



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



## PROGRAMA DE JORNADA AMPLIADA - AABB

### CARDÁPIO ESCOLAS DE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL

**Mês e dias:** DEZEMBRO - 15 DIAS LETIVOS

**Período:** Integral – matutino e vespertino (70% - três refeições)





SEMANA 1	01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	Pão francês Requeijão Chá mate (açúcar cristal) Pêssego	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira  Pêssego	Bolacha caseira Achocolatado (cacau e leite) Banana	Pão francês Requeijão Chá mate (açúcar cristal) Pêssego
ALMOÇO	Arroz branco Feijão preto Picadinho de carne acebolado Alface Repolho ralado Melancia	Macarrão spaghetti Carne moída ao molho de tomate Cenoura ralada Alface Laranja	Arroz branco Feijão preto Picadinho de carne acebolado Repolho ralado Alface Laranja	Arroz branco Feijão preto Purê de batata Carne moída refogada Cenoura ralada Melancia
LANCHE DA TARDE	Bolacha caseira Achocolatado (cacau e leite)  Banana	Pão francês Requeijão Chá mate (açúcar cristal)	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira	Pão francês Ovos mexidos Café com leite (açúcar cristal) Banana



SEMANA 2	01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	Pão francês Doce de fruta Chá de cidreira (açúcar cristal)	Bolacha caseira Chá cidreira (açúcar cristal)	Pão francês Doce de fruta Chá de cidreira (açúcar cristal)	Pipoca salgada Chá de cidreira (açúcar demerara) Iogurte com polpa de fruta Banana
ALMOÇO	Arroz branco Feijão preto Carne moída refogada Quibebe de abóbora Brócolis Melancia	Arroz branco Purê de batata Feijão preto Picadinho de bife acebolado Alface Laranja	Macarrão spaghetti Carne moída refogada Alface Brócolis Melancia	Arroz branco Feijão preto Purê de batata Carne moída ao molho de tomate Alface Cenoura Laranja
LANCHE DA TARDE	Bolacha caseira Chá cidreira (açúcar cristal)	Pão francês Doce de fruta Chá de cidreira (açúcar cristal)	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira Banana	Pipoca salgada Chá de cidreira (açúcar cristal) Iogurte com polpa de fruta Banana



SEMANA 3	01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	Pão francês Requeijão Café com leite (açúcar cristal)	Bolacha caseira Chá cidreira (açúcar cristal) Iogurte com polpa de fruta	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira	Pão francês Requeijão Café com leite (açúcar cristal)
ALMOÇO	Macarrão spaghetti Carne moída ao molho Alface Brócolis Laranja	Arroz branco Purê de batata Feijão preto Picadinho de bife acebolado Alface Cenoura ralada Maçã	Arroz branco Feijão preto Purê de batata Carne moída ao molho de tomate Alface Cenoura Laranja	Macarrão spaghetti Carne moída ao molho Alface Brócolis Maçã
LANCHE DA TARDE	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira	Pão francês Requeijão Café com leite (açúcar cristal)	Bolacha caseira Chá cidreira (açúcar cristal) Iogurte com polpa de fruta	Pudim de chocolate (amido, cacau e leite) Bolacha caseira



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS POR SEMANA				
	KCAL	Proteína	Lipídeos	Carboidratos
<b>SEMANA 1</b>	1050	13g – 14%	11g – 20%	70g – 61%
<b>SEMANA 2</b>	1144	20g – 22%	11g – 23%	60g – 51%
<b>SEMANA 3</b>	1265	19g – 18%	12g – 21%	75g – 62%

Maria Eduarda Holzer Duda  
Nutricionista Responsável Técnica PNAE | CRN8-146/28

# ORIENTAÇÕES PARA CARDÁPIO

## Intolerância à lactose

### Substituições e preparações

- Utilizar **LEITE SEM LACTOSE** em todas as preparações que contenham leite, inclusive em receitas doces, molhos e bebidas.
- O **BISCOITO TIPO MAISENA** não contém **lactose**; contudo, verificar as informações no rótulo do produto no momento do recebimento.
- O pão francês não contém lactose.

### Cuidados no prepraro

- Utilizar utensílios, panelas e recipientes exclusivos para as preparações sem lactose.
- Caso não seja possível o uso de utensílios separados, realizar higienização completa com detergente e água corrente antes do prepraro.
- Evitar o uso da mesma colher, concha ou espátula para manipular alimentos com e sem lactose.
- Identificar claramente os alimentos “sem lactose” com etiquetas, plaquinhas ou outro sistema de sinalização visível.

### Armazenamento e distribuição

- Manter o alimento do aluno **identificado individualmente e armazenado separado** dos demais alimentos, garantindo a integridade e a segurança alimentar.