



**PROGRAMA MUNICIPAL
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



**CARDÁPIOS
REGULAR E EJA -SEDE**

2024

Total de Alunos:

Dias de Atendimento:

Refeições Servidas:

1ª Semana

1ª Semana

14/03/2024

Cardápio:		Lanche	Nº de Alunos diário:												
Pão com patê de frango e alface + Suco e (Sobremesa: Melão)			Planejamento diário												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)	
Pão Francês	50	40,1	9,1	0,4	0,2	0,4	4,4	7,7	0,5	0,1	6,5	79,6	0,0	0	
Alface	15	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Filé de frango s/ pele	60	64,2	4,7	3,3	3,7	0,0	119,0	13,4	0,1	0,4	48,8	34,0	1,5	0	
Cheiro verde	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Cenoura	10	20,0	15,0	6,0	4,0	2,0	3,0	5,0	4,0	3,0	1,0	4,0	4,0	0	
Creme de leite	25	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	0	
Sal	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	
Melão	100	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0	
Açúcar	15	15,0	2,0	3,0	0,3	0,1	0,2	0,3	0,2	0,3	0,0	0,3	1,0	0	
Polpa da safra	30	25,0	33,8	3,2	0,2	0,6	4,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0	
Total		199,9	100,2	51,6	43,9	38,6	166,2	62,0	40,9	39,4	91,9	153,5	42,1		

MODO DE PREPARO

PAO COM PATE DE FRANGO

1. Comece por cozinhar o frango em água abundante com um pouco de sal. Quando estiver cozido retire da água, espere esfriar um pouco e desfie,
2. Coloque o frango no liquidificador e adicione os temperos e bata até ficar homogêneo,
3. Junte a cenoura ralada, misture e reserve seu patê de frango com creme de leite e cenoura, depois coloque na geladeira por 30 minutos, para ficar mais consistente. 4. recheia o pão e coloque a alface no meio e sirva.

Rendimento médio por aluno: 120g

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.
2. Sirva gelado

SOBREMESA: MELÃO

1. Depois da fruta selecionada, lave e corte-a em fatias e sirva.

Rendimento médio por aluno: 100ml



Cardápio:

Macarronada com carne moída + Suco

Lanche

Nº de Alunos diário:

Planejamento diário

15/03/2024

Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Macarrão	50	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Carne moída	20	179,8	38,7	3,7	0,9	2,4	3,9	54,9	0,5	0,7	0,8	0,0	0,0	0
Corante	0,5	1,8	0,3	0,0	0,1	0,1	0,9	1,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,1	0
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Alho	1	5,1	1,1	0,2	0,0	0,5	3,4	1,7	0,0	0,0	0,5	0,0	0,8	0
Cheiro Verde	5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0
Sal	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0
Polpa da Safra	30	2,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5
Açúcar	15	0,3	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Óleo de soja	5	44,2	1,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Total		235,2	43,6	4,0	6,0	3,1	9,0	58,1	0,7	0,7	3,6	0,0	1,1	

MODO DE PREPARO

Passo 1

1.Em uma panela, coloque a água para ferver; e coloque o macarrão dentro e deixe ferver. 2. Numa panela coloque o óleo, a cebola e o alho. Leve ao fogo alto e deixe fritar até que a cebola e o alho dourem. Coloque o corante, a carne moída e deixe refogar.
3. acrescente o sal e mexa bem. Acrescente a água e deixe cozinhar.
3. Quando a água da panela reduzir pela metade tampe, abaixe o fogo, acrescente o macarrão e o cheiro-verde.
4. Sirva quente.

Rendimento médio por aluno: 180 g

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.
2. Sirva gelado

Rendimento médio por aluno: 300g



Planejamento diário



Cardápio:

Arroz, Feijão, Assado de panela, Purê e salada+ suco da safra

Lanche

Nº de Alunos diário: 100

Planejamento diário

Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Arroz	50	20,0	4,7	3,3	3,7	0,0	0,4	13,4	0,1	0,4	48,8	34,0	1,5	0
Carne inteira	30	30,0	22,0	25,0	12,0	5,0	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	60,0
Oleo de soja	5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Alho	1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Cebola	2	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Cheiro verde	1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Corante	0,5	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sal	1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Feijão do sul	30	20,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Tomate	10	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Alface	15	40,1	9,1	0,4	0,2	0,4	4,4	7,7	0,5	0,1	6,5	79,6	0,0	0
Polpa da safra	30	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Açucar	15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Batata	20	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Leite	5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Margarina	1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Repolho	10	0,1	0,0	0,0	3,4	0,0	0,3	0,1	0,0	0,0	44,7	23,1	0,0	0
Total		112,0	37,6	29,8	20,4	6,5	6,5	22,3	1,8	1,7	101,2	137,9	2,7	

MODO DE PREPARO

ARROZ, FEIJÃO, ASSADO DE PANELA E PURÊ

1.Coloque o feijão para cozinhar. 2. em uma panela coloque o oleo e refogue o alho e a cebola e acrescente a carne o corante ate dourar, tampe e deixe assar . 3. Em uma panela coloque o alho e a cebola ate dourar logo apos coloque o arroz mexa bem e coloque agua e deixe ferver apos secar a agua, tampe e abaixe o fogo ate ficar pronto.

4. Em uma panela coloque agua e as batatas descascadas e deixe cozinhar, apos cozinhar retire a agua, amasse as batatas, coloque o leite a margarina e o sal e sirva.

Rendimento médio por aluno: 100G

SALADA. 1. Lave bem as verduras e corte em pedaços pequenos e sirva

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.

Rendimento médio por aluno: 100 ml



PROGRAMA MUNICIPAL
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR + **FNDE**

CARDÁPIOS
REGULAR E EJA -SEDE **2024**

Total de Alunos:

Dias de Atendimento:

Refeições Servidas:

2ª Semana

2ª Semana

21/03/2024

Cardápio:		Nº de Alunos diário:														
Arroz Com Cenoura e Abobora+ Bife refogado + Salada (Sobremesa Melancia)		Lanche														
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)		
Óleo de soja	5	44,2	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0		
Alho	1	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0		
Arroz	50	179,8	38,7	3,7	0,9	2,4	3,9	54,9	0,5	0,7	0,8	0,0	0,0			
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0		
Corante	1	1,8	0,3	0,0	0,1	0,1	0,9	1,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,1	0		
Carne de primeira	30	113,2	0,0	8,2	8,7	0,0	3,2	12,2	0,3	0,6	31,4	3,5	1,6	0		
Abobora	10	10,0	2,5	0,3	0,1	0,2	3,0	0,0	0,2	0,0	0,0	87,5	10,5	0		
Cenoura	10	33,9	6,1	2,0	0,2	2,4	7,8	17,8	0,5	0,4	1,0	0,0	0,0	0		
Repolho	10	2,6	0,6	0,1	0,0	0,3	5,3	1,4	0,0	0,0	0,6	0,0	2,8	0		
Tomate	10	1,5	0,3	0,1	0,0	0,1	0,7	1,1	0,0	0,0	0,1	0,0	2,1	0		
Cheiro verde	1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0		
Melancia	150	0,5	0,5	0,3	0,5	0,5	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0		
Sal	2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	117,2	0,0	0,0	0		
Total		389,5	49,5	14,9	15,5	6,0	25,9	89,3	2,2	2,2	151,9	91,5	17,9			

MODO DE PREPARO

BIFE REFOGADO

1. Numa panela coloque o óleo para esquentar enquanto tempera o bife com sal e corante, passe bem o bife e coloque para refogar.

Rendimento médio por aluno: 50g

ARROZ COM CENOURA E ABOBORA

1. Numa panela coloque o óleo, alho e a cebola, leve ao fogo alto e deixe que dorem, acrescente a cenoura ralada e a abobora e o arroz, acrescente a água e o sal e deixe cozinhar.

3. Sirva quente

Rendimento médio por aluno: 100g

SALADA DE REPOLHO E TOMATE.

1. Depois das

verduras selecionadas e lavadas, corte-a o tomate em cubos e rala o repolho e sirva.

Rendimento médio por aluno: 25g



22/03/2024

[illegible]

Rendimento médio por aluno: 100ml		
---	--	---

25/03/2024

Cardápio:

Arroz com strognoff de frango + farofinha + salada

Lanche

Nº de Alunos diário:

Planejamento diário

Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Arroz	50	144,3	35,2	0,6	0,1	2,6	25,9	14,8	0,4	0,2	0,4	0,0	0,0	0
Peito de frango	40	90,5	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	0
Sal	1	15,0	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	
Cebola	2	0,0	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	
Açafrão	1	0,0	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	
Corante	1	0,0	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	
Alho	1	0,0	0,0	6,6	6,9	0,0	2,5	9,7	0,2	0,4	0,4	0,0	1,3	
Creme de leite	30	113,2	22,4	3,2	1,0	1,0	5,6	9,5	0,4	0,3	0,4	0,0	0,0	0
Farinha	30	17,7	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Tomate	10	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Repolho	10	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Margarina	5	1,7	0,4	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0
Total		382,7	57,9	43,3	44,6	3,7	47,1	83,1	2,3	3,1	3,6	0,0	8,0	

MODULO DE PREPARO

ARROZ

1. Numa panela coloque o óleo, alho e a cebola,leve ao fogo alto e deixe que dorem, acrescenta a cenoura ralada e a abobora e o arroz, acrescente a agua e o sal e deixe cozinhar.

3. Sirva quente

STROGNOFF DE FRANGO:

Em uma panela, misture o frango, o alho,o sal e o corante e açafrão. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e doure a cebola. Junte o frango temperado até que esteja dourado, acrescente o creme de leite e misture.

FAROFINHA:

cortar a cebola finamente e levá-la a refogar em fogo baixo com a manteiga. Quando a cebola se apresentar transparente e começar a dourar, baixe o fogo, acrescente a farinha de mandioca e o sal, mexa para torrar.

SALADA DE REPOLHO E TOMATE.

1.Depois das verduras selecionadas e lavadas, corte-a o tomate em cubos e rala o repolho e sirva.

Rendimento médio por aluno: 100g

26/03/2024



Cardápio:		Nº de Alunos diário:		Planejamento diário										
Sopa de macarrão, carne moída e feijão		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Macarrão	30	111,3	23,4	3,0	0,4	0,9	5,2	8,3	0,3	0,2	2,2	0,0	0,0	0
Óleo de soja	5	17,7	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Sal	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	117,2	0,0	0,0	0
Alho	1	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Cheiro Verde	1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0
Carne moída	25	34,1	0,0	4,9	1,5	0,0	0,7	3,5	0,4	1,6	12,2	0,6	0,0	0
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Corante	1	1,7	0,4	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0
Feijão de corda	40	32,9	6,1	2,0	0,1	1,8	12,3	21,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,0	0
Total		199,7	30,3	10,0	4,0	2,9	19,5	33,4	1,5	2,1	131,5	0,9	0,3	
MODO DE PREPARO														
SOPA DE CARNE MOÍDA COM FEIJÃO														
1. Coloque o feijão para cozinhar numa panela de pressão e reserve; a cebola e o alho. Leve ao fogo alto e deixe fritar até que a cebola e o alho dourem. Coloque o corante, a carne moída e deixe refogar. 2. Acrescente o sal e mexa bem. Acrescente um pouco de água e o cheiro verde e deixe cozinhar até o caldo engrossar. 3. Depois do macarrão já cozido (cozinhar o macarrão com água fervendo um pouco de óleo e sal, mexendo sempre pra não grudar) misturar ao molho de carne moída e o feijão. 4. Sirva quente.														
Rendimento médio por aluno: 150g														
SOBREMESA MELANCIA 1. Depois da fruta selecionada, lave e corte-a em fatias e sirva.														
Rendimento médio por aluno: 300g														

Cardápio:		Nº de Alunos diário:		Planejamento diário										
Arroz com cenoura +frango assado+ Salada + Suco e (Sobremesa Melancia)		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Arroz	50	176,7	39,4	3,6	1,0	2,4	1,3	20,6	0,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0
Sal	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Cenoura	10	34,1	0,0	4,9	1,5	0,0	0,7	3,5	0,4	1,6	12,2	0,6	0,0	0
Frango inteiro	30	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Açafrão	1	26,5	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Alho	1	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Cheiro verde	1	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Óleo	5	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Repolho	10	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Tomate	10	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Alface	15	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Açúcar	15	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Melancia	150	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Polpa da safra	30	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	234,3	0,0	0,0	0
Total		245,1	41,3	8,8	5,5	2,7	4,4	26,3	0,9	2,2	246,6	0,6	0,7	
MODO DE PREPARO														
ARROZ COM CENOURA E COXA DE FRANGO ASSADO: 1.Em uma vasilha tempere as coxas de frango e coloque em uma forma e leve para assar. 2. Em uma panela coloque o oleo e o alho ate que dourem apos isso coloque o arroz e passe na gordura junto com a cenoura ralada, coloque a quatindade de agua necessaria e deixe cozinhar SALADA: 1.Lave bem as verduras e corte em pedaços pequenos e sirva.														
Rendimento médio por aluno: 150g														

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o açúcar e bata bem.
2. Sirva gelado

Rendimento médio por aluno: 100 ml



**PROGRAMA MUNICIPAL
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR + FND**
CARDÁPIOS
REGULAR E EJA - SEDE
2024

Total de Alunos:

Dias de Atendimento: 20

Refeições Servidas:

3ª Semana

01/04/2024

Cardápio:		Nº de Alunos diário: Planejamento diário												
Torta de carne moída com Suco e (Sobremesa Mamão)		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Farinha de trigo	20	53,0	31,0	2,9	0,7	1,9	3,1	43,9	0,4	0,6	0,7	0,0	0,0	0
Ovos	8	25,0	3,7	2,6	2,9	0,0	95,2	10,7	0,0	0,3	39,0	27,2	1,2	0
Óleo de soja	5	11,6	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Cebola	2	0,3	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Cheiro verde	1	11,6	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Alho	1	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Leite integral	30	0,6	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Sal	1	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Corante	1	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Carne moída	40	56,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Açúcar	15	2,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Polpa da Safra	30	12,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Fermento em Pó	1	11,6	3,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
		89,6	37,7	5,6	3,7	1,9	98,6	54,6	0,4	0,9	39,7	27,2	1,2	
MODO DE PREPARO														
TORTA DE CARNE MOÍDA 1. Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador. 2. Para o recheio, frite a carne como de costume. 3. Em outra panela, frite a cebola, o tomate. 4. Misture com a carne moída e ainda com fogo aceso coloque o cheiro verde picado, unte uma assadeira com margarina e farinha de trigo. 5. Coloque metade da massa, por cima o recheio e depois o restante da massa. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.														
SOBREMESA 1. .														
Rendimento médio por aluno: 150g														
SUCO DE FRUTA 1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o açúcar e bata bem. 2. Sirva gelado														



02/04/2024

[illegible]

Planejamento diário

11





**PROGRAMA MUNICIPAL
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



**CARDÁPIOS
REGULAR E EJA- SEDE**

2024

Total de Alunos:

Dias de Atendimento:

20

Refeições Servidas:

4ª Semana

4ª Semana

08/04/2024



Cardápio:		Nº de Alunos diário:												
Tapioca recheada com Carne moída + Suco (Sobremesa Melancia)		Lanche	Planejamento diário											
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Polvilho	20	245,5	33,1	3,6	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	162,8	0,0	0,0	0
Alho	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sal	1	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Cebola	2	38,7	10,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Oleo	5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Carne moída	30	30,0	0,5	25,0	0,3	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Cheiro verde	1	0,2	0,5	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Corante	1	0,2	0,5	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Açúcar	15	0,2	0,5	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Polpa da safra	30	0,2	0,5	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Melancia	150	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
TOTAL		245,5	33,1	3,6	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	162,8	0,0	0,0	

MODO DE PREPARO

TAPIOCA

1. Na vasilha, coloque a massa de polvilho e adicione um pouco de água para hidratar e sal. Deixe por alguns minutos.
 2. Coloque essa massa na em uma frigideira. Espere a massa mudar a consistencia. 3. Em uma panela coloque o óleo e refogue a cebola e o alho acrescente a carne moída ja temperada e deixe cozinhar. 4. apos cozinhar acrescente o cheiro verde e recheia o beiju.
- . Sirva quente.

Rendimento médio por aluno: 60g

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o açúcar e bata bem.
2. Sirva gelado.

Rendimento médio por aluno: 100ml



09/04/2024

Cardápio:		Nº de Alunos diário:		Planejamento diário										
Farofa de carne inteira +Suco da safra e (Sobremesa: Mamão)		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Farinha de mandioca	50	64,2	4,7	3,3	3,7	0,0	119,0	13,4	0,1	0,4	48,8	34,0	1,5	0
Cheiro-verde	1	178,8	39,0	3,6	0,5	2,8	1,0	6,0	0,2	0,2	0,5	0,0	0,0	0
Carne inteira	30	21,0	39,0	3,6	0,5	2,8	1,0	6,0	0,2	0,2	0,5	0,0	0,0	0
Cebola	2	22,0	39,0	3,6	0,5	2,8	1,0	6,0	0,2	0,2	0,5	0,0	0,0	0
Óleo de soja	5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Açúcar	15	10,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Polpa da safra	30	5,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Sal	1	7,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Mamão	150	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Total		310,0	129,8	22,1	13,2	16,3	130,0	39,4	8,5	9,0	58,3	42,0	9,5	
MODO DE PREPARO														
FAROFA DE CARNE SECA														
médica ao fogo alto junte o óleo a cebola e abaixe o fogo para médio. Refogue até ficar transparente, junte o alho e mexa até perfumar. Adicione a carne-seca e misture bem. Deixe dourar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando.														
Leve uma panela														
Junte a farinha de mandioca na panela e tempere com sal. Com uma espátula, mexa sempre até a farinha tostar (cerca de 5 minutos). Sirva a seguir.														
SUCO DE FRUTA														
1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.														
2. Sirva gelado														
Rendimento médio por aluno: 150G														





Cardápio:		Nº de Alunos diário: Planejamento diário												
Baião de dois + Assado de panela + Salada e Sobremesa: Melancia		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Alho	1	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Arroz	50	179,8	38,7	3,7	0,9	2,4	3,9	54,9	0,5	0,7	0,8	0,0	0,0	0
Carne inteira	30	109,1	0,0	7,1	8,7	0,0	5,4	9,5	0,2	0,3	562,9	0,0	2,3	0
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Feijão trepa pau	20	33,9	6,1	2,0	0,2	2,4	7,8	17,8	0,5	0,4	1,0	0,0	0,0	0
Cheiro verde	1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0
Corante	1	1,7	0,4	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0
Óleo de soja	5	17,7	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0
Repolho	10	0,2	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Tomate	10	0,2	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Sal	1	0,2	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Melancia	150	0,2	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Total		345,0	45,7	12,9	19,9	4,9	18,5	82,8	1,3	1,4	564,8	0,6	2,6	
MODO DE PREPARO														
BAIÃO DE DOIS														
1. Coloque o feijão para cozinhar numa panela de pressão e reserve;														
2. Junte alho, cebola, sal e óleo numa panela, mecha ate dourar, acrescente a carne refogue bastante; logo após coloque o arroz e aguarde cozinhar.														
3. Depois de cozido, adicione o feijão.														
4. Misture bem e sirva.														
Rendimento médio por aluno: 120g														
Rendimento médio por aluno: 25g														

Cardápio:		Nº de Alunos diário: Planejamento diário												
Arroz + carne moída com batata + feijão + Salada de Repolho com Tomate + Suco safra		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Arroz	50	143,0	31,2	2,9	0,4	2,2	0,8	4,8	0,1	0,2	0,4	0,0	0,0	0
Cheiro verde	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Feijão de corda	30	34,1	0,0	4,9	1,5	0,0	0,7	3,5	0,4	1,6	12,2	0,6	0,0	0
Óleo de soja	5	17,7	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Alho	1	1,1	0,2	0,1	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0
Cebola	2	0,8	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0
Corante	1	1,7	0,4	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0
Sal	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0
Batata	20	15,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Polpa da safra	30	5,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Açúcar	15	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
Carne Moída	30	0,1	0,0	20,0	0,0	0,0	0,4	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0
Tomate	10	1,1	1,0	0,0	0,0	1,0	1,4	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2	0



Melancia	150	5,0	5,0	0,0	0,0	1,0	1,4	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2	0
Repolho	10	2,1	2,0	2,0	0,1	1,8	24,9	3,0	2,0	0,1	3,3	0,0	78,5	0
Total		229,7	63,1	29,9	4,0	6,2	30,5	16,8	4,6	3,8	19,9	2,9	81,1	
MODO DE PREPARO														
ARROZ														
1. Numa panela coloque o óleo, o alho e a cebola e a abobora mexendo ate que dourem, em seguida coloque o arroz mexendo sempre, coloque o sal e aos poucos vá colocando a água.E deixe o arroz cozinhar ate secar a água, abaixe o fogo ate o arroz ficar pronto.														
3. Servir quente.														
feijao para cozinhar numa panela de pressão até ficar ao dente. em uma panela coloque o oleo e o alho deixe dourar logo apos coloque o feijão e o sal.														
Carne moída														
Rendimento médio por aluno: 150g														
1. Depois das verduras selecionada e lavadas, corte-a em fatias e sirva.														
OBS: Para higiene e desinfecção de alimentos crus: Vide Manual de Boas Práticas														
FRUTA														
1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.														
2. Sirva gelado														
Rendimento médio por aluno: 25g														
SUCO DE														

Cardápio:		Nº de Alunos diário:												
Suco/polpa safra+ Farofa de cuscuz c/carne moída		Lanche												
Nome do Alimento	Per Cap (mL/g)	Kcal (g)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Fibras (g)	Cálcio (mg)	Magnesio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Sódio (mg)	Retinol (mg)	Vit. C (mg)	Quant. (L/Kg)
Polpa safra	30	140,4	34,7	0,2	0,0	0,1	10,8	1,6	0,2	0,0	0,8	0,0	0,0	0
Açucar	15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Flocão de milho	50	10,0	12,0	8,0	5,0	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0
Óleo de soja	5	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	10,0
Alho	1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	10,0
Cebola	2	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	10,0
Carne moída	20	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	117,2	0,0	0,0	0
Sal	1	29,8	0,0	0,0	3,4	0,0	0,3	0,1	0,0	0,0	44,7	0,0	0,0	0
Total		180,9	47,2	8,7	8,9	3,6	14,6	2,2	0,7	0,5	163,2	0,5	0,5	

12/04/2024



MODO DE PREPARO

CUSCUZ DE MILHO COM CARNE MOIDA

1. Na vasilha, coloque a massa para cuscuz de milho e adicione um pouco de água para hidratar e sal. Deixe por alguns minutos.
2. Coloque essa massa na cuscuzeira até cozinhar e reserve.
3. Em uma panela adicione o óleo, alho e cebola e o sal e dourem, adicione a carne moída, mexa bem até que dourem. Misture o cuscuz pronto na carne moída.
4. Sirva quente.

Rendimento médio por aluno: 100g

SUCO DE FRUTA

1. Em um liquidificador coloque a polpa congelada, a água, o restante da açúcar e bata bem.
2. Sirva gelado

Rendimento médio por aluno: 100 ml