



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 de 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 de 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 |
|-----------------|------|-----------|-----------|--------------|
| SEMANA 1 | 1050 | 13g – 14% | 11g – 20% | 70g – 61% |
| SEMANA 2 | 1144 | 20g – 22% | 11g – 23% | 60g – 51% |
| SEMANA 3 | 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 preparo

- 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 preparo.
- 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.