

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SIQM/MT
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO MODALIDADE DE ENSINO – FUNDAMENTAL I E II – RURAL E URBANA

FAIXA ETÁRIA A PARTIR DOS 6 ANOS / PERÍODO PARCIAL

AGOSTO/SETEMBRO E OUTUBRO/2024 - 1ª SEMANA

HORÁRIO DA REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO 9H / 15H	Salada de alface e tomate Carne bovina moída com mandioca e cheiro verde Arroz/Feijão	Salada de pepino e tomate Frango em cubinhos ao molho Purê de batata doce Arroz/Feijão Sobremesa: Melão	Salada de repolho pré-cozido Carne suína com mandioca e abóbora picadinhos Arroz / Feijão Preto Sobremesa: Melancia	Salada de cenoura e vagem Risoto de frango desfiado Feijão Sobremesa: Banana	Salada de rúcula e tomate Picadinho de carne com batata e cheiro verde Arroz/Feijão Preto Sobremesa: Abacaxi
INGREDIENTES	Alface, tomate, carne bovina/moída, pepino, tomate, filé de peito de peru, do Repolho branco, carne suína lombinho, cenoura, vagem, filé de peito de rúcula, tomate, carne bovina cozida, mandioca, arroz, frango, extrato de tomate, batata/mandioca, abóbora paulista, arroz, frango, arroz, feijão cariquinho, mole, batata doce, arroz, feijão preto, feijão cariquinho, alho, cebola, doce, leite integral UHT, mantiga/feijão preto, alho, cebola, sal, vinagre, azeite de oliva, limão tahiti, cheiro verde, abacaxi, sal, óleo de soja, colorau em pó, com sal, arroz, feijão cariquinho, vinagre, azeite de oliva, limão tahiti, polva, limão tahiti, cheiro verde, limão tahiti, cheiro verde, abacaxi, vinagre, azeite de oliva, cheiro/alho, cebola, sal, vinagre, azeite de cheiro verde, melancia, banana nanica, polva, limão tahiti, cheiro verde, melão amarelo.				
VALORES NUTRICIONAIS	MÉDIA SEMANAL	Energia (kcal)	Proteína (g) 10% a 15% do VET	Lípidos (g) 25% a 35% do VET	Carboidratos (g) 55% a 65% do VET
6 - 10 ANOS		326,29	12g	9g	49g
11 - 15 ANOS		440,23	18g	13g	67g

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela agricultura familiar

Kátia A. E. S. Rodrigues – Nutricionista RT/CRN Nº 1.780/1ª Região


Kátia D. E. S. Rodrigues
Mestre em Ciências da Educação
Pós-graduação em Administração
de Empresas
FEUC - Faculdade de Educação
UFPA - Universidade Federal do Pará

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS QUATRO MARCOS – MT
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SIOM/MT
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO MODALIDADE DE ENSINO – FUNDAMENTAL I E II – RURAL E URBANA
 FAIXA ETÁRIA A PARTIR DOS 6 ANOS/ PERÍODO PARCIAL

AGOSTO/SETEMBRO E OUTUBRO/2024 - 2ª SEMANA						
HORÁRIO DA REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	
REFEIÇÃO 9H / 15H	Salada de alface e tomate Filé de frango em cubinhos com cenoura ralada ao molho Arroz/Feijão	Salada de alface e pepino Iscas de carne bovina com legumes Arroz/Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de tomate e rúcula Carne suína com mandioca e cheiro verde Arroz/Feijão Sobremesa: Abacaxi	Salada de alface, tomate e pepino Lasanha diferente de frango Sobremesa: Banana	Pão francês com carne moída Suco de acerola Fruta: Mamão	
INGREDIENTES	Alface, tomate, filé de peito de frango, cenoura, arroz, feijão, molho, cebola, sal, cheiro verde, óleo de soja, azeite de oliva, extrato de tomate. Arroz/Feijão: Arroz, feijão, cebola, sal, cheiro verde, óleo de soja, azeite de oliva, molho, tomate, macarrão tipo parafuso, patinho, alho, cebola, sal, óleo de soja, cheiro verde, extrato de soja, colorau em pó, cheiro verde, vinagre, limão, tahiti, azeite de oliva, colza, azeitona, azeite de oliva, abacaxi, banana nanica.					
VALORES NUTRICIONAIS	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)		
MÉDIA SEMANAL		10% a 15% do VET		25% a 35% do VET		55% a 65% do VET
6 – 10 ANOS	321,77	12g	15%	9g	26%	48g
11 – 15 ANOS	425,58	16g	15%	12g	26%	65g
						60%

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela agricultura familiar

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS QUATRO MARCOS – MT
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SJQM/MT
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDAPIO MODALIDADE DE ENSINO - FUNDAMENTAL I E II - RURAL E URBANA

FAIXA ETÁRIA A PARTIR DOS 6 ANOS/ PERÍODO PARCIAL

AGOSTO/SETEMBRO E OUTUBRO/2024 - 3ª SEMANA

HORÁRIO DA REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO 9H / 15H	Salada de vagem e cenoura cozidas Carne bovina de panela acebolada Arroz/Feijão	Salada tropical (repolho, tomate e cubinhos de abacaxi) Galinhada Feijão Sobremesa: Banana	Salada de alface e pepino Carne bovina em cubos com mandioca e cheiro verde Arroz/Feijão Sobremesa: Abacaxi	Pão de hot dog com manteiga e muçarela Leite com cacau em pó 100% Fruta: Melancia	Salada de repolho e tomate Frango assado Purê de batata doce Arroz
INGREDIENTES	Vagem, cenoura, carne bovina, músculo, arroz, feijão cariquinho, alho, cebola, sal, óleo de soja, vinagre, azeite de oliva, cheiro verde.	Repolho branco, tomate, abacaxi, sobrecoxa de frango, arroz, feijão cariquinho, alho, cebola, sal, óleo de soja, extrato de tomate, cheiro verde, vinagre, azeite de oliva, banana nanica.	Alface, pepino, carne bovina coxa moída, mandioca, cheiro verde, arroz, feijão cariquinho, folha de louro, alho, cebola, sal, óleo de soja, colorau em pó, vinagre, azeite de oliva, abacaxi.	Pão tipo hot dog, manteiga com sal, queijo tipo muçarela, leite integral UHT, cacau em pó 100%, melancia.	Repolho branco, tomate, sobrecoxa de frango, batata doce, leite integral UHT, manteiga com sal, arroz, alho, cebola, sal, óleo de soja, vinagre, cheiro verde, colorau em pó, azeite de oliva.
VALORES NUTRICIONAIS	MÉDIA SEMANAL	Energia (kcal)	Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carboidratos (g)
6 – 10 ANOS	327,95	11g	10% a 15% do VET	25% a 35% do VET	55% a 65% do VET
11 – 15 ANOS	452,90	15g	13%	31%	47g
			13%	31%	56%
					65g
					57%

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações caso seja necessária.

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela agricultura familiar

Kátia A. E. S. Rodrigues – Nutricionista RT/CRN Nº1.780/1ª Região


Katia A. S. Rodrigues
Nutricionista CRN 47.709/RG-RO
017 PROCD/MS DE ALIMENTACAO ESCOLAR
441 EDUCACAO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS QUATRO MARCOS – MT
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SIQM/MT
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO MODALIDADE DE ENSINO – FUNDAMENTAL I E II – RURAL E URBANA
FAIXA ETÁRIA A PARTIR DOS 6 ANOS/ PERÍODO PARCIAL

AGOSTO/SETEMBRO E OUTUBRO/2024 - 4ª SEMANA

HORÁRIO DA REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
REFEIÇÃO 9H / 15H	Salada de tomate e repolho Macarronada ao molho de carne bovina moída e vagem em cubinhos Feijão	Salada de rúcula e tomate Arroz com linguiça e cheiro verde Feijão preto Sobremesa: Abacaxi	Salada de alface e pepino Isclas de filé de frango acebolado Abóbora refogada Arroz/Feijão Sobremesa: Mamão	Salada de couve e tomate Carne suína em cubos com mandioca e cheiro verde Arroz/Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de repolho e tomate Escondidinho de carne bovina moída ao molho com purê de batata doce Arroz/Feijão
INGREDIENTES	Tomate, repolho branco, macarrão tipo parafuso, carne bovina moída patinho, vagem, feijão cariquinho, extrato de tomate, alho, cebola, sal, óleo de soja, vinagre, azeite de oliva, cheiro verde.	Rúcula, tomate, arroz, linguiça tipo toscana, cheiro verde, feijão preto, alho, cebola, sal, óleo de soja, cheiro verde, folha de louro, azeite de oliva, limão tahiti, abacaxi.	Alface, pepino, filé de peito de frango, abóbora paulista, arroz, feijão cariquinho, folha de louro, alho, cebola, sal, óleo de soja, cheiro verde, vinagre, azeite de oliva, mamão formosa.	Couve tipo manteiga, tomate, carne suína lombo, mandioca, cheiro verde, arroz, feijão cariquinho, alho, cebola, sal, óleo de soja, limão tahiti, azeite de oliva, colorau em pó, melancia.	Repolho branco, tomate, carne bovina moída patinho, batata doce, manteiga com sal, leite integral UHT, extrato de tomate, arroz, feijão cariquinho, folha de louro, alho, cebola, sal, óleo de soja, cheiro verde, azeite de oliva.
VALORES NUTRICIONAIS MÉDIA SEMANAL	Energia (kcal)	Proteína (g) 10% a 15% do VET	Lipídeos (g) 25% a 35% do VET	Carboidratos (g) 55% a 65% do VET	
6 – 10 ANOS	326,94	12g	15%	11g	45g
11 – 15 ANOS	450,66	16g	14%	15g	65g
					57%

Observação: O cardápio poderá sofrer alterações, caso seja necessário, considerando a disponibilidade de frutas, verduras e legumes, conforme as entregas dos alimentos ofertados pela agricultura familiar


KÁTIA A. E. S. RODRIGUES
Nº 1.780/1ª REGIÃO
RT/PROFESSOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SEC. EDUCAÇÃO