, por isso, são necessárias no mínimo 10 a 15 exposições a um novo alimento para que ele seja aceito. Não desistir! Não colocar rótulos tipo “ele não gosta disso”.

Oferecer a comida na consistência espessa o suficiente para não “escorrer” da colher. No início amassar os alimentos apenas com garfo e picar muito bem os alimentos mais duros, como as carnes. Não bata no liquidificador e nem peneire os alimentos. Nos meses seguintes, amasse cada vez menos, e gradativamente, aumentar a consistência até chegar à alimentação da família. A mastigação estimula o desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça.

Além disso, a alimentação apropriada na infância requer cuidados relacionados aos aspectos sensoriais (apresentação visual, cores, formatos atrativos), forma de preparo dos alimentos, porções adequadas à capacidade gástrica, consistência, etc. Esses fatores devem ser considerados, visando a satisfação de necessidades não só nutricionais da criança, mas também emocionais e sociais.

Evolução da consistência:

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.

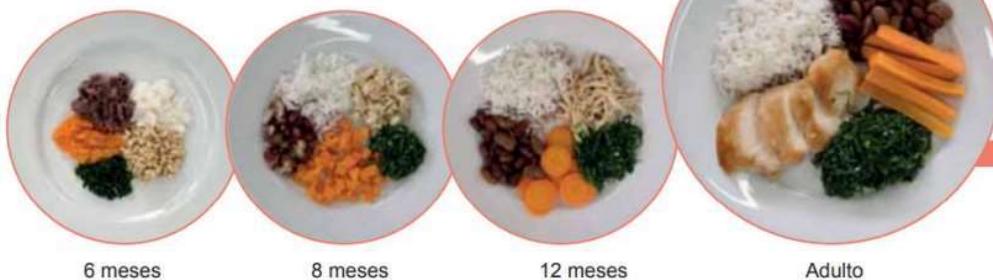


Figura 29 –
Evolução da consistência
das preparações:
almoço e jantar.

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.

Revisado 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Consistência:

- Evoluir gradativamente.

Iniciar na textura pastosa, na forma de purês (amassado com o garfo), sem pedaços, de acordo com a aceitação e capacidade digestiva do lactente.

Incluir pequenos pedaços, em diferentes apresentações (raspado, desfiado, cortado em cubos, filetes) e consistência macia, para que a criança aprenda a mastigar.

Incluir pedaços maiores, até atingir a consistência similar à refeição da família.

No preparo da refeição, usar quantidade mínima de sal e óleo.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até 03 anos de idade. Alimentos açucaradas pode causar dificuldades em aceitação de alimentos *in natura* como as frutas/legumes/verduras, além de aumentar a chance da criança apresentar doenças crônicas como obesidade infantil.

Em dias comemorativos também é proibida a oferta de: refrigerantes, groselhas, suco artificial em pó ou suco concentrado, bolo recheado, bombons, chocolates, balas e confeitos, biscoitos ou bolachas recheadas, gelatinas e sorvete.

Hidratação: oferecer água potável (filtrada e/ou fervida) nos intervalos entre as refeições. Também poderá ser oferecido água após as refeições, com moderação e/ou se a criança solicitar por estar com sede. Não deve ser substituir por outro líquido como chá ou suco.

Observação1) Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, lúdico, aprendizado e afeto: comer deve ser prazer e não momentos de terror, angústia e ansiedade. Estimule a criança a comer, mas sem forçá-la, nem mesmo quando ela estiver doente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Observação 2) Nos casos em que a criança apresentar atestado do pediatra com esquema alimentar, este deve ser respeitado e seguido.

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andréa Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
-----------------------	---

Referência Bibliográfica:

- Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;
- Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;
- Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Alterações dos Aspectos de
- Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio 2020;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNae.



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Juntada de Documentos

Data e Hora: 16/10/2025 16:55:25

Usuário: TATIANA CRISTINA GARDIM VIEIRA DOS SANTOS

Local: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nome Arquivo: 1- CRECHE INTEGRAL - 07 a 11 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 41

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 2- CRECHE INTEGRAL - 01 a 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 45

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 4 - INTEGRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 49

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 3 - CRECHE INTEGRAL - 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 53

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 4.1 - INTEGRAL - RECK CABRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 57

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 5 - PARCIAL - MANHÃ - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 61

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 5.1 - PARCIAL - MANHÃ - RURAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 63

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 6 - PARCIAL - TARDE - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 65

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: 7 - EJA - PARCIAL.pdf

Qtd. Páginas: 2

Página Início: 67

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: Cardápio Creche 4 a 6 meses e a partir de 06 meses REVISADO 2025.pdf



Processo Eletrônico

Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Qtd. Páginas: 1

Página Início: 69

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Nome Arquivo: Orientacoes-Creche_Cardapio_Transicao-REVISADO_2025.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 70

Documento:

Descrição: Cardápios - setembro

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	01	02	03	04	05	
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Carne de panela desfiada com mandioca Salada de Alface	Papa de Arroz/Feijão preto amassado Pernil de panela desfiado Virado de couve	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de Peixe ossado com batata e cenoura amassado	Papa de Macarrão com caldo de feijão Carne moída refogada	Papa de Abobrinha refogada
Fruta Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Maçã Raspada ou picada	Banana Amassada ou Picada	Melancia picada	Laranja picada sem semente	Laranja picada sem semente	Mamão amassado ou picada
Fruta Jantar 15h - 16h	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Banana amassada ou picada	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Melancia Picada sem semente	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Laranja picada sem semente	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Sopa De Macarrão com Batata	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Sopa De Arroz com Batata	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
1º SEMANA 01/09 a 05/09	579,26	82	21	19	511,68	83,76
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli	CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista	CRN3: 11.234

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação – de acordo com a Resolução CDF/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 09 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbano -Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	08	09	10	11	12	
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Amoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salgado de Tomate	Papa de Arroz com cenoura e feijão amassado Carne moída refogada Chuchu refogado com cheiro verde	Papa de Arroz com feijão amassado Peixe assado com batata	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate	Papa de Arroz com feijão amassado Cubos de frango desfiado	Papa de Macarrão com caldo de feijão Cubos de frango desfiado
Fruta	Pera Raspada ou picada	Melão picado sem semente	Banana amassada ou picada	Mamão amassado ou picada	Melão picado sem semente	
Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Fruta	Banana amassada ou picada	Pera Raspada ou picada	Mamão amassado ou picado	Banana amassada ou picada	Banana amassada ou picada	Macã Raspada ou Picada
Jantar	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com caro, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Cenoura	Sopa de fubá com couve, cenoura	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	Sopa de macarrão com Inhame abobrinha, tomate, cenoura	
15h - 16h	Carne moída	Frango Desfiado	Corne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHo (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
2º SEMANA 08/09 a 12/09	576,49	80	22	19	503,44	77,18
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dückfeldt Vitas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Poula Andréa Saccò Evangélista CRN3: 11.234	

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamindados, pode-se incluir outras frutas de c UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Neddy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guellii, Jayme Montanheiro e Adriana Dolfini Montanheiro

Caróápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 07 a 11 meses - Período Integral						
setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA 7h00m - 8h00m	15	16	17	18	19	
Café da Manhã	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Almoço 10h00m - 11h00m	Papo de Arroz com feijão amassado Corne moída com tomate Beterraba cozida com cheiro verde	Papo de Arroz com feijão amassado Pernil de panela desfiado Cenoura refogada	Papo de Arroz com Feijão amassado Carne de panela desfiada com mandioqua	Papo de Arroz com Feijão amassado Cubos de frango desfiado	Papo de Arroz com Feijão amassado Cubos de frango desfiado	
Fruta	Maçã Raspada ou picada	Laranja descascada picada sem semente	Banana amassada ou picada	Melancia picada sem semente	Manga Picada	
Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	
Fruta	Laranja descascada picada sem semente	Banana amassada ou picada	Melancia picada sem semente	Manga Picada	Banana amassada ou picada	
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovína Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
3º SEMANA 15/09 a 19/09	595,27	86	21	19	519,29	81,43
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443		Juliana Sôriâni Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	401,38
						7,31

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI E nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamindados, pode-se incluir outras frutas de c UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guellii, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal -Zona: Urbana -Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	22	23	24	25	26
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Papa de Arroz com cenoura e feijão amassado Escondidinho de carne moída	Papa de Arroz com feijão amassado Cubos de frango com tomate	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de Peixe assado com batata e cenoura
Fruta Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Pera picada ou raspada	Banana	Laranja lima	Mamão	Laranja lima
Fruta Jantar 15h - 16h	Banana	Amassada ou Picada	Picada sem semente	Raspada ou picada	Picada sem semente
		Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
		Laranja lima	Mamão	Banana	Banana
		Picada sem semente	Raspada ou picada	Amassada ou Picada	Raspada ou Picada
		Sopa de Arroz com caro, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com inhame, espinafre
		Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e cenoura	com couve, cenoura	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	abobrinha, tomate, cenoura
		Frango Desfiado	Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mg)
4º SEMANA 22/09 a 26/09	558,81	77	21	19	498,27
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

Não adicionar açúcar em nenhum preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de c
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Morsílio, Mário Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE**

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

setembro/2025								
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	01	02	03	04	05			
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com mamão	Mingau de cacau	Vitaminizado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana			
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada			
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melancia picada	Laranja descascada sem semente	Mamão picado			
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Mingau de Canjica com banana	Pão com manteiga Leite com cacau	Lanche de pernil Suco natural de Melancia	Milho cozido na espiga	Bolo de banana com aveia e cacau Leite			
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Corne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinaffe batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída			
Composição nutricional (Media semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)	
1º SEMANA 01/09 a 05/09	644,08	96	30	14	1192,66	34,99	351,23	3,43
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234					

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução F NDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. No preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches; Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

setembro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA 7h00m – 8h00m	08	09	10	11	12
Café da Manhã	Leite batido com aveia	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Kibe de forno Chuchu refogado com cheiro verde	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Cubos de frango de panela Milho refogado
Fruta	Pera Picada	Abacaxi Picado	Banana	Mamão picado	Melão picado
Lonche da tarde 13h00m – 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate Suco natural de melão	Bolo de Banana com Aveia Leite	Pão com Manteiga Leite com cacau	Fruto picada (mamão, abacaxi e banana) Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. C (mg)
2º SEMANA 08/09 a 12/09	740,28	100	37	22	369,06
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.294		

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nos entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;

- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berretto, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guell, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriano Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral

setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	15	16	17	18	19
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com mamão	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana
7h00m - 8h00m					
Almoço	Arroz com Feijão Carne moída com tomate	Pernil dourado na panela Farofa Colorida com tomate (farinhão milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Strogonoff de frango	Macarrão com molho de tomates
10h00m - 11h00m	Bettereba cozida com cheiro verde		Salada de alface	Batata assada	Carne moída com cenoura
					Abobrinha Refogada
Fruta	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente	Banana	Melancia picada	Manga Picada
Lonche da tarde	Bolo de banana com aveia e cacau	Lanche de Pernil	Lanche carne desfiada	Pãozinho com manteiga	Fruta picada (banana, maçã, laranja)
13h00m - 14h00m	Leite	Suco natural de laranja	Suco de integral de uva	Leite	Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com Batata, Lentilha, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate
15h - 16h	Carne Bovina Desfiada	Chuchu e Mandioquinha	Frango Desfiado	Frango Desfiado	Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
3º SEMANA	754,29	113	35	19	343,38	62,07	436,96	3,87
15/09 a 19/09								

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições:

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
 UNIDADES ATENDIDAS; Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Mário Eugênio, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral

setembro/2025								
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	22	23	24	25	26			
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido mamão			
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Alface	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate Polenta	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Acelga refogada com tomate			
Fruta 13h00m - 14h00m	Pera picada	Banana	Abacaxi picado	Mamão picado	Laranja lima sem semente			
Lanche da tarde 15h - 16h	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia	Lanche com carne desfiada	Fruta picada (mamão, abacaxi e banana)			
Jantar	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Cenoura	Sopa de fubá com couve, cenoura	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	Sopa de macarrão com Inhamê, espinafre abobrinha, tomate, cenoura			
	Carne moída	Frango Desfiado	Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída			
Composição nutricional (Média semanal) 4º SEMANA 22/09 a 26/09	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	675,90	95	33	19	315,96	63,68	392,30	3,34
Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443			Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições:

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e madureamento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro

setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	01	02	03	04	05	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com banana	Pão com manteiga	Leite com café
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada	Pão com manteiga
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce Maçã	Lonche corne desfiada com alface Suco natural de maracujá	Lonche de pernil com tomate Suco de uva integral	Lonche de pernil com tomate	Milho cozido na espiga Suco de uva integral	Bolo de Chocolate Leite
		Banana	Melancia	Laranja descascada	Fruta Picada (Banana e laranja)	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA	04 a 05 anos 06 a 10 anos 01/09 a 05/09	775,68 1093,15	123 177	29 41	20 26	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nos entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salado de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eiltel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Veloso, EMEJA; Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abibé Appes EMEEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eiltel Arantes Dix (CAIQUINHO), EMEJAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
setembro/2025						
Refeição/ Horário						
2º SEMANA						
08						
09						
Leite com Café						
7h00m - 8h00m						
Biscoito Salgado						
10h00m - 11h00m						
Arroz com Feijão						
Ovos Mexidos com cenoura e cebola						
Salada de Tomate						
14h - 15h						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						
Chuchu refogado com cheiro verde						
Salada de Tomate						
Lanche da Tarde						
Canjica com canela						
Pêra						
Lanche da Manhã						
7h00m - 8h00m						
Leite Batido com cacau						
Biscoito Doce						
Arroz com cenoura e Feijão						
Kibe de forno						

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
setembro/2025						
Refeição/ Horário						
2º FEIRA						
3º SEMANA	15	16	17	18	19	6º FEIRA
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite batido com banana e aveia	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Pernil dourado no panelão Farofa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Carne de panela com mandioica	Arroz com Feijão Strogonoff de frango	Macarrão com molho de tomates	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Kibe de Forno Suco de polpa de morango Maçã	Lanche de pernil com vinagrete Suco de uva integral Laranja descascada	Salada de alface	Batata assada	Carne moída com cenoura Abobrinha Refogada	Pão com manteiga
			Lanche de carne desfiada com molho		Chocolate quente	
			Suco de polpa de morango	Suco de uva integral		
			Banana	Melancia	Fruto picada (banana, pêra e laranja)	
Composição nutricional (Média semanal)						
3º SEMANA 15/09 a 19/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
		76793	120	31	19	
		1063,52	169	43	24	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e armazenamento.
- Unidades ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eitel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Veloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abibé Appes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eitel Arantes Dix (CAIQUINHO). EMEIAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico

	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)	
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)	

setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	22	23	24	25	26
Lanche da Manhã	Leite com Café	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com cacau	Vitamina de banana e mamão com aveia	Leite com cacau
7h00m - 8h00m	Biscoito Salgado		Biscoito Doce		Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com cenoura Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão
	Ovo cozido com orégano	Escondidinho de carne moída	Cubos de frango com tomate	Strogonoff de carne	Fileé de Peixe assado com batata e cenoura
10h00m - 11h00m	Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Salada de Alface	Polenta	Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Acelga refogada com tomate
Lanche da Tarde	Arroz doce com canela	Lanche de carne moída com tomate e alface	Lanche de frango com cenoura	Pão com carne desfiada com molho	Bolo de fubá
14h - 15h	Pêra	Suco de uva integral	Suco de polpa de morango	Suco de uva integral	logurte de morango
		Banana	Abacaxi	Momão	Fruta picada (banana, abacaxi e momão)

Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4º SEMANA	04 a 05 anos	758,84	122	28
	06 a 10 anos	1061,62	176	38

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Laureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNEDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominadas, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Elitel Arontes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobson, Profº Zuleika Veloso. EMEUA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abílio Apeixes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eittel Arontes Dix (CAIQUINHO). EMEIAEF Júlio Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico



setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	01	02	03	04	05
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado	Mingau de cacau	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura	Pão com manteiga
	Repolho cozido com cenoura	Salada de Alface	Virado de couve	Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates
					Carne moída refogada
					Abobrinha Refogada
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melancia picada	Laranja descascada sem semente	Mamão picado
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Mingau de Canjica com banana	Pão com manteiga	Lanche de pernil	Milho cozido na espiga	Bolo de banana com aveia e cacau
		Leite com cacau	Suco natural de Melancia		Leite
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura, Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre batata doce, chuchu, cenoura, tomate
	Carne Bovina Desfiada				Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1º SEMANA 01/09 a 05/09	1017,29	163	44	21

Andrea Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Socco Evangelista CRN3: 11.234
--	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores;
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de saladas de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e madureamento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emmo Berreto, Cetili, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Neddy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kaneko e Adriana Dolfini Montanheiro

CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral						
setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	08	09	10	11	12	
Café da Manhã	Leite batido com aveia	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã	
7h00m - 8h00m	Biscoito Doce	Pão com manteiga	Pão com manteiga		Pão com manteiga	
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com cenoura e Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Macarrão com molho de tomates	
	Ovos Mexidos com cenoura e cebola	Kibe de forno	Peixe assado com batata	Strogonoff de carne	Cubos de frango de panela	
10h00m - 11h00m	Salada de Tomate	Chuchu refogado com cheiro verde	Brócolis refogado	Aceitão refogado	Milho refogado	
Fruta	Pera	Abacaxi	Banana	Mamão picado	Melão picado	
	Picada	Picado				
Lanche da tarde	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia	Pão com Manteiga	Fruta picada (momão, abacaxi e banana)	
13h00m - 14h00m	Biscoito Salgado	Suco natural de melão	Leite	Leite com cacau	Leite	
Jantar	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com inhame	
15h - 16h	Carne moída	Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	com couve, cenoura	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	abobrinha, tomate, cenoura	
			Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
2º SEMANA 08/09 a 12/09		1063,95	157	51	27	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores;
 - Horários sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e madurez;
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Celi Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Gueili, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanhebo e Adriana Dottini Montanheiro



CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral

setembro/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA 7h00m - 8h00m	15	16	17	18	19
Café da Manhã	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado	Leite batido com banana com manteiga	Vitaminado de banana com aveia	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão Carne moída com tomate	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela	Carne de panela com mandioca	Arroz com Feijão Strogonoff de frango	Macarrão com molho de tomates
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida com cheiro verde	Farroa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Salada de alface	Batata assada	Carne moída com cenoura
Fruta	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente	Banana	Melancia picada	Manga Picada
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Bolo de banana com aveia e cacau Leite	Lanche de Pernil Suco natural de laranja	Lanche carne desfiada Suco de integral de uva	Pãozinho com manteiga Leite	Fruto picada (banana, maça, laranja) Leite
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA 15/09 a 19/09	1085,31	174	48	24	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Poula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11234		

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

Cordápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbano - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PÉRIODO: Integral						
setembro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA 7h00m - 8h00m	22 Leite batido com maçã Biscoito Doce	23 Mingau de Moisés com Banana	24 Leite batido com banana Pão com manteiga	25 Vitaminado de banana com maçã e aveia	25 Leite batido marão Biscoito Doce	26
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Escondidinho de carne moída Soltado de Alface	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate Polenta	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Acelga refogada com tomate	
Fruta	Pera picada	Banana	Abacaxi picado	Mamão picado	Laranja lima sem semente	
Lanche do tarde 13h00m - 14h00m	Biscoito salgado Leite batido com marão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate Succo de uva integral	Bolo de Banana com Aveia Leite	Lanche com carne desfiada Suco de uva integral	Fruta picada (marão, abacaxi e banana) Leite	
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame, espinafre abobrinha, tomate, cenoura Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
4º SEMANA 22/09 a 26/09	1012,27	152	46	25		
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sôriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cérla, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Mário Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kaneko e Adriana Dolfini Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

setembro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1ª SEMANA	01	02	03	04	05
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com banana Pão com manteiga	Leite com café Pão com manteiga
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogado
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce	Lanche carne desfiada com alface Suco natural de maracujá	Lanche de pernil com tomate Suco de uva integral	Milho cozido na espiga Leite	Bolo de Chocolate Leite
	Maçã	Banana	Melancia	Laranja descascada	Fruta Picada (Banana e laranja)
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1ª SEMANA 01/09 a 05/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	775,68 1093,15	123 177	29 41	20 26
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

● O cardápio deve ser fixado no cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n° 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

setembro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	08	09	10	11	12
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Vitamina de banana e mamão com aveia
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Kibe de forno Chuchure refogado com cheiro verde	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Cubos de frango de panela Milho refogado
Lanche da Tarde 14h - 15h	Canjica com canela Pêra	Lanche de carne moída com tomate e cenoura Suco de uva integral Abacaxi	Pão com ovos mexidos Suco de polpa de goiaba Banana	Pão com carne desfiada e milho Suco de uva integral Mamão	Pão com manteiga logurte de morango Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2º SEMANA 08/09 a 12/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	782,32 114,96	125 26	29 43
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Lourenço Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Maria APº Reck Cabral Guimarães



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

setembro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	15	16	17	18	19
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite batido com banana e aveia
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela	Carne de panela com mandioca	Arroz com Feijão Strogonoff de frango	Macarrão com molho de tomates
Lanche da Tarde 14h - 15h	Kibe de Forno Suco de polpa de morango	Lanche de pernil com vinagrete Suco de uva integral	Salada de alface	Batata assada	Carne moída com cenoura Abobrinha Refogada
	Maçã	Laranja descascada			

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 15/09 a 19/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	76793 1063,52	120 169	31 43
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Socco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
setembro/2025						
Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	
4º SEMANA	22	23	24	25	26	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Mingau de chocolate (Cocou)	Leite com cacau Biscoito Doce	Vitamina de banana e mamão com aveia	Leite com cacau Pão com manteiga	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Alface	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate Polenta	Stroganoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Acelga refogada com tomate	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce com canela	Lanche de carne moída com tomate e alface Suco de uva integral	Lanche de frango com cenoura Suco de polpa de morango	Pão com carne desfiada com molho Suco de uva integral	Bolo de fubá logurte de morango	
	Pêra	Banana	Abacaxi	Mamão	Fruta picada (banana, abacaxi e mamão)	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
4º SEMANA 22/09 a 26/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	758,84 1061,62	122 176	28 38	19 23	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínadas, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Mario APº Reck Cabral Guimarães

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal -ZONA: Urbana -FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal -ZONA: Urbana -FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
setembro/2025						
Refeição/ Horaário						
1º SEMANA	2º FEIRA 01	3º FEIRA 02	4º FEIRA 03	5º FEIRA 04	6º FEIRA 05	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau) Pão com Manteiga	Leite com Cacau Leite batido com banana e aveia		Leite com Cacau Pão com Manteiga		Leite com café Bolo de Chocolate (Cacau)
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão com tomate Carne moída refogada com cebola Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão com mandioca Carne de panela com mandioca Salada de Alface	Pernil de panela Virado de couve	Arroz/Feijão Preto Isca de peixe assado	Arroz com Feijão Salada de tomate	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada Abobrinha Refogada
Refeição/ Horaário	2º FEIRA 08	3º FEIRA 09	4º FEIRA 10	5º FEIRA 11	6º FEIRA 12	
Lanche da Manhã 10h00m - 11h00m	Leite com Caffé Biscoito Salgado	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Vitaminizado de mamão com maçã e aveia	Leite com cacau Pão com Manteiga		Leite batido cacau Maçã
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Kibe de forno Chuchu refogado com cheiro verde	Peixe assado com batata Brócolis refogado Mamão	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada		Macarrão com molho de tomates Cubos de frango de panela Milho refogado
Composição nutricional (Médio semanal)						
1º SEMANA 01/09 a 05/09	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
04 a 05 anos 06 a 10 anos	516,82 697,02	74 101	21 24	15 19		
2º SEMANA 08/09 a 12/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	508,71 665,51	62 194	21 113	15 116	
Andreza Aparecido Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andrade Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução F.N.D.E n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lutz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paşa.

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA 7h00m - 8h00m	15 Lanche da Manhã Leite com Café Biscoito Salgado	16 Leite com Cacau Pão com manteiga	17 Leite com cacau Banana	18 Leite batido com banana Pão com manteiga	19 Mingau de chocolate (Cacau)	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Farofa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de alface	Arroz com Feijão Stroganoff de frango Batata assada	Mocarrão com molho de tomates Carne moída com cenoura	
Refeição/ Horário 4º SEMANA	2º FEIRA 22	3º FEIRA 23	4º FEIRA 24	5º FEIRA 25	6º FEIRA 26	
Lanche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau Pão com Manteiga	Leite com Cacau Banana	Leite batido com banana Pão com manteiga	logurte de morango Bolo de fubá	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Arroz com cenoura Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Alface	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate Polenta	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Acelga refogada com tomate Abacaxi	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA 15/09 a 19/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	513,42 677,77	73 99	22 30	15 18	
4º SEMANA 22/09 a 26/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	527,83 756,71	78 110	21 28	15 23	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lujz, Próspero Grisi, EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEIF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paşa.

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
setembro/2025						
Refeição/ Horaário						
1º SEMANA	2º FEIRA 01	3º FEIRA 02	4º FEIRA 03	5º FEIRA 04	6º FEIRA 05	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Leite batido com banana e aveia	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Leite com café Bolo de Chocolate (Cacau)	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface Banana	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve Laranja descascada	Arroz com Feijão Isca de peixe assado Salada de tomate Abobrinha Refogada	Macarrão com molho de tomates Carne molida refogada Abobrinha Refogada	
2º SEMANA	2º FEIRA 08	3º FEIRA 09	4º FEIRA 10	5º FEIRA 11	6º FEIRA 12	
Lanche da Manhã	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Vitaminizado de mamão com maçã e aveia	Leite com cacau Pão com Manteiga	Leite batido cacau Maçã	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de Tomate	Arroz com cenoura e Feijão Kibe de forno Chuchu refogado com cheiro verde	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Brócolis refogado Mamão	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Acelga refogada	Macarrão com molho de tomates Cubos de frango de panela Milho refogado	
Composição nutricional (Médio semanal)						
1º SEMANA 01/09 a 05/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	Energia (Kcal) 516,82 697,02	CHO (g) 74 101	PTN (g) 21 24	LIP (g) 15 19	
2º SEMANA 08/09 a 12/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	508,71 665,51	62 194	21 113	15 116	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução F-NDE n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonino Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Doniel

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
setembro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA	15	16	17	18	19	
Lanche da Manhã	Leite com Café	Leite com Cacau	Leite com cacau	Leite batido com banana	Mingau de chocolate (Cacau)	
7h00m - 8h00m	Biscoito Salgado	Pão com manteiga	Banana	Pão com manteiga		
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	
	Carne moída com tomate	Pernil dourado na panela	Carne de panela com mandioca	Strogonoff de frango	Macarrão com molho de tomates	
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida com cheiro verde	Farroa Colorida com tomate (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Salada de alface	Botata assada	Carne moída com cenoura	
		Laranja descascada			Abobrinha Refogada	
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	22	23	24	25	26	
Lanche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau	Leite com Cacau	Leite batido com banana	logurte de morango	
		Pão com Manteiga	Banana	Pão com manteiga	Bolo de fubá	
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com cenoura Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	
	Ovo cozido com orégano	Escondidinho de carne moída	Cubos de frango com tomate	Strogonoff de carne	Filé de Peixe assado com batata e cenoura	
10h00m - 11h00m	Salada de legumes (batata, cenoura, milho)	Salada de Alface	Poletta	Salada de tomate com pepino e cheiro verde	Acelga refogada com tomate	
					Abcoxoxi	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA	04 a 05 anos	513,42	72,98	22,02	15,03	
	06 a 10 anos	677,77	98,65	30,27	18,16	
4º SEMANA	04 a 05 anos	522,83	78	21	15	
	06 a 10 anos	756,71	110	28	23	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Soriani Huerto Spinelli	Paulo Andréa Socco Evangelista			
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores;
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamindados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonino Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Daniel



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbano - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbano - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)

setembro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	01	02	03	04	05
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, carne moída)	Lanche carne desfiado com alface Suco natural de maracujá	Iscas de peixe assado Milho cozido na Espiga	Lanche de pernil com vinagrete Suco de polpa de morango	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana	Melancia	Laranja descascada	Abobrinha Refogada Bolo de chocolate (cacau)
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	08	09	10	11	12
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Lanche de carne moída com Tomate Suco de polpa de goiaba	Macarrão alho e óleo com cenoura Filé de Peixe assado	Lanche carne desfiada com milho Suco de uva integral	Pólenha Cubos de frango com molho Acelga refogada
Lanche da Tarde 2	Pêra	Abacaxi	Mamão	Banana	Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA	04 a 05 anos 01/09 a 05/09	284,93 405,19	51 72	11 16	4 6
2º SEMANA	04 a 05 anos 08/09 a 12/09	333,62 467,99	50 86	13 19	5 6
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andreatá Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

O cardápio deve ser fixado no cozinhão e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutos e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi, EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEIEF: Rotoiry Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Papa



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos – PERÍODO: Parcial (Tarde)
CARDÁPIO: Fundamental I – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos – PERÍODO: Parcial (Tarde)

setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	15	16	17	18	19
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Escondidinho de carne moída Beterraba cozida com cheiro verde	Lanche de pernil desfiado com vinagrete Suco de polpa morango	Sopa de Mandioca (mandioca, tomate e carne desfiada) Suco de uva integral	Pão com frango desfiado e alface Carne moída refogada	Macarrão com molho de tomates Abobrinha Refogada
Lanche da Tarde 2	Maçã	Laranja descascada	Banana	Canjica com canela	Melancia

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	22	23	24	25	26
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido, batata, cenoura e milho) Suco de polpa de morango	Lanche de carne moída com tomate e alface Suco de uva integral	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela Salada de Pepino	Pão com carne desfiada com molho Suco de uva integral	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída) Bolo de fubá
Lanche da Tarde 2	Pêra	Banana	Abacaxi	Mamão	logurte de morango

Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 15/09 a 19/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	274,12 416,68	46 69	10 16
4º SEMANA 22/09 a 26/09	04 a 05 anos 06 a 10 anos	394,08 549,03	73 123	14 22
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeld Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores;
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi EMEI: Profº Belmiro Waltmor. EMEIEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Papa.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: EJA - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: > 19 anos - PERÍODO: Noite

setembro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1ª SEMANA	01	02	03	04	05
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, carne moída)	Lanche carne desfiado com alface Suco natural de maracujá	Iscas de peixe assado Milho cozido na Espiga	Lanche de pernil com vinagrete Suco de polpa de morango	Macarrão com molho de tomates Carne moída refogada
Lanche da Noite 2	Maçã	Banana	Melancia	Laranja descascada	Bolo de chocolate (cacau)

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2ª SEMANA	08	09	10	11	12
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Lanche de carne moída com Tomate Suco de polpa de goiaba	Macarrão alho e óleo com cenoura Filé de Peixe assado	Lanche carne desfiada com milho	Polenta
Lanche da Noite 2	Pêra	Abacaxi	Brócolis refogado	Suco de uva integral	Cubos de frango com molho
			Banana	Banana	Acelga refogada
					Fruta picada (abacaxi, banana e mamão)

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1º SEMANA 01/09 a 05/09	568,03	97	24	10
2º SEMANA 08/09 a 12/09	657,08	116	28	10

Andreza Aparecida Teodoro CRN3:22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3:28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3:32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3:11.234
--	--	--	---

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n° 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido dos refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profº Iran Rodrigues, EMEF Profº Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eltel Arantes Dix (Caicão)

setembro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA	15	16	17	18	19	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Escondidinho de carne moída Beterraba cozida com cheiro verde	Lanche de pernil desfiado com vinagrete Suco de polpa morango	Sopa de Mandioca (mandioca, tomate e carne desfiada)	Pão com frango desfiado e alface	Macarrão com molho de tomates	
Lanche da Noite 2	Maçã	Laranja descascada	Banana	Suco de uva integral	Carne moída refogada	Abobrinha Refogada
						Melancia
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	22	23	24	25	26	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido, batata, cenoura e milho) Suco de polpa de morango	Lanche de corne moída com tomate e alface Suco de uva integral	Macarrão ao sugo Cubos de frango de planeta	Pão com corne desfiada com molho	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	
Lanche da Noite 2	Pêra	Banana	Abacaxi	Suco de uva integral	Mamão	Bolo de fubá
						logurte de morango
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
3ª SEMANA 15/09 a 19/09	599,51	96	25	14		
4º SEMANA 22/09 a 26/09	852,32	158	31	11		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nos entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profª Iran Rodrigues, EMEF Profª Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caicão)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

1. Modalidade – Creche - Faixa Etária de 4 a 6 meses e a partir de 06 meses

Cardápio Alimentação Infantil – 4 até 6 meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Almoço	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno

Cardápio de Introdução para Alimentação Complementar – No 6º meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fruta amassada/raspada
Almoço	Primeira Papa Principal de Misturas Múltiplas (seguir o almoço do cardápio da faixa etária 07 a 11 meses) Fruta amassada/raspada
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno

Observação: É importante oferecer água potável, a partir da introdução da alimentação complementar, ou em uso de fórmula infantil, porque os alimentos dados ao lactente apresentam maior quantidade de proteínas por grama e maior quantidade de sais, o que causa sobrecarga de solutos para os rins, que deve ser compensada pela maior oferta de água

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andrea Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
----------------	---

Referência Bibliográfica:

Manual de Alimentação: Orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;

Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Modalidade – Creche /Cardápio Introdução Alimentar

Orientações Gerais:

O Ministério da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e complementar até os 2 anos ou mais.

A partir dos 06 meses, introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos. Os alimentos de cada grupo devem ser servidos separadamente e ficar atento ao surgimento de reações alérgicas neste intervalo.

Geralmente, no início, algumas crianças tendem a rejeitar os novos alimentos que lhe são oferecidos. Tal atitude não significa aversão permanente aos mesmos e, por isso, são necessárias no mínimo 10 a 15 exposições a um novo alimento para que ele seja aceito. Não desistir! Não colocar rótulos tipo “ele não gosta disso”.

Oferecer a comida na consistência espessa o suficiente para não “escorrer” da colher. No início amassar os alimentos apenas com garfo e picar muito bem os alimentos mais duros, como as carnes. Não bata no liquidificador e nem peneire os alimentos. Nos meses seguintes, amasse cada vez menos, e gradativamente, aumentar a consistência até chegar à alimentação da família. A mastigação estimula o desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça.

Além disso, a alimentação apropriada na infância requer cuidados relacionados aos aspectos sensoriais (apresentação visual, cores, formatos atrativos), forma de preparo dos alimentos, porções adequadas à capacidade gástrica, consistência, etc. Esses fatores devem ser considerados, visando a satisfação de necessidades não só nutricionais da criança, mas também emocionais e sociais.

Evolução da consistência:

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.

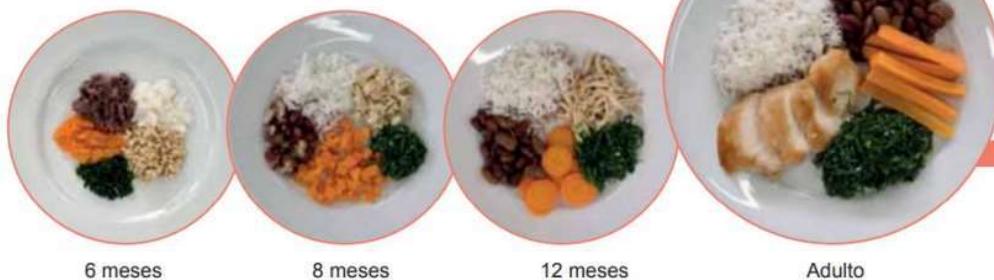


Figura 29 –
Evolução da consistência
das preparações:
almoço e jantar.

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.

Revisado 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Consistência:

- Evoluir gradativamente.

Iniciar na textura pastosa, na forma de purês (amassado com o garfo), sem pedaços, de acordo com a aceitação e capacidade digestiva do lactente.

Incluir pequenos pedaços, em diferentes apresentações (raspado, desfiado, cortado em cubos, filetes) e consistência macia, para que a criança aprenda a mastigar.

Incluir pedaços maiores, até atingir a consistência similar à refeição da família.

No preparo da refeição, usar quantidade mínima de sal e óleo.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até 03 anos de idade. Alimentos açucaradas pode causar dificuldades em aceitação de alimentos *in natura* como as frutas/legumes/verduras, além de aumentar a chance da criança apresentar doenças crônicas como obesidade infantil.

Em dias comemorativos também é proibida a oferta de: refrigerantes, groselhas, suco artificial em pó ou suco concentrado, bolo recheado, bombons, chocolates, balas e confeitos, biscoitos ou bolachas recheadas, gelatinas e sorvete.

Hidratação: oferecer água potável (filtrada e/ou fervida) nos intervalos entre as refeições. Também poderá ser oferecido água após as refeições, com moderação e/ou se a criança solicitar por estar com sede. Não deve ser substituir por outro líquido como chá ou suco.

Observação1) Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, lúdico, aprendizado e afeto: comer deve ser prazer e não momentos de terror, angústia e ansiedade. Estimule a criança a comer, mas sem forçá-la, nem mesmo quando ela estiver doente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Observação 2) Nos casos em que a criança apresentar atestado do pediatra com esquema alimentar, este deve ser respeitado e seguido.

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andréa Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
-----------------------	---

Referência Bibliográfica:

- Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;
- Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;
- Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Alterações dos Aspectos de
- Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio 2020;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNae.



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Juntada de Documentos

Data e Hora: 16/10/2025 16:56:01

Usuário: TATIANA CRISTINA GARDIM VIEIRA DOS SANTOS

Local: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nome Arquivo: 1- CRECHE INTEGRAL - 07 a 11 anos.pdf

Qtd. Páginas: 5

Página Início: 73

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 2- CRECHE INTEGRAL - 01 a 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 5

Página Início: 78

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 4 - INTEGRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 5

Página Início: 83

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 3 - CRECHE INTEGRAL - 03 anos.pdf

Qtd. Páginas: 5

Página Início: 88

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 4.1 - INTEGRAL - RECK CABRAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 5

Página Início: 93

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 5 - PARCIAL - MANHÃ - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 98

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 5.1 - PARCIAL - MANHÃ - RURAL - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 101

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 6 - PARCIAL - TARDE - PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 104

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: 7 - EJA - PARCIAL.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 107

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: Cardápio Creche 4 a 6 meses e a partir de 06 meses REVISADO 2025.pdf



Processo Eletrônico

Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Qtd. Páginas: 1

Página Início: 110

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro

Nome Arquivo: Orientacoes-Creche_Cardapio_Transicao-REVISADO_2025.pdf

Qtd. Páginas: 3

Página Início: 111

Documento:

Descrição: Cardápios - outubro



Cardápio Creche – Modalidade De Ensino: Municipal – Zona: Urbana – Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

outubro/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	29	30	01	02	03
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Corne moída refogada com tomate Repollo cozido com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Corne de panela desfiada com mandioca Salada de Alface	Papa de Arroz/Feijão preto amassado Pernil de panela desfiado Cenoura refogada	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de Peixe assado com batata e cenoura amassado Vinagrete	Papa de Macarrão com caldo de feijão Cubos de frango de panela Salada de pepino com tomate e cheiro verde
Fruta	Maçã Raspada ou picada	Banana Amassada ou Picada	Mamão Picado sem semente	Laranja picada sem semente	Mamão amassado ou picado
Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Fruta	Banana amassada ou picada	Mamão Picado sem semente	Laranja picada sem semente	Macã Raspada ou picada	Banana amassada ou picada
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha Frango Desfiado	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg) Ca (mg) Fe (mg)
1º SEMANA 29/09 a 03/10	574,75	82	20	19	541,22 88,54 404,40 7,02
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas	Juliana Soriani Huerta Spinelli	Paulo Andréa Sacco Evangelista		CRN3: 32.285 CRN3: 11.234
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443				

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Não adicionar açúcar em nenhuma repreação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 09 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. No preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsígio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victoratti, Olympio Guiguer, Oscar Gueli, Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana-Faixa Etária: 07 a 11 meses - Período Integral					
outubro/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA 7h00m - 8h00m	06	07	08	09	10
Café da Manhã	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovos Mexidos com tomate e cebola Abobrinha refogada	Papa de Arroz com feijão amassado Carne moída refogada	Papa de Arroz com feijão amassado Peixe assado com batata amassado ou picado	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate	Papa de Macarrão com caldo de feijão Cubos de frango desfiado
Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Maçã	Banana	Melão picado	Mamão	Frutas picadas: uvas e kiwi sem semente
Fruta	Raspoda ou picada	amassada ou picada	amassada ou picada	amassado ou picado	
Jantar 15h - 16h	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
	Banana	Melão	Momão	Banana	Macã
	amassada ou picada	amassada ou picada	Amassado ou picado	amassada ou picada	Raspada ou Picada
	Sopa De Macarrão Com Grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com caro, chuchu, Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Carne moída	Sopa de fubá com couve, cenoura	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	Sopa de macarrão com inhame abobrinha, tomate, cenoura
	CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)					
2º SEMANA 06/10 a 10/10	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)
Andréza Aparecida Teodoro	578,41	80	22	19	50,10
	Aline Loureiro Dickfeldt Vitas Bôas	Juliana Sôrlani Huerta Spinelli	Poulito Andréa Socco Evangelista	78,00	395,81
	CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285		7,02
					CRN3: 11.234

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de cUNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célio, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Adriana Dofini Montanheiro



Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal -Zona: Urbana -Faixa Etária: 07 a 11 meses - Período Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço	Papa de Arroz com feijão amassado	Papa de Arroz com feijão amassado	Papa de Arroz com feijão amassado	Papa de Arroz com Feijão amassado	Papa de Macarrão alho/óleo com cenoura ralada com caldo de feijão
10h00m - 11h00m	Carne moída com tomate Polenta	Pernil de panela desfiado	AULAS SUSPENSAS	Carne de panela com mandioca	Carne moída com seleta de legumes
		Cenoura refogada	Berinjela assada com tomate e cebola	Berinjela assada com tomate e cebola	Salada de tomate
Fruta	Maçã Raspada ou picada	Laranja descascada picada sem semente	Banana	Banana	Manga
Lanche da tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Fruta	Laranja descascada picada sem semente	Banana	Banana	Banana	Manga
Jantar	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Corne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate e frango desfiado
15h - 16h					

Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)
3º SEMANA 13/10 a 17/10	598,12	85	22	19	51990	84,89	395,63	70,6
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285					Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

Recomendações de textura: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

Horário sugerido das refeições:

- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de c
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal-Zona: Urbana -Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	20	21	22	23	24
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Ovo cozido com orégano Bitteraba cozida	Papa de Arroz com cenoura e feijão amassado Carne moída refogada Salsada de Alface	Papa de Arroz com feijão amassado Carne desfiada com tomate Batata sauté assada	Papa de Arroz com feijão amassado Filé de peixe assado com batata e tomate Brócolis refogado com cenoura	Papa de Arroz com feijão amassado Cubos de frango com tomate Creme de Milho
Fruta Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Maçã picada ou raspada	Banana Amassada ou Picada	Banana Picada sem semente	Melancia Picada sem semente	Laranja lima Picada sem semente
Fruta Jantar 15h - 16h	Banana amassada ou picada	Banana Picada sem semente	Melancia Sopa de Arroz com chuchu	Melão Picada ou picada	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Carne moída	Sopa de fubá com couve, cenoura	Laranja lima Sopa de Arroz com Batata	Maçã Raspada ou Picada
		Frango Desfiado	Carne desfiada	Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhame, espinafre abobrinha, tomate, cenoura
					Corne moída
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mg)
4º SEMANA 20/10 a 24/10	552,30	74	21	20	499,13
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de c
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Morsílio, Mário Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli,
Olympio Guigner, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal -Zona: Urbana -Faixa Etária: 07 a 11 meses – Período Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Almoço 10h00m - 11h00m	Papa de Arroz com feijão amassado Carne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Papa de Arroz com feijão preto amassado Carne de Panela com Bototo e cenoura Salada de alface	Papa de Arroz com feijão amassado Pernil de panela	Papa de Arroz com feijão amassado Ovos Mexidos com cenoura e cebola	Papa de Arroz com feijão amassado Escondidinho de carne moída Salada de Pepino
Fruta	Maçã picada Raspada ou picada	Banana Amassada ou Picada	Mamão picado Picada sem semente	Laranja Lima Picada sem semente	Laranja Lima Amassada ou Picada
Lanche do tarde 12h30 - 13h30	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno	Fórmula Infantil ou Aleitamento Materno
Fruta	Banana Amassada ou Picada	Melancia Picada sem semente	Laranja Lima Picada sem semente	Manga picada Amassada ou Picada	Maçã Raspada ou Picada
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Corne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, batata doce, chuchu, espinafre, tomate Corne moída
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mg)
5º SEMANA 27/10 a 31/10	572,64	82	20	19	523,90
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Não adicionar açúcar em nenhuma preparação - de acordo com a Resolução CD/FNDE Nº 06/2020

● Recomendações de texturas: 7 a 8 meses: alimentos amassados; 9 a 11 meses: alimentos cortados ou levemente amassados

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de c
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Morsílio, Mário Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral								
outubro/2025								
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA			
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	29 Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com mamão	Mingau de cacau	02 Vitaminado de banana com maçã e aveia	03 Leite batido com banana		
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela	Arroz com Feijão Farofa Colorida (farinhas milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Filé de Peixe assado Vinagrete	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela		
	Repolho cozido com cenoura	Salada de Alface				Salada de pepino com tomate e cheiro verde		
Fruta	Maçã Picada	Banana	Abacaxi picado	Laranja descoscada sem semente	Mamão picado			
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Arroz doce adoçado com banana	Pão com manteiga	Lanche de pernil	Ovos mexidos	Bolo de banana com aveia			
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandiocinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Leite com cocau	Suco de uva integral	Fruta picada (banana, maçã e mamão)	Leite			
	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura, Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre batata doce, chuchu, cenoura, tomate			
					Carne moída			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (MG)	
1º SEMANA 29/09 a 03/10	661,03	98	30	14	353,68	42,48	360,09	3,45
Andrezza Aporecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dichtfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Scoriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			
<ul style="list-style-type: none"> ● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde n° 06, de 08/05/2020 ● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores. ● Horário sugerido das refeições; ● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento. <p>UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cétili, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Vitorelli, Olympia Guiguer, Oscar Guelii, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro</p>								

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal -Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral

outubro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	06	07	08	09	10
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com aveia	Mingau de Massena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã	Leite batido com maçã
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Abobrinha refogada	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de alface	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Salada de tomate	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Batata assada	Macarrão ao sugo Coxa e sobrecoxa assada Cenoura e vagem cozida Frutas picadas: uvas e kiwi
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melão picado	Mamão picado	Frutas picadas: uvas e kiwi
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Carne Moída com Tomate	Fruta picada: Banana, Melão e Mamão	Pão com Monteiga	Bolo de Banana com cacau e aveia
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Suco de uva integral	Leite	Leite com cacau	Suco de uva integral individual
	Carne moída				
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	TN (g)	LIP (g)	Vit. C (mg)
2º SEMANA 06/10 a 10/10	740,93	104	36	21	320,70
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	Juliano Soriani Huerta Spinelli	Poullo Andréa Sacco Evangelista
	CRN3: 22.009				CRN3: 11.234

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de solado de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriano Dolfini Montanheiro



Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com cacau		Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana
7h00m - 8h00m					
Almoço	Arroz com Feijão Carne moída com tomate	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	AULAS SUSPENSAS	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada Carne moída com seletão de legumes
10h00m - 11h00m	Polenta			Berinjela assada com tomate e cebola	Salada de tomate
				Maçã	Suco de uva integral
Fruta	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente		Banana	Manga Picada
Lonche da tarde	Arroz doce adoçado com banana	Lanche de Pernil		Pãozinho com manteiga	Fruta picada (banana, maçã, laranja) Leite
13h00m - 14h00m		Suco natural de laranja			
Jantar	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne molida
15h - 16h	Carne Bovina Desfiada				
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)
3º SEMANA 13/10 a 17/10	568,79	84	27	15	274,06
					31,37
					345,84
					2,81
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285			Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS; Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Mário Eugênio, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche – Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos – Período Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	20	21	22	23	24
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com moçâ	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido moçâ
Almoço	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano	Arroz com Feijão Kibe de forno	Arroz com Feijão Stroganoff de carne	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e tomate	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida	Salada de Alface	Batata sauté assada	Brócolis refogado com cenoura	Creme de Milho
Fruta	Maçã picada	Banana	Melancia picado	Melão picado	Laranja lima sem semente
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Lanche de Corne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia	Lanche com carne desfiada	Fruta picada (banana, melão e laranja)
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Suco de uva integral	Leite	Suco de uva integral	Leite
		Sopa de Arroz com caro, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhame, espinafre abobrinha, tomate, cenoura Carne moída
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)
4º SEMANA 20/10 a 24/10	687,58	94	35	20	317,13
Andreza Aporecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS; Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Céli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Mario Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Gueli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

Cardápio: Creche - Modalidade De Ensino: Municipal - Zona: Urbana - Faixa Etária: 01 a 03 anos - Período Integral						
outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
5º SEMANA	27	28	29	30	31	
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com mamão	Mingau de cacau	Vitaminizado de banana com macaça e aveia	Leite batido com banana	
7h00m - 8h00m						
Almoço	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Arroz com Feijão Carne de Panela com Batata e cenoura Salada de alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de tomate	Arroz com Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Pepino	
10h00m - 11h00m						
Fruta	Maçã picada	Banana	Mamão picada	Laranja Lima	Manga picada	
Lanche da tarde	Mingau de maisena com banana	Pão com ovos mexidos Succo de uva integral	Lanche de Carne Moída com Tomate Suco de laranja lima natural	Pão com Monteiga Leite com cacau	Pão com Monteiga (banana, mamão)	Fruto Picado
13h00m - 14h00m						Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, batata doce, chuchu, espinafre, tomate	Carne moída
15h - 16h						
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	LIP (g)	PTN (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)
5º SEMANA	714,09	111	30	17	322,62	71,75
27/10 a 31/10						373,78
Andrezo Aporecido Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Soriani Huerta Spinelli	Paulo Andréa Sacco Evangelista			
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234			

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamimados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guell, Jayme Montanheiro, Adriana Dolfini Montanheiro

outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1ª SEMANA 7h00m - 8h00m	29	30	01	02	03	
Lanche da Manhã	Leite com Cacau	Leite Batido com cacau	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com café	Leite batido de banana com aveia	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Corne moída refogada com tomate	Arroz com Feijão Corne de panelo com mandioca	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela	Arroz com Feijão Isca de peixe assado	Macarrão ao sugo	
	Repolho cozido com cenoura	Salada de Alface	Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Vinagrete	Cubos de frango de panela	
					Salada de pepino com tomate e cheiro verde	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce	Lanche de pernil com tomate	Lanche carne desfiada com alface	Pão com manteiga	Bolo de Fubá	
	Maçã	Suco de polpa de morango	Suco de uva integral	Leite com cacau	Leite	
		Banana	Abacaxi	Laranja descascada		
Composição nutricional (Média semanal)						
1ª SEMANA 29/09 a 03/10	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
04 a 05 anos	767,67	116	29	22		
06 a 10 anos	1067,48	167	40	27		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriano Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições:
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eitel Arantes Dix (CAICÃO), Profº Mario José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Veloso. EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatta, Abbie Abreu EMEF: Profº Sérgio Colus, Dr. Eitel Arantes Dix (CAIQUINHO). EMEIAEF Júlio Colombo de Almeida. EMEI: Parque Ecológico



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	06	07	08	09	10
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cofé Biscoito Salgado	Leite Batido com cacoau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Pão com manteiga	logurte de morango
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Abobrinha refogada	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de alface	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Salada de tomate	Arroz com Feijão Strogonoff de carne Batata assada	Macarrão ao sugo Coxa e sobrecoxa assada Cenoura e vagem cozida Frutas picadas: uvas e kiwi
Lanche da Tarde 14h - 15h	Mingau de chocolate de caneca Biscoito salgado	Lanche de carne moída com tomate e cenoura Suco de polpa de morango	Pão com ovos mexidos Suco de uva integral	Pão com carne desfiada e milho Suco de polpa de morango	Bolinho de chocolate individual Suco de uva integral individual
	Maçã		Banana	Mamão	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2º SEMANA	04 a 05 anos 06/10 a 10/10	751,89 1075,57	117 168	28 42
				19 27

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eitel Arantes Dix (CACÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Veloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatto, Abbiabe Appes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eitel Arantes Dix (CAIQUINHO).EMEIAEF Júlia Colombo de Almeida. EMEI: Parque Ecológico



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO: Pré-escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PÉRIODO: (Integral) **CARDÁPIO:** Fundamental - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbano - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PÉRIODO: (Integral)

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com cacau Biscoito Doce		Leite batido com banana e aveia	Leite com cacau Pão com manteiga
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Polenta	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	AULAS SUSPENSAS	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Berinjela assada com tomate e cebola	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada Carne moída com seleta de legumes Salada de tomate
Lanche da Tarde 14h - 15h	Biscoito salgado Suco de polpa de morango batido com banana			Lanche de carne moída com molho Suco de uva integral	Lanche de pernil com vinagrete Suco de polpa de morango
	Maçã	Laranja desdescascada		banana	Mamão

Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 13/10 a 17/10	04 a 05 anos	860,13	135	32	22
	06 a 10 anos	1155,80	184	43	28
Andréza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôos CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições:

 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eiltel Arantes Dix (CAICÁO), Profº Maria José Oliveira Jacobson, Profº Zuleika Veloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreatto, Abibé Apes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eiltel Arantes Dix (CAQUINHO), EMEIAEF Júlio Colombo de Almeida. EMEI: Parque Ecológico

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)						
outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	20	21	22	23	24	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com cacau Biscoito Doce	Vitamina de banana e mamão com aveia	Leite com cacau Pão com manteiga	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano Beterraba cozida	Arroz com Feijão kibe de forno Salada de Alface	Arroz com Feijão Strogenoff de carne Batata sauté assada	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e tomate Brócolis refogado com cenoura	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate Creme de Milho	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce com canela	Lanche de carne moída com tomate e alface Suco de polpa de morango	Lanche de frango com cenoura Suco de maracujá natural	Pão com carne desfiada com molho Suco de polpa de morango	Bolo de fubá logurte de morango	
	Maçã	Banana	Melancia	Mamão		
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
4º SEMANA	04 a 05 anos 20/10 a 24/10	764,38 1061,40	119 171	30 42	19 24	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Eitel Arontes Dix (CAICÃO), Profª Maria José Oliveira Jacobson, Profº Zuleika Veloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreato, Abílio Appes EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Eitel Arontes Dix (CAIQUINHO), EMEIAEF Júlio Colombo de Almeida. EMEI: Parque Ecológico



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

outubro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com café Pão com manteiga	Leite batido de banana com aveia
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Corne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Arroz com Feijão Carne de Panelo com Batata e cenoura Salada de alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de tomate	Arroz com Feijão Escondidinho de corne moída Salada de Pepino
Lanche da Tarde 14h - 15h	Suco de polpa de morango batido com banana Biscoito salgado	Lanche de pernil com tomate Suco de polpa de morango	Lanche carne desfiada com alface Suco de uva integral	Pão com manteiga Leite com cacau	Fruta Picada (Banana, Mamão e pêra) Leite com cacau
	Maçã	Banana	Mamão	Pêra	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
5º SEMANA 27/10 a 31/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	758,50 1043,48	117 166	28 39
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Dr. Elitel Arontes Dix (CAICÃO), Profº Maria José Oliveira Jacobsen, Profº Zuleika Velloso, EMEJA: Profº Alice Lebeis, Salvador Andreetta, Abílio Abreu EMEIEF: Profº Sérgio Collus, Dr. Elitel Arontes Dix (CAIQUINHO), EMEIAEF Júlia Colombo de Almeida. EME: Parque Ecológico



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

outubro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	29 Leite batido com maçã Biscoito Doce	30 Leite batido com mamão Biscoito Salgado	01 Mingau de cacau	02 Vitaminado de banana com moçambique	03 Leite batido com banana Pão com manteiga	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Sopa de Alfaca	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata e cenoura Vinagrete	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela Salada de pepino com tomate e cheiro verde	
Fruta	Maçã Picada	Banana	Abacaxi picado	Laranja desdescascada sem semente	Mamão picado	
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Arroz doce adoçado com banana	Pão com manteiga	Lanche de pernil	Ovos mexidos	Bolo de banana com queijo	
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovínea Desfiada	Leite com cacau	Suco de uva integral	Fruta picado (banana, maçã e mamão)	Leite	
		Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com espinafre batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
1º SEMANA 29/09 a 03/10	1027,67	163	42	22		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Sorioni Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kaneko e Adriana Dottini Montanheiro

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNae					
		CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral					
		outubro/2025					
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA		
2º SEMANA	06	07	08	09	10		
Café da Manhã	Leite batido com aveia 7h00m - 8h00m	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana Pão com manteiga	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã		
Almoço	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Abobrinha refogada 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de alface	Arroz com Feijão Peixe assado com batata Salada de tomate	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Batata assada	Arroz com Feijão Coxa sobrecoxa assada Cenoura e vagem cozida	Pão com manteiga	
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melão picado	Melão picado	Frutas picadas: uvas e kiwi		
Lanche da tarde	Leite batido com mamão e maçã Biscoito Salgado 13h00m - 14h00m	Lanche de Carne Moída com Tomate	Fruta picada: Banana, Melão e Mamão Leite	Pão com Manteiga Leite com cacau	Bolo de Banana com cacau e aveia Suco de uva integral individual		
Jantar	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura 15h - 16h	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhamê abobrinha, tomate, cenoura Carne moída		
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
2º SEMANA 06/10 a 10/10		1068,37	161	49	26		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009		Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores;
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação da salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cefil, Nelson Ribeiro, Paulo Marçal, Maria Eugênia, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guell, Joyme Montanheiro, Sebastião Kamebo e Adriano Dolfini Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com cacau Biscoito Salgado		Vitaminizado de banana com maçã e aveia	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela	AULAS SUSPENSAS	Arroz com Feijão Carne de panelo com mandioca	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada Carne moída com seleto de legumes
	Polenta	Foroto Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)		Berinjela assada com tomate e cebola	Salada de tomate
Fruta	Maçã Picada	Laranja descascada sem semente		Banana	Manga Picada
Lanche da tarde 13h00m - 14h00m	Arroz doce adoçado com banana	Lanche de Pernil	Suco natural de laranja	Pãozinho com manteiga Leite	Fruto picado (banana, maça, laranja) Leite
Jantar 15h - 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado		Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 13/10 a 17/10	1072,66	169	48	24

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Célti, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guigner, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP		PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNae	
		CARDÁPIO: Pré-Escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos - PERÍODO: Integral			
		outubro/2025			
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	20	21	22	23	24
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Mingau de Maisena com Banana	Leite batido com banana	Vitaminizado de banana com maçã e aveia	Leite batido maçã
7h00m - 8h00m	Biscoito Doce		Pão com manteiga		Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano	Arroz com Feijão kibe de forno	Arroz com Feijão Stroganoff de carne	Arroz com Feijão Filé de Peixe ossado com batata e tomate	Arroz com Feijão Cubos de frango com tomate
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida	Salada de Alface	Batata sauté assada	Brócolis refogado com cenoura	Creme de Milho
Fruta	Maçã picada	Banana	Melancia picada	Melão picado	Laranja lima sem semente
Lonche da tarde	Biscoito salgado	Lanche de Carne Moída com Tomate	Bolo de Banana com Aveia	Lanche com carne desfiada	Fruta picada (banana, melão e laranja)
13h00m - 14h00m	Leite batido com mamão e maçã	Suco de uva integral	Leite	Suco de uva integral	Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com inhame, espinafre abobrinha, tomate, cenoura Carne moída
15h - 16h	Carne moída				
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4º SEMANA	20/10 a 24/10	1011,05	149	48	26
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução Fnde nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido dos refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsígio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Konebo e Adriana Dolfini Montanheiro



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado	Mingau de cacau	Vitaminado de banana com moça e aveia	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Arroz com Feijão Carne de Panela com Batata e cenoura Salada de alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de tomate	Arroz com Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Pepino
Fruta	Maçã picada	Banana	Mamão picado	Laranja Lima Picada e sem Semente	Manga picada Fruto Picado
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Mingau de maïzena com banana Biscoito salgado	Suco de uva integral	Lanche de Corne Moída com Tomate Suco de laranja lima natural	Leite com cacau	(banana, mamão) Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Batata, Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão, batato doce, chuchu, espinafre, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
5º SEMANA 27/10 a 31/10	980,03	158	40	22

Andrezo Aparecida Teodoro CRN3:22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3:28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
--	--	---	--

O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020

Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das folhas nas entregas dos fornecedores.

Horário sugerido das refeições;

A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
UNIDADES ATENDIDAS: Creches; Adélia Bruno, Emma Berreta, Cetli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsílio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiquer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro

outubro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA 7h00m - 8h00m	29 Leite com Cacau Biscoito Salgado	30 Leite Batido com cacau Biscoito Doce	01 Mingau de chocolate (Cacau)	02 Leite com café	03 Pão com manteiga	Leite batido de banana com aveia
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Corne moída refogada com tomate Repolho cozido com cenoura	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Salada de Alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela	Arroz com Feijão Isca de peixe assado	Arroz com Feijão Macarrão ao sugo	Cubos de frango de panela
Lanche da Tarde 14h - 15h	Arroz doce	Lanche de pernil com tomate Suco de polpa de morango	Suco de uva integral	Vinagrete		Salada de pepino com tomate e cheiro verde
	Maçã	Banana	Abacaxi	Laranja descascada		
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LP (g)	
1º SEMANA 29/09 a 03/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	767,67 1067,48	116 167	29 40	22 27	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outros frutos de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Maria APº Reck Cabral Guimarães



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)

outubro/2025

Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	06	07	08	09	10
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cofé Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Pão com manteiga	logurte de morango
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Abobrinha refogada	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de alface	Peixe assado com batata Salada de tomate	Arroz com Feijão Stroganoff de carne Batata assada	Macarrão ao sugo Coxa e sobrecoxa assada Cenoura e vagem cozida Frutas picadas: uvas e kiwi
Lanche da Tarde 14h - 15h	Mingau de chocolate de caneca Biscoito salgado	Lanche de carne moída com tomate e cenoura Suco de polpa de morango	Pão com ovos mexidos Suco de uva integral	Pão com carne desfiada e milho Suco de polpa de morango	Bolinho de chocolate individual Suco de uva integral individual
	Maçã		Banana	Mamão	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2º SEMANA	04 a 05 anos	751,89	117	28
06/10 a 10/10	06 a 10 anos	1075,57	168	42

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães

REFEITÓRIO		2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17	
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Café Biscoito Salgado	Leite com cacau Biscoito Doce		Leite batido com banana e aveia	Leite com cacau Pão com manteiga	
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída com tomate Polenta	Arroz com Feijão Pernil dourado na panela Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	AULAS SUSPENSAS	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada Carne moída com seleto de legumes	
Lanche da Tarde 14h - 15h	Biscoito solgado Suco de polpa de morango batido com banana Maçã	Lanche de carne moída com molho Suco de uva integral Laranja descascada		Berinjela assada com tomate e cebola Maçã	Salada de tomate Maçã	
				Lanche de pernil com vinagrete Suco de polpa de morango	Pão com manteiga Chocolate quente	
				Banana	Mamão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média semanal)		ENERGIA (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA 13/10 a 17/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	860,13 1155,80	135 184	32 43	22 28	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Socco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínadas, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFª Maria APº Reck Cabral Guimarães

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE	
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)	
outubro/2025	
Refeição/ Horário	2º FEIRA
4ª SEMANA	20
Lanche da Manhã	Leite com Café
7h00m - 8h00m	Biscoito Salgado
Almoço	Arroz com Feijão Ovo cozido com orégano
10h00m - 11h00m	Bettereba cozida
Lanche da Tarde	Arroz doce com canela
14h - 15h	Macã
Composição nutricional (Médio semanal)	Energia (kcal)
4º SEMANA	04 a 05 anos 06 a 10 anos 20/10 a 24/10
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443
2º FEIRA	3º FEIRA
21	22
Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com cacau
Biscoito Doce	Biscoito Doce
Arroz com Feijão kibe de forno	Arroz com Feijão Strogenoff de carne
Salada de Alface	Batata sauté assada
Arroz de carne moída com tomate e alface	Lanche de frango com cenoura
Suco de polpa de morango	Suco de maracujá natural
Banana	Melancia
CHO (g)	PTN (g)
764,38	119
1061,40	171
PTN (g)	LIP (g)
30	19
42	24
Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. No preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Mário APº Reck Cabral Guimarães

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE							
		CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: (Integral) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: (Integral)							
		outubro/2025							
Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
5ª SEMANA	27	28	29	30	31				
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite com Cacau Biscoito Salgado	Leite Batido com cacau Biscoito Doce	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com café Pão com manteiga	Leite batido de banana com aveia				
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Arroz com Feijão Carne de Panela com Batata e cenoura Salada de alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de tomate	Arroz com Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Pepino				
Lanche da Tarde 14h - 15h	Suco de polpa de morango batido com banana Biscoito salgado	Lanche de pernil com tomate Suco de polpa de morango	Lanche carne desfiada com alface Suco de uva integral	Pão com manteiga Leite com cacau	Pão com manteiga Leite com cacau	Fruta Picada (Banana, Mamão e pêra)	Leite com cacau		
	Maçã	Banana	Mamão	Pêra					
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)				
5ª SEMANA	04 a 05 anos 27/10 a 31/10	758,50 1043,48	117 166	28 39	21 26				
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Lourenco Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234						
<ul style="list-style-type: none"> O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNEDE nº 06, de 08/05/2020 Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores. Horário sugerido das refeições; A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento. 									
UNIDADES ATENDIDAS: EMEIF PROFº Maria APº Reck Cabral Guimarães									

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
outubro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	29	30	01	02	03	
Lonche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau e aveia	Leite batido com banana e aveia	Leite com Cacau	Leite com café	
	7h00m - 8h00m	Pão com Manteiga	Pão com Manteiga	Pão com Manteiga	Bolo de Fubá	
Almoço	Arroz com Feijão Corne moída refogada com tomate	Carne de panela com mandioca	Arroz com Feijão Pernil de panela	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	
	10h00m - 11h00m	Repolho cozido com cenoura	Salada de Alface	Farrofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Isco de peixe assado	Macarrão ao sugo
			Banana	Laranja descascada	Vinagrete	Cubos de frango de panela
					Suco de uva integral	Salada de pepino com tomate e cheiro verde
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	06	07	08	09	10	
Lonche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau	logurte de morango	Leite com cacau	Suco individual de uva integral	
		Pão com Manteiga	Pão com Manteiga	Pão com Monteiga	Bolinho individual de chocolate	
Almoço	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola	Kibe de forno	Arroz com Feijão Peixe assado com batata	Arroz com Feijão	Macarrão ao sugo	
	10h00m - 11h00m	Aborrinha refogada	Salada de alface	Salada de tomate	Stroganoff de carne	Coxa e sobrecoxa assada
				Abacaxi	Batata assada	Cenoura e vagem cozida
					Frutas picadas: uvas e kiwi	
Composição nutricional (Média semanal)						
1º SEMANA	04 a 05 anos	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
	06 a 10 anos	517,64	78	21	14	
2º SEMANA	04 a 05 anos	699,21	106	22	18	
	06 a 10 anos	522,94	72	18	15	
		734,49	231	142	147	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôbas	Juliana Soriani Huerto Spinelli		Paula Andréa Sacco Evangelista		
	CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínadas, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lutz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walnor. EMEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Papa.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA / SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA	13	14	15	16	17	
Lanche da Manhã	Leite com Café	Leite com Cacau				Mingau de chocolate (Cacau)
7h00m - 8h00m	Biscoito Salgado	Pão com manteiga				Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão				Arroz com Feijão
	Carne moída com tomate	Pernil dourado na panela	AULAS SUSPENSAS	Carne de panela com mandioca		Carne moída com seleta de legumes
	Polenta	Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)		Berinjela assada com tomate e cebola		Saladão de tomate
	10h00m - 11h00m	Laranja descascada		Moça		Suco de uva integral
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4º SEMANA	20	21	22	23	24	
Lanche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau	Leite com Cacau	Leite batido com banana		Leite batido com polpa de morango
		Pão com Monteijo	Banana	Pão com manteiga		Bolo de chocolate (cacau)
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão		Arroz com Feijão
	Ovo cozido com orégano	kibe de forno	Stroganoff de carne	Filé de Peixe assado com batata e tomate		Cubos de frango com tomate
	Betterroba cozida	Salada de Alface	Batata souté assada	Brocolis refogado com cenoura		Creme de Milho
	10h00m - 11h00m	Melancia				Suco de uva integral
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA	04 a 05 anos	594,90	88	22	17	
	06 a 10 anos	793,22	120	31	21	
4º SEMANA	04 a 05 anos	523,51	75	22	15	
	06 a 10 anos	750,34	107	30	23	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas	Juliana Soriani Huerto Spinelli		Paula Andréa Sacco Evangelista		
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285		CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nos entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Lujz, Próspero Grisi, EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEIF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paşa.



CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Leite batido com banana e aveia	Leite com Cacau Pão com Manteiga	Leite com café Biscoito Doce
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com tomate Salada de repolho com cheiro verde	Arroz com Feijão Carne de Panela com Batata e cenoura Salada de alface	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela Virado de couve	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com cenoura e cebola Salada de tomate	Arroz com Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Pepino
		Banana		Mamão	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
5º SEMANA	04 a 05 anos	489,44	71	20
27/10 a 31/10	06 a 10 anos	665,59	98	30

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI n° 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEIEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Papa.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE						
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)						
outubro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
1º SEMANA	29	30	01	02	03	
Lonche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau	Leite batido com banana e aveia	Leite com Cacau	Leite com café	
	7h00m - 8h00m	Pão com Manteiga		Pão com Manteiga	Bolo de Fubá	
Almoço	Arroz com Feijão Corne moída refogada com tomate	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca	Arroz/Feijão Preto Pernil de panela	Arroz com Feijão Isca de peixe assado	Macarrão ao sugo	
	10h00m - 11h00m	Repolho cozido com cenoura	Salada de Alface	Fatofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Cubos de frango de panela	
			Banana	Laranja descascada	Salada de pepino com tomate e cheiro verde	
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
2º SEMANA	06	07	08	09	10	
Lonche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau	Iogurte de morango	Leite com cacau	Suco individual de uva integral	
		Pão com Manteiga		Pão com Manteiga	Bolinho individual de chocolate	
Almoço	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola	Arroz com Feijão Kibe de forno	Arroz com Feijão Peixe assado com batata	Arroz com Feijão Stroganoff de carne	Macarrão ao sugo Coxa e sobrecoxa assada	
	10h00m - 11h00m	Aborórrinho refogada	Salada de alface	Salada de tomate	Cenoura e vagem cozida	
				Abacaxi	Frutas picadas: uvas e kiwi	
Composição nutricional (Média semanal)						
1º SEMANA	04 a 05 anos	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
	06 a 10 anos	517,64	78	21	14	
2º SEMANA	04 a 05 anos	699,21	106	22	18	
	06 a 10 anos	527,94	72	18	15	
		734,49	231	142	147	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôbas	Juliana Soriani Huerto Spinelli	Paula Andréa Sacco Evangelista			
	CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. No preparação de salada de frutas e vitamindados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonino Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Daniel

		SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -PNAE				
CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)		outubro/2025				
Refeição / Horário		2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	13	14	15	16	17	
Lanche da Manhã	Leite com Café	Leite com Cacau		Leite batido com polpa de morango	Mingau de chocolate (Cacau)	
7h00m - 8h00m	Biscoito Salgado	Pão com manteiga		Pão com manteiga		
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão		Arroz com Feijão	Macarrão agridoce com cenoura ralada	
	Carne moída com tomate	Pernil dourado na panela	AULAS SUSPENSAS	Carne de panela com mandioca	Carne moída com seleta de legumes	
10h00m - 11h00m	Polenta	Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)		Berinjela assada com tomate e cebola	Soldado de tomate	
		Laranja descascada		Macão	Suco de uva integral	
Refeição / Horário		2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
4º SEMANA	20	21	22	23	24	
Lanche da Manhã	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite batido com cacau	Leite com Cacau	Leite batido com banana	Leite batido com polpa de morango	
		Pão com Monteigo	Banana	Pão com manteiga	Bolo de chocolate (cacau)	
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	
	Ovo cozido com orégano	Kibe de forno	Stroganoff de carne	Filé de Peixe assado com batata e tomate	Cubos de frango com tomate	
10h00m - 11h00m	Beterraba cozida	Salada de Alface	Batata souté assada	Brócolis refogado com cenoura	Creme de Milho	
		Melancia			Suco de uva integral	
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA	04 a 05 anos	594,90	8793	22,49	1712	
	06 a 10 anos	793,22	120,36	31,12	2092	
4º SEMANA	04 a 05 anos	523,51	75	22	15	
	06 a 10 anos	750,34	107	30	23	
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Soriani Huerto Spinelli	Paulo Andréa Socco Evangelista			
	CRN3:22.009	CRN3:28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nos entregas dos fornecedores;
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamindados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIEF Antonino Alves de Araújo, EMEIEF Anna Mahnic Daniel



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Rural - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Manhã)

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Lanche da Manhã 7h00m - 8h00m	Mingau de chocolate (Cacau)	Leite com Cacau	Leite batido com banana e aveia	Leite com Cacau	Leite com café
Almoço	Arroz com Feijão	Pão com Manteiga	Pão com Monteiga	Pão com Monteiga	Biscoito Doce
10h00m - 11h00m	Carne moída refogada com tomate	Arroz com Feijão	Arroz/Feijão Preto	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão
	Salada de repolho com cheiro verde	Carne de Panela com Batata e cenoura	Pernil de panela	Ovos Mexidos com cenoura e cebola	Escondidinho de carne moída
		Salada de alface	Virado de couve	Salada de tomate	Salada de Pepino
		Banana		Mamão	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
5º SEMANA	04 a 05 anos	489,44	71	20
	06 a 10 anos	665,59	98	30
				18
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDI nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamínados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: Vila dos Sargentos, EMEIF Antonina Alves de Araujo, EMEIF Anna Mahnic Daniel

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde) CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)						
outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA 1ª SEMANA	3º FEIRA 29	4º FEIRA 30	5º FEIRA 01	6º FEIRA 02	6º FEIRA 03
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, carne moída)	Lanche carne desfiado com alface	Iscas de peixe assado	Arroz/Feijão	Lanche de pernil com tomate	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana	Vinagrete	Suco de polpa de morango	Suco de pepino com tomate e cheiro verde	
			Abacaxi	Laranja descascada	Bolo de fubá	
Refeição/ Horário	2º FEIRA 2ª SEMANA	3º FEIRA 06	4º FEIRA 07	5º FEIRA 08	6º FEIRA 09	6º FEIRA 10
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Lanche de carne moída com Tomate e alface	Carne moída com batata e molho	Arroz com feijão	Coxa e sobrecoxa assada	Macarrão ao sugo Coxo e sobrecoxa assada
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana	Suco de polpa de morango	Salada de tomate	Suco de uva integral individual	Cenoura e vogem cozida
			Mamão	Bolinho de chocolate individual e logurte de morango	Bolinho de chocolate individual e logurte de morango	Frutas picadas: uvas e kiwi
Composição nutricional (Médio semanal)		Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
1º SEMANA 29/09 a 03/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	294,00 426,19	55 79	11 16	4 5	
2º SEMANA 06/10 a 10/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	363,21 526,58	51 91	14 20	6 9	
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNE n° 06, de 08/05/2020
 ● Cardápio sujeito a alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 ● Horário sugerido das refeições:
 ● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outros frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF Belmiro: Rotary Club, Iron Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Paşa

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)						
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)						
outubro/2025						
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3ª SEMANA	13	14	15	16	17	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Mandioca (mandioca, tomate e carne desfiada) Lanche de pernil desfiado com vinagrete	AULAS SUSPENSAS	Lanche com carne desfiado e cenoura	Creme moída com seletão de legumes	Carne moída com cenoura ralada	
Lanche da Tarde 2	Maçã	Laranja descascada	Suco de uva integral.	Banana	Mamão	
Refeição / Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
4ª SEMANA	20	21	22	23	24	Arroz com feijão
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido, batata, cenoura e milho) Beterraba cozida	Lanche de ovos mexidos com alface	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Pão com creme desfiada e tomate	Cubos de frango com tomate	
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana	Melancia	Suco de uva integral	Creme de milho	
						Bolo de chocolate
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
3ª SEMANA	04 a 05 anos 13/10 a 17/10	275,88 378,14	51 69	9 13	4 6	
4ª SEMANA	04 a 05 anos 20/10 a 24/10	352,35 548,36	63 112	14 24	5 9	
Andrezza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285		Paulo Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nos entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitamininados, pode-se incluir outras frutas de acordo com o disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Pappa.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO: Pré escola - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 04 a 05 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)
CARDÁPIO: Fundamental I - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: 06 a 10 anos - PERÍODO: Parcial (Tarde)

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
5º SEMANA	27	28	29	30	31
Lanche da Tarde 1 15h as 16h	Sopa de Arroz (com batata, cenoura, carne moída, chuchu, tomate, cheiro verde)	Lanche Carne desfiada com alface Suco de uva integral	Risotinho de pernil (arroz, pernil, cenoura, tomate e cheiro verde)	Pão com ovo e tomate Suco de polpa de morango	Macarrão com molho de carne moída Salada de Pepino
Lanche da Tarde 2	Maçã	Banana	Mamão	Arroz doce com canela	Pera

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
5º SEMANA 27/10 a 31/10	04 a 05 anos 06 a 10 anos	309,33 448,77	59 87	11 16
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: EMEF: J. Washington Luiz, Próspero Grisi. EMEI: Profº Belmiro Walmor. EMEF: Rotary Club, Iran Rodrigues, Catharina Sinotti, Profº Arcídio Giacomelli Stell, Profº Lenira Papa.



CARDÁPIO: EJA - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: > 19 anos - PERÍODO: Noite

outubro/2025

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1º SEMANA	29	30	01	02	03
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Arroz (batata, cenoura, tomate, chuchu, cheiro verde, carne moída)	Lanche carne desfiado com alface Suco de polpa de morango	Arroz/Feijão Iscas de peixe assado Vinagrete	Lanche de pernil com tomate Suco de polpa de morango	Macarrão ao sugo Cubos de frango de panela Salada de pepino com tomate e cheiro verde
	Maçã	Banana	Abacaxi	Laranja descascada	Bolo de fubá

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2º SEMANA	06	07	08	09	10
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Feijão (macarrão, cenoura, batata, carne moída)	Lanche de carne moída com tomate e alface Suco de polpa de morango	Arroz com feijão Carne moída com batata e molho	Lanche carne desfiada com milho	Macarrão ao sugo Coxa e sobrecoxa assado
	Maçã	Banana	Mamão	Suco de uva integral individual	Cenoura e vogem cozida
				Bolinho de chocolate individual e logurte de morango	Frutas picadas: uvas e kiwi

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1º SEMANA 29/09 a 03/10	588,13	106	23	8
2º SEMANA 06/10 a 10/10	717,81	121	29	13

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilos Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerto Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNGE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profª Iran Rodrigues, EMEF Profª Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caicão)

outubro/2025						
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	
3º SEMANA	13	14	15	16	17	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Sopa de Mandioca (mandioca, tomate e carne desfiada)	Lanche de pernil desfiado com vinagrete	AULAS SUSPENSAS	Lanche com carne desfiado e cenoura	Macarrão alho/óleo com cenoura ralada	Carne moída com seleta de legumes
Lanche da Noite 2	Maçã	Laranja descascada		Suco de uva integral	Salada de tomate	Banana
Refeição/ Horário 4º SEMANA	2º FEIRA 20	3º FEIRA 21	4º FEIRA 22	5º FEIRA 23	6º FEIRA 24	
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, ovo cozido, batata, cenoura e milho)	Lanche de ovos mexidos com alface	Sopa de Feijão (mocarrão, cenoura, batata, carne moída)	Pão com carne desfiada e tomate	Cubos de frango com tomate	Arroz com feijão
Lanche da Noite 2	Beterraba cozida	Suco de Maracujá natural	Suco de uva integral	Suco de uva integral	Creme de milho	Banana
	Maçã	Banana	Melancia	Mamão	Bolo de chocolate	
Composição nutricional (Médio semanal)						
3º SEMANA 13/10 a 17/10	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)		
4º SEMANA 20/10 a 24/10	563,86	97	21	10		
	778,53	133	31	14		
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234			

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão dos faltos nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profª Iran Rodrigues, EMEF Profª Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caicão)

 <p>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNae</p> <p>CARDÁPIO: EJA - MODALIDADE DE ENSINO: Municipal - ZONA: Urbana - FAIXA ETÁRIA: > 19 anos - PÉRÍODO: Noite</p>																										
outubro/2025																										
Refeição/ Horário																										
5º SEMANA																										
Lanche da noite 1 19h00 - 20h00	<table border="1"> <tr> <td>2º FEIRA</td><td>3º FEIRA</td><td>4º FEIRA</td><td>5º FEIRA</td><td>6º FEIRA</td></tr> <tr> <td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> <tr> <td>Sopa de Arroz (com batata, cenoura, carne moída, chuchu, tomate, cheiro verde)</td><td>Lanche Carne desfiada com alface</td><td>Risotinho de pernil (arroz, pernil, cenoura, tomate e cheiro verde)</td><td>Pão com ovo e tomate</td><td>Macarrão com molho de carne moída</td></tr> <tr> <td></td><td>Suco de uva integral</td><td></td><td>Suco de polpa de morango</td><td>Salada de Pepino</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA	27	28	29	30	31	Sopa de Arroz (com batata, cenoura, carne moída, chuchu, tomate, cheiro verde)	Lanche Carne desfiada com alface	Risotinho de pernil (arroz, pernil, cenoura, tomate e cheiro verde)	Pão com ovo e tomate	Macarrão com molho de carne moída		Suco de uva integral		Suco de polpa de morango	Salada de Pepino					
2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA																						
27	28	29	30	31																						
Sopa de Arroz (com batata, cenoura, carne moída, chuchu, tomate, cheiro verde)	Lanche Carne desfiada com alface	Risotinho de pernil (arroz, pernil, cenoura, tomate e cheiro verde)	Pão com ovo e tomate	Macarrão com molho de carne moída																						
	Suco de uva integral		Suco de polpa de morango	Salada de Pepino																						
Lanche da Noite 2	<table border="1"> <tr> <td>Maçã</td><td>Banana</td><td>Mamão</td><td>Arroz doce com canela</td><td>Pera</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Maçã	Banana	Mamão	Arroz doce com canela	Pera																				
Maçã	Banana	Mamão	Arroz doce com canela	Pera																						
Composição nutricional (Média semanal)																										
5º SEMANA 27/10 a 31/10	<table border="1"> <tr> <td>Energia (kcal)</td><td>CHO (g)</td><td>PTN (g)</td><td>LIP (g)</td></tr> <tr> <td>618,11</td><td>107</td><td>25</td><td>10</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	618,11	107	25	10																	
Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)																							
618,11	107	25	10																							
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	<table border="1"> <tr> <td>Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443</td><td>Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285</td><td>Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234																						
Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234																								

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNEDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das faltas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitominados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: EMEF Profº Iran Rodrigues, EMEF Profº Zuleika Velloso, EMEF Dr. Eitel Arantes Dix (Caiçao)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

1. Modalidade – Creche - Faixa Etária de 4 a 6 meses e a partir de 06 meses

Cardápio Alimentação Infantil – 4 até 6 meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Almoço	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno

Cardápio de Introdução para Alimentação Complementar – No 6º meses

Tipo de Refeição	Refeições
Café da Manhã	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Lanche da Manhã	Fruta amassada/raspada
Almoço	Primeira Papa Principal de Misturas Múltiplas (seguir o almoço do cardápio da faixa etária 07 a 11 meses) Fruta amassada/raspada
Lanche da Tarde	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno
Jantar	Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno

Observação: É importante oferecer água potável, a partir da introdução da alimentação complementar, ou em uso de fórmula infantil, porque os alimentos dados ao lactente apresentam maior quantidade de proteínas por grama e maior quantidade de sais, o que causa sobrecarga de solutos para os rins, que deve ser compensada pela maior oferta de água

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andrea Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
----------------	---

Referência Bibliográfica:

Manual de Alimentação: Orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;

Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;

Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Modalidade – Creche /Cardápio Introdução Alimentar

Orientações Gerais:

O Ministério da Saúde recomenda o aleitamento materno exclusivo até os 6 meses e complementar até os 2 anos ou mais.

A partir dos 06 meses, introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos. Os alimentos de cada grupo devem ser servidos separadamente e ficar atento ao surgimento de reações alérgicas neste intervalo.

Geralmente, no início, algumas crianças tendem a rejeitar os novos alimentos que lhe são oferecidos. Tal atitude não significa aversão permanente aos mesmos e, por isso, são necessárias no mínimo 10 a 15 exposições a um novo alimento para que ele seja aceito. Não desistir! Não colocar rótulos tipo “ele não gosta disso”.

Oferecer a comida na consistência espessa o suficiente para não “escorrer” da colher. No início amassar os alimentos apenas com garfo e picar muito bem os alimentos mais duros, como as carnes. Não bata no liquidificador e nem peneire os alimentos. Nos meses seguintes, amasse cada vez menos, e gradativamente, aumentar a consistência até chegar à alimentação da família. A mastigação estimula o desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça.

Além disso, a alimentação apropriada na infância requer cuidados relacionados aos aspectos sensoriais (apresentação visual, cores, formatos atrativos), forma de preparo dos alimentos, porções adequadas à capacidade gástrica, consistência, etc. Esses fatores devem ser considerados, visando a satisfação de necessidades não só nutricionais da criança, mas também emocionais e sociais.

Evolução da consistência:

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.



6 meses



8 meses



12 meses



Adulto

Figura 29 –
Evolução da consistência
das preparações:
almoço e jantar.

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.

Revisado 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Consistência:

- Evoluir gradativamente.

Iniciar na textura pastosa, na forma de purês (amassado com o garfo), sem pedaços, de acordo com a aceitação e capacidade digestiva do lactente.

Incluir pequenos pedaços, em diferentes apresentações (raspado, desfiado, cortado em cubos, filetes) e consistência macia, para que a criança aprenda a mastigar.

Incluir pedaços maiores, até atingir a consistência similar à refeição da família.

No preparo da refeição, usar quantidade mínima de sal e óleo.

É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até 03 anos de idade. Alimentos açucaradas pode causar dificuldades em aceitação de alimentos *in natura* como as frutas/legumes/verduras, além de aumentar a chance da criança apresentar doenças crônicas como obesidade infantil.

Em dias comemorativos também é proibida a oferta de: refrigerantes, groselhas, suco artificial em pó ou suco concentrado, bolo recheado, bombons, chocolates, balas e confeitos, biscoitos ou bolachas recheadas, gelatinas e sorvete.

Hidratação: oferecer água potável (filtrada e/ou fervida) nos intervalos entre as refeições. Também poderá ser oferecido água após as refeições, com moderação e/ou se a criança solicitar por estar com sede. Não deve ser substituir por outro líquido como chá ou suco.

Observação1) Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, lúdico, aprendizado e afeto: comer deve ser prazer e não momentos de terror, angústia e ansiedade. Estimule a criança a comer, mas sem forçá-la, nem mesmo quando ela estiver doente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio Infantil/Cardápio de Transição

Observação 2) Nos casos em que a criança apresentar atestado do pediatra com esquema alimentar, este deve ser respeitado e seguido.

Equipe de Nutrição – Setor de Merenda Escolar

Nutricionistas	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Boas - CRN3: 28.443 Andreza Aparecida Teodoro – CRN3: 22.009 Paula Andréa Sacco Evangelista - CRN3: 11.235
-----------------------	---

Referência Bibliográfica:

- Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. Sociedade Brasileira de Pediatria - Departamento Científico de Nutrologia. 4ª. ed.- São Paulo: SBP, 2018;
- Guia Prático de Alimentação da Criança de 0 a 05 anos - Departamento Científico de Nutrologia/Pediatria Ambulatorial. Sociedade Brasileira de Pediatria - São Paulo: SBP, 2021;
- Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção à Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Alterações dos Aspectos de
- Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio 2020;
- Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação/Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE – Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNae.



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Juntada de Documentos

Data e Hora: 17/10/2025 15:00:28

Usuário: 6159 - TATIANA CRISTINA GARDIM VIEIRA DOS SANTOS/ESCRITURÁRIA

Local: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Qtd. Páginas: 4

Página Início: 113

Documento:

Descrição: Manifestação do Secretário de Educação



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



PROTOCOLO N° 5812/2025

Pirassununga, 16 de outubro de 2025

AO GABINETE

Quanto ao Pedido de Informação nº 194/2025, encaminhado pelo Sr. Vereador Carlos Luiz de Deus, informamos que:

- a) Juntamos aos autos os cardápios de agosto a outubro/2025. Observe-se que todos os cardápios estão disponíveis para consulta no site oficial da Secretaria Municipal de Educação, através do link: <http://sme.pirassununga.sp.gov.br/Publicacoes/Portal%20da%20Informa%C3%A7%C3%A3o/Merenda%20Escolar/>.
- b) Segue abaixo tabela explicativa quanto às refeições ofertadas na Rede Municipal de Ensino de Pirassununga:

Etapa	Faixa Etária	Refeições
Creche – período integral	4 a 6 meses	<ul style="list-style-type: none">• Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno – 5 vezes ao dia
Creche — período integral	A partir de 6 meses	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)• Lanche da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)• Jantar (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)
Creche – período integral	7 a 11 meses	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Fruta• Jantar
Creche – período integral	1 a 3 anos	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Jantar
Pré-escola (Creches) – período integral	4 a 5 anos	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Jantar
Pré-escola e Fundamental I –	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



integral		<ul style="list-style-type: none">• Almoço• Lanche da Tarde
Escola Rural – Pré-escola e Fundamental I – integral	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde
Pré-escola e Fundamental I – parcial manhã	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã• Almoço
Escola Rural – Pré-escola e Fundamental I – parcial manhã	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã• Almoço
Pré-escola e Fundamental I – parcial tarde	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Tarde 1• Lanche da Tarde 2
EJA	> 19 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Noite 1• Lanche da Noite 2

c) Na Rede Municipal de Ensino de Pirassununga, todas as Creches Municipais e 6 escolas de ensino fundamental funcionam em período integral, sendo elas:

1. Creche Municipal Cantinho Feliz “Prof.^a Emma Berretta”;
2. Creche Municipal “Dr. Nelson Ribeiro”;
3. Creche Municipal “Dr. Paulo Marsíglia”;
4. Creche Municipal “Prof.^a Lourdes Conceição Guelli Victorelli”;
5. Creche Municipal “Adélia Fernandes Bruno”;
6. Creche Municipal “Maria Eugênia Pereira da Silva”;
7. Creche Municipal “Nedy de Oliveira”;
8. Creche Municipal “Tenente Olympio Guiguer”;
9. Creche Municipal “Jayme Antonio Montanheiro”;
10. Creche Municipal “Cerli Rodrigues Coelho”;
11. Creche Municipal “Prof. Oscar Augusto Guelli”;
12. Creche Municipal “Sebastião Gonçalves – Tião Kanebo”;
13. Creche Municipal “Prof.^a Adriana Dolfini Montanheiro”
14. EMEF CAIC “Dr. Eitel Arantes Dix”;
15. EMEIJAESF “Prof.^a Zuleika Vélida Franceschi Velloso”;
16. EMEF “Prof.^a Maria José de Oliveira Jacobsen”;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



17. EMEIJA "Abbibe Appes";
18. EMEIAEF "Julia Colombo de Almeida";
19. EMEIEF (R) "Prof.^a Maria Aparecida Reck Cabral Guimarães".

d) Segue abaixo tabela explicativa quanto às refeições ofertadas na Rede Municipal de Ensino de Pirassununga, nas unidades de período integral:

Etapa	Faixa Etária	Refeições
Creche – período integral	4 a 6 meses	<ul style="list-style-type: none">• Fórmula Infantil Fase 1 ou Aleitamento Materno – 5 vezes ao dia
Creche — período integral	A partir de 6 meses	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)• Lanche da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)• Jantar (Fórmula Infantil Fase 2 ou Aleitamento Materno)
Creche – período integral	7 a 11 meses	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Fruta• Jantar
Creche – período integral	1 a 3 anos	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Jantar
Pré-escola (Creches) – período integral	4 a 5 anos	<ul style="list-style-type: none">• Café da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde• Jantar
Pré-escola e Fundamental I – integral	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde
Escola Rural – Pré-escola e Fundamental I – integral	4 a 5 anos e 6 a 10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Lanche da Manhã• Almoço• Lanche da Tarde

e) Nada mais a acrescentar.

**FERNANDO
DEL
NERO:11531895859**
Assinado digitalmente por FERNANDO DEL
NERO:11531895859
Nome: CLEONICE OLIVEIRA BRASIL, ONU-Secretaria da
Reforma do Estado, UNIÃO FEDERATIVA DO BRASIL, ONU-RFB e-
CPF A3, OU-EMBRANCO, OU-
16749299000111, OU-videoconferencia, CN=
FERNANDO DEL NERO:11531895859
Localização:
Data: 2025.10.17 14:51:22-03'00'
Software: Foxit PDF Reader Versão: 2024.2.2

Fernando Del Nero



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



Secretário Municipal de Educação



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Tramitação

Data Hora: 17/10/2025 15:00:44

Usuário: 6159 - TATIANA CRISTINA GARDIM VIEIRA DOS SANTOS/ESCRITURÁRIA

Local Origem: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Local Destino: GABINETE DO PREFEITO

Despacho: TRAMITAÇÃO



Processo Eletrônico
Prefeitura Municipal De Pirassununga

CNPJ: 45.731.650/0001-45 Telefone:

Juntada de Documentos

Data e Hora: 17/10/2025 16:43:49

Usuário: 5409 - ALEXANDRA CARLA MANCIM DO COUTO/ESCRITURÁRIA

Local: GABINETE DO PREFEITO

Qtd. Páginas: 1

Página Início: 120

Documento: PARECER / DESPACHO / COMUNICADO / HOMOLOGAÇÃO

Descrição: Despacho Prefeito

Assinatura: Assinado digitalmente em 17/10/2025 21:15:01 por FERNANDO LUBRECHET
com o Certificado :FERNANDO LUBRECHET:19043407844



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
Estado de São Paulo
GABINETE DO PREFEITO

Gabinete do Prefeito

REF. PROT. N° 5812/2025

AO EXPEDIENTE DO GABINETE

Proceder o envio à Câmara Municipal da resposta ao Pedido de Informação nº 194/2025, fls. 03/04, conforme manifestação da Secretaria de Educação, constante às fls. 07/122.

Servindo este de Ofício.

Conclusos, encaminhar os autos ao arquivo.

Pirassununga,

FERNANDO LUBRECHET

Prefeito Municipal

Assinado de forma
digital por FERNANDO
LUBRECHET, CPF nº
190.434.078-44 em
17/10/2025 às 21:14:59
(GMT-03:00)