SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CMEI

MODALIDADE DE ENSINO *EDUCAÇÃO INFANTIL*

ZONA – *RURAL/URBANA*

FAIXA ETÁRIA *7 - 11 MESES/1 A 3 ANOS*

PERÍODO INTEGRAL

Primeira quinzena PRONTO

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

SETEMBRO/2026

	2ª FEIRA	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE MANHÃ 08:30	Biscoito salgado, leite	Vitamina de banana com aveia, pão com polpa de frutas (preparação caseira)	Iogurte de morango (preparação caseira)	Mingau de aveia com massa raspadinha ou picada	Salada de frutas (picadas ou amassadas - maçã, banana, laranja)
ALMOÇO 10:30	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado	Legumes refogados com carne vermelha desfiada (batata inglesa, chuchu, beterraba, cheiro verde), feijão, arroz	Arroz com carne moída, feijão, chuchu refogado com cheiro verde	Polenta com pernil refogado com tomate e cheiro verde, feijão, brócolis e couve flor refogada	Vaca atolada (mandioca, patinho), feijão, cenoura refogada
LANCHE TARDE 15:00	Macarrão com carne moída refogada com tomate e cheiro verde, cenoura refogada	Arroz com frango, feijão, acelga refogada	Sopa de frango com legumes (batata doce, couve , repolho e cheiro verde)	Arroz com carne vermelha, feijão, couve refogada	Quirera com frango refogado com tomate e cheiro verde, acelga refogada

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	529,97	g 69	g 24	g 11				
		% 55	% 16	% 19				

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

CONSISTÊNCIA: para crianças até os 12 meses os alimentos devem ficar separados e amassados com garfo, não devem ser liquidificados e nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas, desfiadas e misturadas nas papinhas. Para crianças de 1 a 3 anos os alimentos devem ser picados e as carnes desfiadas e todos os alimentos devem estar bem cozidos. Sem adição de açúcar e utilizar sal com moderação. Alguns alimentos podem ser cortados em palitinhos e ofertados para as crianças irem mordendo, em um tamanho que a criança consiga segurar, cozidos mas não muito moles, como por exemplo a cenoura e a beterraba. Couve, repolho, acelga e outros vegetais folhosos devem ser picadinhos, cozido e misturados na papinha.
QUANTIDADE APROXIMADA: 2 a 3 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CMEI

MODALIDADE DE ENSINO *EDUCAÇÃO INFANTIL*

ZONA – *RURAL/URBANA*

FAIXA ETÁRIA *7 - 11 meses/1 A 3 ANOS*

PERÍODO INTEGRAL

Segunda quinzena

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

SETEMBRO/2026

	2ª FEIRA	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
CAFÉ DA MANHÃ	Aleitamento materno ou fórmula	Aleitamento materno ou fórmula	Aleitamento materno ou fórmula	Aleitamento materno ou fórmula	Aleitamento materno ou fórmula
LANCHE MANHÃ 08:30	Vitamina de banana com maçã e aveia	Iogurte de morango (preparação caseira) com banana picada	Pão com polpa de fruta (preparação caseira), leite	Biscoito salgado, leite, banana	Mingau de aveia com maçã raspadinha
ALMOÇO 10:30	Arroz, com carne vermelha desfiada e refogada, feijão e brócolis refogado	Risoto de frango desfiado com legumes (acelga, cenoura, milho verde e cheiro verde), feijão	Quirera com pernil desfiado e refogado com tomate sem pele e cheiro verde, salada de alface	Vaca atolada, feijão e beterraba refogada	Arroz com carne moída, feijão, couve flor refogada e repolho refogado
LANCHE TARDE 15:00	Macarrão com frango desfiado e refogado com tomate sem pele e cheiro verde, couve flor refogada, salada de	Arroz com pernil desfiado e refogado, feijão, repolho refogado e tomate sem pele	Sopa de legumes com carne vermelha com legumes (cenoura, couve flor, repolho, beterraba, macarrão e cheiro verde)	Farofa de pernil desfiado com feijão, tomate sem pele e batata inglesa	Sopa de legumes com carne (mandioquinha salsa, repolho, cenoura e cheiro verde)

	alface							

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
	451,70	g 68 % 63	g 20 % 18	g 8 % 16	257,87	48,37	155,46	2,83

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

CONSISTÊNCIA: para crianças até os 12 meses os alimentos devem ficar separados e amassados com garfo, não devem ser liquidificados e nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas, desfiadas e adicionadas nas papinhas. Para crianças de 1 a 3 anos os alimentos devem ser picados e as carnes desfiadas e todos os alimentos devem estar bem cozidos. Sem adição de açúcar e utilizar sal com moderação. Alguns alimentos podem ser cortados em palitinhos e ofertados para as crianças irem mordendo, em um tamanho que a criança consiga segurar, cozidos mas não muito moles, como por exemplo a cenoura e a beterraba. Couve, repolho, acelga e outros vegetais folhosos devem ser picadinhos, cozido e misturados na papinha

QUANTIDADE APROXIMADA: 2 a 3 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - *ENSINO FUNDAMENTAL* **MODALIDADE DE ENSINO –** *EDUCAÇÃO INFANTIL* **ZONA -** *URBANA/RURAL* **FAIXA ETÁRIA -** *4 A 5 ANOS DE IDADE* **PERÍODO –** *PARCIAL* Primeira quinzena					
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*					
SETEMBRO/2026					
Tipo de Refeição/ Horário	**2ª FEIRA**	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE DA MANHÃ 09:30, 09:50, 10:10	Macarrão com carne moída refogada com tomate e cheiro verde, cenoura refogada, ponkã	Arroz com frango, feijão, acelga refogada, banana	Sopa de frango com legumes (batata doce, couve , repolho e cheiro verde), maçã	Arroz com carne vermelha, feijão, couve refogada, banana	Quirera com frango refogado com tomate e cheiro verde, acelga refogada, ponkã
ALMOÇO 12:15	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado, ponkã	Legumes refogados com carne vermelha desfiada (batata inglesa, chuchu, beterraba, cheiro verde),	Arroz com carne moída, feijão, chuchu refogado com cheiro verde	Polenta com pernil refogado com tomate e cheiro verde, feijão, brócolis e couve flor	Vaca atolada (mandioca, patinho), feijão, cenoura refogada

		feijão, arroz		refogada	
LANCHE DA TARDE 14:30, 14:50, 15:10	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15 % do VET**	**15% a 30% do VET**
		510,36	g 70	g 25	g 10
			% 55	% 17	% 18

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

QUANTIDADE APROXIMADA: arroz – 2 a 4 colheres de sopa; hortaliças cruas e cozidas – 2 a 3 colheres; carne – 1 colher (sopa) cheia, 1 bife; feijão – 2 a 3 colheres (sopa);

Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO - *ENSINO FUNDAMENTAL* **MODALIDADE DE ENSINO –** *EDUCAÇÃO INFANTIL* **ZONA -** URBANA/RURAL **FAIXA ETÁRIA -** 4 A 5 ANOS DE IDADE **PERÍODO -** *PARCIAL* Segunda quinzena					
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*					
SETEMBRO/2026					
Tipo de Refeição/ Horário	**2ª FEIRA**	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE DA MANHÃ **09:30, 09:50, 10:10**	Macarrão com frango refogado com tomate e cheiro verde, couve flor refogada, salada de alface, banana	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado, salada de tomate, laranja	Sopa de legumes com carne vermelha com legumes (cenoura, couve flor, repolho, beterraba, macarrão e cheiro verde), ponkã	Farofa com linguiça, tomate, repolho e acelga, feijão, arroz doce	Sopa de legumes com carne moída (mandioquinha salsa, repolho, cenoura e cheiro verde), laranja

ALMOÇO **12:15**	Arroz, com carne vermelha, feijão, brócolis refogado	Risoto de frango com legumes (acelga, cenoura, milho verde e cheiro verde), feijão	Arroz com carne moída, feijão, couve flor refogada, salada de repolho com acelga	Vaca atolada, feijão, salada de beterraba ralada	Quirera com pernil refogada com tomate e cheiro verde, salada de alface
LANCHE DA TARDE **14:30, 14:50, 15:10**	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15 % do VET**	**15% a 30% do VET**
		510,36	g 70	g 25	g 10
			% 55	% 18	% 18

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

QUANTIDADE APROXIMADA: arroz – 2 a 4 colheres de sopa; hortaliças cruas e cozidas – 2 a 3 colheres; carne – 1 colher (sopa) cheia, 1 bife; feijão – 2 a 3 colheres (sopa);

Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO - *ENSINO FUNDAMENTAL* **MODALIDADE DE ENSINO –** *EDUCAÇÃO INFANTIL* **ZONA -** URBANA/RURAL **FAIXA ETÁRIA -** 6 A 15 ANOS DE IDADE **PERÍODO -** *PARCIAL* Primeira quinzena
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*
SETEMBRO/2026

Tipo de Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ 09:30, 09:50, 10:10	Macarrão com carne moída refogada com tomate e cheiro verde, cenoura refogada, ponkã	Arroz com frango, feijão, acelga refogada, banana	Sopa de frango com legumes (batata doce, couve, repolho, cheiro verde), maçã	Arroz com carne vermelha, feijão, couve refogada, banana	Quirera com frango refogado com tomate e cheiro verde, acelga refogada, ponkã
ALMOÇO 12:15	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado	Legumes refogados com carne vermelha desfiada (batata inglesa, chuchu, beterraba, cheiro verde), feijão arroz	Arroz com carne moída, feijão, chuchu refogado com cheiro verde	Polenta com pernil refogado com tomate e cheiro verde , feijão, brócolis e couve flor refogada	Vaca atolada (mandioca, patinho), feijão, cenoura refogada
LANCHE DA TARDE 14:30, 14:50, 15:10	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15 % do VET**	**15% a 30% do VET**

	674,82	g 86	g 33	g 11
		% 55	% 16	% 15

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

QUANTIDADE APROXIMADA: arroz – 2 a 4 colheres de sopa; hortaliças cruas e cozidas – 2 a 3 colheres; carne – 1 colher (sopa) cheia, 1 bife; feijão – 2 a 3 colheres (sopa);

Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO - *ENSINO FUNDAMENTAL*

	MODALIDADE DE ENSINO – *EDUCAÇÃO INFANTIL* **ZONA -** URBANA/RURAL **FAIXA ETÁRIA -** *6 A 15 ANOS DE IDADE* **PERÍODO -** PARCIAL Segunda quinzena				
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*					
SETEMBRO/2026					
Tipo de Refeição/ Horário	**2ª FEIRA**	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE DA MANHÃ 09:30, 09:50, 10:10	Macarrão com frango refogado com tomate e cheiro verde, couve flor refogada, salada de alface, banana	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado, salada de tomate, laranja	Sopa de legumes com carne vermelha com legumes (cenoura, couve flor, repolho, beterraba, macarrão e cheiro verde), melancia	Farofa de pernil, tomate, repolho e acelga, feijão, arroz doce	Sopa de legumes com carne moída (mandioquinha salsa, repolho, cenoura e cheiro verde), laranja
ALMOÇO 12:15	Arroz, com carne vermelha, feijão, brócolis refogado	Risoto de frango com legumes (acelga, cenoura, milho verde e cheiro verde), feijão	Arroz com carne moída, feijão, couve flor refogada, salada de repolho com acelga	Vaca atolada, feijão, salada de beterraba ralada	Quirera com linguiça refogada com tomate e cheiro verde, salada de alface

LANCHE DA TARDE 14:30, 14:50, 15:10	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã	Igual lanche da manhã
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10 % a 15 % do VET**	**15% a 30% do do VET**
		628,30	g 83	g 29	g 11
			% 55	% 17	% 17

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

QUANTIDADE APROXIMADA: arroz – 2 a 4 colheres de sopa; hortaliças cruas e cozidas – 2 a 3 colheres; carne – 1 colher (sopa) cheia, 1 bife; feijão – 2 a 3 colheres (sopa);

Essa quantidade serve apenas para ter alguma referência, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – *EDUCAÇÃO BÁSICA*

MODALIDADE DE ENSINO - *EJA*

	ZONA - URBANA **FAIXA ETÁRIA -** ADULTO **PERÍODO -** *PARCIAL* Primeira quinzena				
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*					
SETEMBRO/2026					
Tipo de Refeição/ Horário	**2ª FEIRA**	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE	Macarrão com carne moída refogada com tomate e cheiro verde, arroz, feijão, salada de alface	Arroz com linguiça, feijão, repolho refogado, salada de acelga	Vaca atolada, arroz, feijão, acelga refogada, salada de alface	Quirera com pernil refogado com tomate e cheiro verde, feijão, salada de alface com acelga	Polenta com carne frango refogada com tomate e cheiro verde, feijão, salada de acelga
	Composição nutricional (Média semanal	**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15 % do VET**	**15% a 30% do VET**
		486,73	g 60	g 24	g 9
			% 47	% 18	% 16

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RESERVA PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO – *EDUCAÇÃO BÁSICA*

MODALIDADE DE ENSINO - *EJA*

ZONA - URBANA

FAIXA ETÁRIA - *ADULTO*

PERÍODO - PARCIAL

Segunda quinzena

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

SETEMBROO/2026

Tipo de Refeição/ Horário	**2ª FEIRA**	**3ª FEIRA**	**4ª FEIRA**	**5ª FEIRA**	**6ª FEIRA**
LANCHE DA MANHÃ 09:30, 09:50, 10:10	Arroz com pernil, feijão, repolho refogado, salada de tomate	Macarrão com frango refogado com tomate e cheiro verde, arroz, feijão, salada de alface	Risoto de frango (frango, milho tomate, cheiro verde), feijão, salada de acelga	Virado de feijão com linguiça, repolho e cheiro verde, arroz, salada de alface	Quirera com carne moída refogada com tomate e cheiro verde, feijão, salada de alface
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10 % a 15 % do VET**	**15% a 30% do do VET**
		423,13	g 71	g 15	g 6
			% 61	% 16	% 16

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.