

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

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA – FUNDAMENTAL

MAIO/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Pão francês com ovos mexidos/ Leite com cacau 100%	Bolo de aveia com passas + Leite com cacau 100%	Vitamina de polpa de fruta
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/Feijão	Sopa de macarrão com frango desfiado/ Feijão	Arroz/Feijão/Carne de boi cozida com mandioca Salada de Alface com tomate Sobremesa: Banana	Arroz /Feijão/ Farofa com carne de boi desfiada e banana da terra/Tomate picadinho Sobremesa: Banana	Arroz/ Feijão/ Carne de porco em cubos com legumes/ Beterraba ralada
Lanche 13:30	Torta de frango de liquidificador/ Suco de polpa de frutas	Leite com cacau 100% + Biscoito de polvilho assado	Suco de polpa de fruta/ Biscoito de sal	Pão de forma com pate de frango/ Suco de polpa	Fruta/Salada de frutas com leite em pó
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de fruta	Pão francês com margarina/ Café com leite	Pamonha + Leite com cacau 100%	Biscoito de sal + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Macarronada ao molho de carne moída/Ovo cozido/Feijão	Canjiquinha com carne de porco/Feijão	Arroz/ Feijoada com carne de porco/ Salada de couve picadinha e vinagrete Sobremesa: Laranja	Arroz com cenoura, milho e frango desfiado/Feijão/ Salada tomate com pepino picadinhos Sobremesa: Manga	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de Repolho com tomate Sobremesa: Laranja
Lanche 13:30	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho assado	Leite com cacau 100%/ Bolo de flocão	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de frutas	Pão de hotdog com molho de carne moída/ Suco de polpa de fruta

	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Iogurte/ Biscoito doce	Pão francês com margarina/ Café com leite	Vitamina de polpa de fruta	Bolo de fubá + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/ Feijão	Arroz/Estrogonofe de frango com milho/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Abobrinha refogada com carne moída OU Lasanha de abobrinha/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Carne cozida com legumes/ Brócolis cozido Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/Abóbora com carne de porco/ Cenoura ralada Sobremesa: Laranja
Lanche 13:30	Biscoito de polvilho assado + Suco de polpa	Leite com cacau 100% + Biscoito de sal	Melão	Torta de pão de forma com frango desfiado/ Suco de polpa	Mamão com leite em pó
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Bolo de aveia com ameixa seca	Pão francês com ovos mexidos/ Café com leite	Vitamina de polpa de fruta	Bolo de cacau 100% + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Canjiquinha com carne de porco/ Feijão	Sopa de macarrão com carne cozida desfiada/ Feijão/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Ensopado de inhame com carne de porco em cubos/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Frango com quiabo OU sopa de batata com frango em cubos Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de repolho Sobremesa: Laranja
Lanche 13:30	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho assado	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Morango, uva e abacaxi picadinho com leite em pó	Pão de hotdog com molho de carne moída/ Suco de polpa	Vitamina de polpa de fruta

Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de de 2020.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IRUPI/ES
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE - VESPERTINO

Março/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Lanche 12:30	Suco de polpa/ Biscoito de polvilho assado	Leite com polpa de fruta	Suco de polpa/ Biscoito de polvilho	Banana com leite em pó	Uva e morango com creminho de leite em pó
Almoço 14:30	Quibe assado/ Suco de polpa	Canjiquinha com carne de porco desfiada/ Caldinho de feijão	Arroz/Caldinho de feijão/Escondidinho de mandioca com músculo cozido desfiado/ Couve-flor cozida Sobremesa: Banana da terra cozida	Arroz/ Caldinho de feijão/ Omelete de legumes com frango desfiado	Torta de pão de forma com frango desfiado/ Suco de polpa de fruta
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Lanche 12:30	Suco de polpa de fruta/ Biscoito de polvilho	Vitamina de polpa de fruta	Ovos mexidos	Bolo de aveia com passas sem açúcar	Biscoito de polvilho assado/ Suco de polpa
Almoço 14:30	Angu com molho de carne moída/ Caldinho de feijão	Sopa de macarrão com frango desfiado/ Caldinho de feijão	Arroz/ Caldinho de feijão/ Carne cozida com batata/ Couve refogada/ Sobremesa: Laranja	Pão de hotdog com molho de carne moída com cenourinha/ Suco de polpa Sobremesa: Manga	Arroz/ Caldinho de feijão com carne de porco/ Vinagrete
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
Lanche 12:30	Leite com cacau 100% e aveia	Ovos mexidos	Bolo de flocão om laranja sem açúcar	Mamão com leite em pó e aveia	Biscoito de polvilho assado

Almoço 14:30	Arroz/ Caldinho de feijão/ Almondegas ao molho com legumes/Suco de polpa	Macarronada com carne de porco em cubinhos/ Caldinho de feijão	Quibe assado / Suco de polpa	Arroz/ Caldinho de feijão/ Omelete de frango com legumes Sobremesa: Mexerica	Pão de forma com bifeinho de hambúrguer/ Alface e tomate/ Suco de fruta
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
Lanche 12:30	Biscoito de polvilho/ Suco de polpa	Bolo de aveia com uva passa sem açúcar	Uva e morango com creminho de leite em pó	Vitamina de polpa de fruta	Biscoito de polvilho assado
Almoço 14:30	Arroz/ Feijoada de carne de porco desfiada Suco de polpa de fruta	Canjiquinha de frango desfiado/ Caldinho de feijão	Arroz/ Caldinho de feijão/ Sopa de batata com carne de porco desfiada/ Repolho refogado	Sopa de macarrão com legumes e frango desfiado/ Caldinho de feijão Sobremesa: Mexerica	Pão doce com molho de carne moída/ Suco de polpa de fruta Sobremesa: Laranja
Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.					

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 04, de 08 de 26 de fevereiro de 2020.

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**

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

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA – FUNDAMENTAL - EJA

MAIO/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Pão francês com ovos mexidos/ Leite com cacau 100%	Bolo de aveia com passas + Leite com cacau 100%	Vitamina de polpa de fruta
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/Feijão	Sopa de macarrão com frango desfiado/ Feijão	Arroz/Feijão/Carne de boi cozida com mandioca Salada de Alface com tomate Sobremesa: Banana	Arroz /Feijão/ Farofa com carne de boi desfiada e banana da terra/Tomate picadinho Sobremesa: Banana	Arroz/ Feijão/ Carne de porco em cubos com legumes/ Beterraba ralada
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de fruta	Pão francês com margarina/ Café com leite	Pamonha + Leite com cacau 100%	Biscoito de sal + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Macarronada ao molho de carne moída/Ovo cozido/Feijão	Canjiquinha com carne de porco/Feijão	Arroz/ Feijoada com carne de porco/ Salada de couve picadinha e vinagrete Sobremesa: Laranja	Arroz com cenoura, milho e frango desfiado/Feijão/ Salada tomate com pepino picadinhos Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de Repolho com tomate Sobremesa: Laranja
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Iogurte/ Biscoito doce	Pão francês com margarina/ Café com leite	Vitamina de polpa de fruta	Bolo de fubá + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/ Feijão	Arroz/Estrogonofe de frango com milho/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Abobrinha refogada com carne moída	Arroz/ Feijão/ Carne cozida com legumes/ Brócolis cozido	Arroz/ Feijão/Abóbora com carne de porco/ Cenoura

	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
			OU Lasanha de abobrinha/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Sobremesa: Mexerica	ralada Sobremesa: Laranja
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Bolo de aveia com ameixa seca	Pão francês com ovos mexidos/ Café com leite	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de fruta
Almoço 09:30h e 14:30h	Canjiquinha com carne de porco/ Feijão	Sopa de macarrão com carne cozida desfiada/ Feijão/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Ensopado de inhame com carne de porco em cubos/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Frango com quiabo OU sopa de batata com frango em cubos Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de repolho Sobremesa: Laranja

Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 04 de 26 de fevereiro de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IRUPI/ES
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE – MATUTINO

MAIO/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho	Leite com cacau 100%/Bolo de aveia com passas	Pão francês com ovos mexidos/ Leite com cacau 100%	Leite com cacau 100%/biscoito de polvilho	Banana com leite em pó e aveia
Almoço 09:30h	Angu com molho de carne moída/Caldinho de Feijão	Sopa de macarrão com frango desfiado/ Caldinho de Feijão	Arroz/Caldinho de Feijão/Carne de boi cozida com mandioca Salada de Alface com tomate Sobremesa: Banana	Arroz /Caldinho de Feijão/ Farofa com carne de boi desfiada e banana da terra/Tomate picadinho Sobremesa: Banana	Arroz/ Feijão/ Carne de porco em cubos com legumes/ Beterraba cozida
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho	Vitamina de polpa de fruta + Ovo mexido	Torradinha de pão francês com orégano/ Café com leite	Pamonha + Leite com cacau 100%	Biscoito de polvilho + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h	Macarronada ao molho de carne moída/Ovo cozido/Caldinho de Feijão	Canjiquinha com carne de porco/Caldinho de Feijão	Arroz/ Feijoada com carne de porco/ Salada de couve picadinha e vinagrete Sobremesa: Laranja	Arroz com cenoura, milho e frango desfiado/Feijão/ Salada tomate com pepino picadinhos Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de Repolho com tomate Sobremesa: Manga
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05

Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho	Leite com cacau 100% /Ovo mexido	Pão francês com margarina/ Café com leite	Vitamina de polpa de fruta	Bolo de cacau 100% com uva passa + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h	Angu com molho de carne moída/ Feijão	Arroz/Estrogonofe de frango com milho/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Abobrinha refogada com carne moída OU Lasanha de abobrinha/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Carne cozida com legumes/ Brócolis cozido Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/Abóbora com carne de porco/ Cenoura ralada Sobremesa: Melão
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de Polvilho	Leite com cacau 100%/ Bolo de aveia com ameixa seca	Pão francês com ovos mexidos/ Café com leite	Leite com cacau 100%/ Biscoito de polvilho	Vitamina de polpa de fruta + Bolo de flocão
Almoço 09:30h	Canjiquinha com carne de porco/ Feijão	Sopa de macarrão com carne cozida desfiada/ Feijão/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Ensopado de inhame com carne de porco em cubos/ Salada de alface Sobremesa: Uva	Arroz/ Feijão/ Frango com quiabo OU sopa de batata com frango em cubos Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de repolho Sobremesa: Laranja
Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.					

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de de 2020.

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). **PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.**

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE IRUPI/ES
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE – BERÇÁRIO MATITUNO E VESPERTINO

MAIO/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Desjejum 07:30h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Almoço 09:30h 14:30h	Angu bem molinho com molho de carne moída/Caldinho de feijão	Sopinha de macarrão com frango desfiado/ Caldinho de feijão	Arroz bem cozido /Caldinho de feijão/Carne de boi cozida e desfiada com legumes bem cozidos	Sopinha de macarrão com carne moída e legumes/Caldinho de Feijão	Arroz bem cozidinho/ Caldinho de feijão/ Carne de porco desfiada/ Tomate picadinho
	Suco de polpa	Leite com polpa de fruta	Morango	Banana com leite em pó	Uva
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Desjejum 07:30h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Almoço 09:30h 14:30h	Sopinha de macarrão com carne cozida desfiada/ Caldinho de feijão	Canjiquinha com carne de porco desfiada/ Caldinho de feijão	Arroz bem cozidinho/ Feijoada com carne de porco desfiada/ Vinagrete	Arroz bem cozidinho com frango desfiado e cenoura/Caldinho de feijão/ Tomate com pepino picadinhos	Caldinho de feijão/ Sopinha de batata com carne moída/ Tomate picadinho

Lanche 12:30h	Suco de polpa de fruta	Vitamina de polpa de fruta	Manga picadinha	Laranja picadinha	Suco de polpa de fruta
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
Desjejum 07:30h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Almoço 09:30h 14:30h	Angu molinho com molho de carne moída/ Caldinho de feijão	Arroz bem cozidinho/Estrogonofe de frango desfiado	Sopinha de macarrão com legumes e carne moída/Caldinho de feijão	Arroz bem cozidinho/Caldinho de feijão/ Sopa de legumes com carne cozida	Arroz bem cozidinho/ Caldinho de feijão/ Sopa de abóbora com carne de porco desfiada/Cenoura bem cozida
Lanche 12:30h	Vitamina de polpa de fruta	Mexerica	Laranja	Mamão com leite em pó	Melão
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
Desjejum 07:30h	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira
Almoço 09:30h 14:30h	Canjiquinha com carne de porco desfiada/ Caldinho de feijão	Sopa de macarrão com carne cozida desfiada/ Caldinho de feijão/ Suco de polpa	Arroz bem cozido/ Caldinho de feijão/ Ensopado de inhame com carne de porco desfiada	Arroz/ Caldinho de feijão/ Sopinha de batata com grando desfiado	Escondidinho de batata com carne moída/ Caldinho de feijão
Lanche 12:30h	Suco de fruta	Bolo de aveia com uva passa sem açúcar	Mexerica	Uva e morango picadinhos com leite em pó	Laranja

Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de de 2020.

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

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

CARDÁPIO – APAE

MAIO/2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	04/05	05/05	06/05	07/05	08/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Pão francês com ovos mexidos/ Leite com cacau 100%	Bolo de aveia com passas + Leite com cacau 100%	Vitamina de polpa de fruta
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/Feijão	Sopa de macarrão com frango desfiado	Arroz/Feijão/Carne de boi cozida com mandioca Salada de Alface com tomate Sobremesa: Banana	Arroz /Feijão/ Farofa com carne de boi desfiada e banana da terra/Tomate picadinho Sobremesa: Banana	Arroz/ Feijão/ Carne de porco em cubos com legumes/ Beterraba ralada
Lanche 14:30h	Arroz/ Feijão/ Carne de porco com legumes	Canjiquinha com carne de porco	Macarronada ao molho de carne moída/ Feijão Sobremesa: Uva	Arroz/ Feijoada com carne de porco / Salada de alface com tomate/ Suco de polpa	Torta de pão de forma com frango Sobremesa: Morango
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de fruta	Pão francês com margarina/ Café com leite	Pamonha + Leite com cacau 100%	Biscoito de sal + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Macarronada ao molho de carne moída/Ovo cozido/Feijão	Canjiquinha com carne de porco/Feijão	Arroz/ Feijoada com carne de porco/ Salada de couve picadinha e vinagrete Sobremesa: Laranja	Arroz com cenoura, milho e frango desfiado/Feijão/ Salada tomate com pepino picadinhos Sobremesa: Manga	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de Repolho com tomate Sobremesa: Laranja
Lanche 14:30h	Arroz/ Feijão/ Almondegas ao molho	Sopa de macarrão com frango em cubos/ Feijão/ Suco de polpa	Arroz/Feijão/ Sopa de batata com carne moída/ Salada de Tomate picadinho	Pão de hotdog com molho de carne moída + Suco de polpa	Angu com molho de carne de boi desfiada/ Feijão/ Suco de polpa

			Sobremesa: Manga		
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Iogurte / Biscoito doce	Pão francês com margarina/ Café com leite	Vitamina de polpa de fruta	Bolo de fubá + Leite com cacau 100%
Almoço 09:30h e 14:30h	Angu com molho de carne moída/ Feijão	Arroz/Estrogonofe de frango com milho/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Abobrinha refogada com carne moída OU Lasanha de abobrinha/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Carne cozida com legumes/ Brócolis cozido Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/Abóbora com carne de porco/ Cenoura ralada Sobremesa: Laranja
Lanche 14:30	Arroz / Estrogonofe de frangoTutu de feijão/ Macarronada com carne de porco em cubos	Sopa de macarrão com legumes e carne de boi desfiada/ Feijão	Arroz/ Feijão/ Carne de porco com legumes/ Salada de Alface com beterraba ralada Sobremesa: Mamão	Arroz/ Feijão/ Omelete de forno com legumes (cenoura e tomate) Sobremesa: Melão	Torta de pão de forma com frango desfiado/ Suco de polpa de fruta
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05
Desjejum 07:30h	Leite com cacau 100%/ Biscoito de sal	Leite com cacau 100%/ Bolo de aveia com ameixa seca	Pão francês com ovos mexidos/ Café com leite	Leite com cacau 100%/ Biscoito doce	Vitamina de polpa de fruta
Almoço 09:30h e 14:30h	Macarronada com molho bolonhesa/ Feijão	Sopa de macarrão com carne cozida desfiada/ Feijão/ Suco de polpa	Arroz/ Feijão/ Ensopado de inhame com carne de porco em cubos/ Salada de alface Sobremesa: Laranja	Arroz/ Feijão/ Frango com quiabo OU sopa de batata com frango em cubos Sobremesa: Mexerica	Arroz/ Feijão/ Escondidinho de batata com carne moída/ Salada de repolho Sobremesa: Laranja
Lanche 14:30	Arroz/ Feijoada com carne de porco/ Farofa/ Suco de polpa de fruta	Canjiquinha com carne de porco/ Feijão	Arroz/ Feijão/ Carne cozida com batata/ Salada de Alface/ Sobremesa: Morango	Pão com molho de carne moída/ Suco de polpa de fruta Sobremesa: Uva	Torta de liquidificador de frango desfiado Sobremesa: Abacaxi

Bruna Oliveira Viana, Nutricionista CRN4 25107435.

Atenção aos Cuidados!!!

*** O Café da Manhã é a principal refeição e de inteira responsabilidade dos responsáveis. No berçário a forma como as frutas são oferecidas são variadas, podem ser em pedaços, amassadas ou na forma de suco, consideramos a evolução do processo de mastigação, deglutição, aceitação da criança e sugestão dos pais ou pediatras.

→ Servir porções adequadas às idades das crianças, colocar os alimentos separados no prato para que elas conheçam os sabores de cada alimento;

→ Não adicionar muito sal nas preparações, PROIBIDO adoçar qualquer preparação de crianças menores de 3 (três) anos;

→ Os alimentos utilizados para preparo do cardápio são de qualidade e frescos, portanto o cardápio pode sofrer algumas alterações de acordo com o recebimento de gêneros alimentícios

→ É de suma importância que os alimentos sejam preparados e servidos exclusivamente pelas merendeiras, exceto para as crianças que ainda se alimentam na sala de aula com auxílio dos professores.

OBS: Alunos que possuam alergias ou intolerâncias, procurar a Nutricionista da Escola com Exames, orientações e atestado médico do pediatra responsável.

→ Este cardápio é passível de alterações segundo autorização da nutricionista.

* Sujeito a Alterações Este cardápio está em acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de de 2020.