



Data	02/04/18	03/04/18	04/04/18	05/04/18	06/04/18
1ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada Manhã/Tarde	Leite c/achocolatado Biscoito salgado	Leite c/flocos de milho	Leite c/achocolatado Bisnaguinha c/margarina	Vitamina de banana e maçã c/aveia e Biscoito Rosquinha	Leite c/achocolatado Bolo simples
Almoço	Carnes iscas c/abóbora, arroz e feijão	Frango c/cenoura, arroz e feijão, salada de pepino	Carne cubos c/chuchu arroz e feijão, salada de alface c/tomate e fruta	Peixe c/batata, arroz e feijão, salada de brócolis e fruta	Macarrão c/carne moída ao molho c/abobrinha e salada de acelga e fruta
Data	09/04/18	10/04/18	11/04/18	12/04/18	13/04/18
2ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada Manhã/Tarde	Vitamina de maracujá Biscoito Rosquinha	Leite c/flocos de milho	Leite c/achocolatado Pão c/margarina	Leite c/achocolatado Torta de frango	Creme de abacate Biscoito doce
Almoço	Salada de ovos c/legumes, arroz e feijão, salada de beterraba	Carne moída c/lentilha, arroz c/cenoura, salada de repolho	Frango ao molho c/polenta, arroz e feijão, salada de couve flor e fruta	Peixe c/pimentão, arroz e feijão, salada de alface e fruta	Macarrão c/carne em cubos ao molho de berinjela, salada de cenoura e fruta
Data	16/04/18	17/04/18	18/04/18	19/04/18	20/04/18
3ª Semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada Manhã/Tarde	Leite c/achocolatado Biscoito salgado	Leite c/flocos de milho	Leite c/achocolatado Bisnaguinha c/margarina	Leite c/achocolatado Bolo Simples	Vitamina de manga Biscoito rosquinha
Almoço	Frango refogado c/abobrinha, arroz e feijão, salada de tomate	Feijão preto c/carne suína, arroz, couve refogada e farofa	Peixe c/tomate, arroz e feijão, purê de batata, salada de pepino e fruta	Frango c/mandioquinha, arroz e feijão, salada de alface e fruta	Macarrão c/carne moída ao molho, salada de acelga e fruta



<i>Data</i>	23/04/18 <i>Segunda-feira</i>	24/04/18 <i>Terça-feira</i>	25/04/18 <i>Quarta-feira</i>	26/04/18 <i>Quinta-feira</i>	27/04/18 <i>Sexta-feira</i>
2º Semana					
<i>Entrada Manhã/Tarde</i>	Leite c/ achocolatado Biscoito doce	Leite c/flocos de milho	Vitamina de goiaba Biscoito rosquinha	Leite c/achocolatado Pão c/margarina	Leite c/achocolatado de Frango Torta
<i>Almoço</i>	Omelete c/tomate, arroz c/cenoura e feijão	Carne em cubos c/mandioca, arroz e feijão e salada de pepino	Macarrão c/frango ao molho, salada de couve flor cozida e fruta	Peixe c/cenoura, arroz e feijão, salada de alface e fruta	Carne moída c/cará, arroz e feijão, salada de tomate e fruta
<i>Data</i>	30/04/18 <i>Segunda-feira</i>	01/05/18 <i>Terça-feira</i>	02/05/18 <i>Quarta-feira</i>	03/05/18 <i>Quinta-feira</i>	04/05/18 <i>Sexta-feira</i>
3º Semana					
<i>Entrada Manhã/Tarde</i>	Ponto Facultativo	Feriado Dia do Trabalhador	Leite c/flocos de milho	Vitamina de mamão Biscoito salgado	Leite c/achocolatado Biscoito rosquinha
<i>Almoço</i>			Frango c/purê de abóbora, arroz e feijão e fruta	Feijão nutritivo (feijão+carne em cubos+ cenoura), arroz e salada de beterraba e fruta	Macarrão c/carne moída ao molho, abobrinha e salada de repolho e fruta



Informação Nutricional (média semanal)*

Março	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Fibra (g)	Vitaminas		Mineirais			
						A (ug)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Magnésio (mg)	Zinco (mg)
1º Semana	352,9	18,2	49,0	9,9	4,1	303,3	39,5	261,6	5,9	35,3	3,4
2º Semana	358,8	17,0	50,8	10,2	4,2	447,1	29,0	246,4	5,8	35,4	3,1
3º Semana	350,3	16,3	50,9	9,5	4,3	203,5	27,8	229,7	4,9	35,7	2,6
4º Semana	341,5	15,7	48,8	9,1	4,8	321,9	66,1	268,1	5,7	30,9	3,1
5º Semana	342,0	17,6	47,8	9,5	3,7	338,4	30,6	240,7	5,5	34,1	3,2

*O Cálculo do valor nutricional do cardápio foi realizado com base nas porções recomendadas para as crianças de período parcial e de acordo com cada faixa etária, atendendo as exigências conforme o Programa Nacional da Alimentação Escolar (Resolução N°26, de 17 de Junho de 2013).

Orientações

1. O EXTRATO DE TOMATE deve ser utilizado nas preparações descritas: "ao molho".
2. Em preparações com carne, frango e peixe utilizar legumes para dar cor e sabor;
3. Não utilizar sal, óleo e açúcar em excesso;
4. Os itens de Hortifrutis poderão sofrer alterações conforme sazonalidade;
5. Informar ao DEPAE se qualidade e quantidade de alimentos é suficiente e se estão de acordo com a requisição;
6. Faça a quantidade certa de alimentos, evitando assim o desperdício;