

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE IÇARA
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio:	Fundamental 1		Mês:	JUNHO, JULHO, AGOSTO E SETEMBRO DE 2026	
Faixa Etária	(6 a 11 anos)		Zona:	Rural e Urbana	
Período	Parcial		PRIMEIRA SEMANA DO MÊS – INTOLERÂNCIA À LACTOSE		
Refeição: Lanche	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Preparações e ingredientes	Pão de cachorro quente com molho de lombo e hortaliças (Lombo suíno, cenoura, chuchu, tomate, alho, cebola, couve folha e tempero verde)	Risoto de tilápia com hortaliças (arroz integral, tilápia, tomate, cebola, alho, tempero verde, alho poró, cenoura, brócolis, ora-pro-nóbis) - Batata doce assada com açafrão, azeite de oliva e alecrim	Sopa de frango com arroz e hortaliças (frango, arroz, aipim, batata doce, chuchu, moranga, abobrinha, couve folha, espinafre, alho, cebola, tempero verde)	Macarrão com carne moída e hortaliças (Macarrão, carne moída, cebola, tomate, alho, chuchu, cenoura, espinafre, tempero verde, ora-pro-nóbis)	- Bolo de aipim com coco da Rose (aipim, ovo, óleo, açúcar, coco e fermento) JUNHO - Bolo de Batata doce da Custódia (Batata doce, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de trigo branca e integral) JULHO - Bolo de cenoura s/glúten (cenoura, ovo, óleo, açúcar, aveia, farinha de arroz, polvilho) AGOSTO - Bolo de fubá com laranja (ovo, açúcar, farinha de milho e trigo, óleo) SETEMBRO
	Suco de uva OU Suco de uva morno com cravo e canela em casca	Salada com gergelim - Cenoura ralada; - Alface com chicória; - Tomate Temperados com azeite de oliva e limão		Salada com chia - Alface com couve folha - Couve flor; - Beterraba Temperados com azeite de oliva e limão	Leite ZERO LACTOSE quente batido com cacau e banana madura (sem açúcar)
	Fruta - Banana orgânica	Fruta - Laranja umbigo	Fruta - Maçã ou Mamão	Fruta - Laranja crava orgânica	- Salada de frutas (Banana, mamão, maçã, laranja, abacaxi e manga)
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		357kcal	59g	13g	8g
			67%	15%	20%
Rubialunha RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749 Gabriela Goudinho GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226					

OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÃO EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE IÇARA					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
Cardápio:	Fundamental 1		Mês:	JUNHO, JULHO, AGOSTO E SETEMBRO DE 2026	
Faixa Etária	(6 a 11 anos)		Zona:	Rural e Urbana	
Período	Parcial		SEGUNDA SEMANA DO MÊS – INTOLERÂNCIA À LACTOSE		
Refeição: Lanche	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Preparações e ingredientes	Pão de cachorro quente com molho de frango e hortaliças (Frango, cenoura, chuchu, tomate, alho, cebola, couve folha e tempero verde)	MATUTINO Arroz / Feijão preto e vermelho Lombo com legumes (tomate, cebola, batata, cenoura, chuchu, moranga, alho) - Farofa de talos com cenoura Salada com chia - Chicória, Repolho, Beterraba Temperados com azeite de oliva e limão	Polenta cremosa com Frango ao molho de hortaliças (Farinha de milho, frango, alho, tomate, cebola, cenoura, chuchu, tempero verde, ora-pro-nóbis) - Batata doce assada com sal, azeite de oliva e alecrim	Pão integral de moranga – Junho Pão integral de batata doce – Julho Pão integral de aipim – Agosto Pão de aveia sem trigo da Marinesa - Setembro Com <u>REQUEIJÃO DE AIPIM</u> ou doce de banana sem açúcar ou mel	Escondidinho de aipim com carne em cubos ensopada com hortaliças e desfiada (aipim, carne cubos, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, alho, cebola, tempero verde e ora-pro-nóbis)
	Suco verde de abacaxi com limão, maçã, couve e hortelã (sem açúcar) OU Chá com maçã, casca de abacaxi, canela em casca, cravo	VESPERTINO - Minestra com lombo (Arroz integral, feijão preto e vermelho, batata doce, lombo, cebola, alho, tempero) - Farofa de talos com cenoura Salada com chia - Chicória, Repolho e Beterraba	Salada com chia e gergelim - Cenoura - Couve flor - Brócolis Temperados com azeite de oliva e limão	Leite <u>ZERO LACTOSE</u> quente com banana madura caramelizada e canela (sem açúcar)	Salada - Alface - Beterraba - Pepino Temperados com azeite de oliva e limão
	Fruta - Maçã ou Mamão	Fruta - Laranja umbigo	Fruta - Banana	- Salada de frutas (Banana, mamão, maçã, laranja, abacaxi e manga)	Fruta - Laranja crava orgânica
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		383kcal	61g	13g	12g
			65%	14%	27%
Rubialunha RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749 Gabriela Goudinho GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226					

OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÃO EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE IÇARA
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Cardápio:	Fundamental 1		Mês:	JUNHO, JULHO, AGOSTO E SETEMBRO DE 2026	
Faixa Etária	(6 a 11 anos)		Zona:	Rural e Urbana	
Período	Parcial		TERCEIRA SEMANA DO MÊS – INTOLERÂNCIA À LACTOSE		
Refeição: Lanche	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Preparações e ingredientes	Macarrão à primavera (cubos de frango grelhado com hortaliças) (Macarrão parafuso, frango, tomate, alho, cebola, tempero verde, brócolis, cenoura, abobrinha, pimentão colorido)	Pão de cachorro quente integral com molho lombo suíno e hortaliças (lombo, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, alho, cebola, tempero verde e ora-pro-nóbis)	Arroz integral Estrogonofe de carne com biomassa (carne em cubos, cebola, tomate, alho, temperos, biomassa de banana verde, ora-pro-nóbis) - Purê de moranga*	Bolo de casca de moranga* – Junho (farinha de trigo, de aveia, polvilho, açúcar, óleo, ovo) Bolo de beterraba sem glúten – Julho (beterraba, ovo, açúcar, óleo, aveia, farinha arroz, polvilho) Bolo banana orgânica com casca – Agosto (farinha de trigo, de aveia, ovo, óleo, açúcar) - Bolo de maçã da Ângela – Setembro (ovo, açúcar, óleo, farinha de trigo, integral e de aveia)	Sopa de frango com macarrão e hortaliças (frango, macarrão alfabeto ou cabelo de anjo, aipim, batata doce, chuchu, moranga, abobrinha, couve folha, espinafre, alho, cebola, tempero verde)
	Salada com chia - Alface - Chicória com moranga ralada; - Couve flor Temperados com azeite de oliva e limão	Suco de uva OU Suco de uva morno com cravo e canela em casca	Salada com gergelim - Repolho - Brócolis - Beterraba cozida Temperados com azeite de oliva e limão	Leite ZERO LACTOSE quente batido com cacau e banana madura (sem açúcar)	
	Fruta - Maçã ou Mamão	Fruta - Banana orgânica	Fruta - Laranja umbigo	- Salada de frutas (Banana, mamão, maçã, laranja, abacaxi e manga)	Fruta - Laranja crava orgânica
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		370kcal	58g	14g	10g
			64%	16%	23%
Rubia Cunha Gabriela Goudinho RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749 GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226					

OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÃO EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE IÇARA					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
Cardápio:	Fundamental 1		Mês:	JUNHO, JULHO, AGOSTO E SETEMBRO DE 2026	
Faixa Etária	(6 a 11 anos)		Zona:	Rural e Urbana	
Período	Parcial		QUARTA SEMANA DO MÊS – INTOLERÂNCIA À LACTOSE		
Refeição: Lanche	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Preparações e ingredientes	Pão francês com molho carne e hortaliças (carne moída, cenoura, chuchu, abobrinha, tomate, alho, cebola, tempero verde e ora-pro-nóbis)	Purê de aipim com frango e hortaliças OU Caldinho de aipim com frango (Aipim, frango, tomate, moranga, chuchu, espinafre, cebola, alho, tempero verde, ora-pro-nóbis)	MATUTINO Arroz / Feijão preto e vermelho Lombo refogado com legumes (tomate, cebola, batata, cenoura, chuchu, moranga, alho) Farofa de talos Salada com chia - Chicória, Repolho e Cenoura Temperados com azeite de oliva e limão	Biscoito da agricultura – SEM MANTEIGA Batata doce assada ou cozida	Arroz Cozido de Frango (sobrecoxa, aipim, batata doce e inglesa, cenoura, repolho, chuchu, cebola, alho, tempero verde, ora-pro-nóbis, farinha de mandioca)
	Suco de abacaxi com couve, hortelã e manjerição ou Chá com maçã, casca de abacaxi, canela em casca, cravo	Salada com gergelim - Alface - Cenoura cozida - Brócolis Temperados com azeite de oliva e limão	VESPERTINO - Minestra com lombo (Arroz integral, feijão preto e vermelho, batata doce, lombo, cebola, alho, tempero) - Farofa de talos com cenoura (Farinha de mandioca, talos de hortaliças, cenoura, cebola) Salada com chia - Chicória, Repolho	Leite ZERO LACTOSE quente com banana madura caramelizada e canela (sem açúcar)	Salada com chia - Alface com couve - Pepino - Tomate Temperados com azeite de oliva e limão
	Fruta - Maçã ou Mamão	Fruta - Banana	Fruta - Laranja crava orgânica	- Salada de frutas (Banana, mamão, maçã, laranja, abacaxi e manga)	Fruta - Laranja umbigo
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		358kcal	58g	12g	9g
			65%	14%	24%
Rubialunha RUBIA CUNHA DE SOUZA RAUPP - CRN10 0749 Gabriela Goudinho GABRIELA GOUDINHO DA SILVA BORGES – CRN10 7226					

OBS: O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÃO EM FUNÇÃO DO RECEBIMENTO DE ALIMENTOS.