

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

ZONA URBANA E RURAL

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

AGOSTO 2023

REFEição	HORÁRIO	31/07/2023	01/08/2023	02/08/2023	03/08/2023	04/08/2023
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Pão francês com manteiga Leite com achocolatado	Bolacha maisena Leite com achocolatado	Mingau de chocolate Banana	Bolo da vovô Leite com achocolatado	Bolacha maisena Leite com achocolatado Abacaxi/Laranja
REFEição PRINCIPAL MANHÃ/TARDE	9:30h 15:00h	Arroz branco Feijão de caldo Omelete de forno* *Receita livro 2, pg 8	Arroz con cebolla Feijão de caldo Frango ao molho (coxa e sobrecoxas)	Arroz com pernil Feijão de caldo Farofinha de repolho	Arroz branco Feijão de caldo Carne de panela com mandioca Salada de alface com tomate	Sopa: frango (peito), macarrão (parafuso), batata, abobrinha, repolho e couve Arroz branco Feijão de caldo Frango ao molho (coxa e sobrecoxas) Salada de alface com tomate
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Arroz com pernil Feijão de caldo Farofinha de repolho	Arroz branco Feijão de caldo Carne de panela com mandioca	Suco de cajú	Banana	Arroz branco Feijão de caldo Omelete de forno* *Receita livro 2, pg 8
Composição nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD	
	Ensino Parcial	345,1	52g (60%)	13g (16%)	9g (23%)	
	Ensino Integral	1062,75	151g (57%)	40g (15%)	32g (27%)	

As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maisena) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE.

-Os hortifrutis estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário.

Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira.

-As escolas que não disporem de forno para as preparações assadas devem adaptar para fazê-las cozidas.

Para alunos com demandas nutricionais diferenciadas, vide orientações em anexo.

Orientações:

ELABORADO POR:

Gabriela Pereira Teixeira CRN9: 19295
Thais Marília Silva Mendonça CRN9: 19707
Nutricionista QT

REVISADO POR:

Marília Martins Santos CRN9: 7314
Nutricionista RT



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

ZONA URBANA E RURAL

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

AGOSTO 2023

REFEição	HORÁRIO	07/08/2023	08/08/2023	09/08/2023	10/08/2023	11/08/2023
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Pão francês com manteiga Leite com achocolatado	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	Mingau de chocolate Banana/mamão	Bolo de chocolate Leite queimado	Boacha maïsenha Leite com achocolatado
REFEição PRINCIPAL MANHÃ/TARDE	9:30h 15:00h *Receita livro 1, pg 10	Arroz com lentilha Feijão de caldo Ovos mexidos Purê de inhame com cabotia*	Macarrão (<i>espaguete</i>) ao molho de tomate (<i>extrato</i>) Carne bovina em cubos	Arroz branco Feijão de caldo Escondidinho (<i>mandioca ou batata</i>) de frango (<i>peito</i>)* Salada de alface e tomate *Receita livro 1, pg 11	Baião de três (<i>arroz, feijão e carne suína</i>) Frango assado (<i>coxa e sobrecoxas</i>) *Receita livro 1, pg 10	Laranja Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos Purê de inhame com cabotia* *Receita livro 1, pg 10
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Baião de três (<i>arroz, feijão e carne suína</i>) *Receita livro 1, pg 10	Frango assado (<i>coxa e sobrecoxas</i>) *Receita livro 1, pg 10	Arroz com lentilha Feijão de caldo Ovos mexidos Salada de alface e tomate	Macarrão (<i>espaguete</i>) ao molho de tomate (<i>extrato</i>) Carne bovina em cubos	Banana/Mamão Arroz branco Feijão de caldo Escondidinho (<i>mandioca ou batata</i>) de frango (<i>peito</i>)* Salada de couve com repolho *Receita livro 1, pg 11
Composição nutricional (Média Semanal)						
		Suco de cajú	Energia (Kcal)	CHO	PTN	L.PD
			347,53	53g (61%)	14g (16%)	9g (23%)
			Ensino Integral	1060	150g (56%)	41g (15%)
						32g (27%)

Orientações:

As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maïsenha) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE.

-Os hortifruti's estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário.

Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira.

-As escolas que não disporem de forno para as preparações assadas devem adaptar para fazê-las cozidas. Para alunos com demandas nutricionais diferenciadas, vide orientações em anexo.

ELABORADO POR:

Gabriela Pereira Teixeira CRN9: 19295
Thais Mariana Silva Mendonça CRN9: 19707
Nutricionista QT

REVISADO POR:

Marília Martins Santos CRN9: 7314
Nutricionista RT



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

ZONA URBANA E RURAL

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

AGOSTO 2023

REFEIÇÃO	HORÁRIO	14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Pão francês com manteiga Leite com achocolatado	Mingau de chocolate Banana	Bolo de cenoura Leite puro	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	
REFEição PRINCIPAL MANHÃ/TARDE	9:30h 15:00h	Arroz nutritivo* Feijão de caldo *Receita livro 1, pg 13 **Receita livro 2, pg 4	Arroz branco Feijão de caldo Quibe assado* Beterraba ralada *Receita livro 1, pg 4	Galinha (coxa e sobrecoxa) Tutu de feijão Beterraba ralada	Galinha (coxa e sobrecoxa) Tutu de feijão *Receita livro 1, pg 13 **Receita livro 2, pg 4	Arroz branco Carne suína com lentilha* Fritata** (ovo c/ batata inglesa) *Receita livro 2, pg 12
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Arroz branco Carne suína com lentilha* *Receita livro 2, pg 12	Arroz nutritivo* Feijão de caldo *Receita livro 1, pg 13 **Receita livro 2, pg 4	Suco de cajú	Suco de cajú	Arroz branco Feijão de caldo Quibe assado* *Receita livro 1, pg 4
Composição nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO	PTN	L.PD	
	Ensino Parcial	331,4	47g (57%)	12g (15%)	10g (27%)	
	Ensino Integral	1114,95	153g (55%)	40g (14%)	35g (28%)	

Orientações:

As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maïsenha) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE.

-Os hortifruti's estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário.

Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira.

-As escolas que não dispõem de forno para as preparações assadas devem adaptar para fazê-las cozidas.

Para alunos com demandas nutricionais diferenciadas, vide orientações em anexo.

ELABORADO POR:

Gabriela Pereira Teixeira CRN9: 19295
Thais Matilda Silva Mendonça CRN9: 19707
Nutricionista QT

REVISADO POR:

Marília Martins Santos CRN9: 7314
Nutricionista RT



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

ZONA URBANA E RURAL

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

AGOSTO 2023

REFEIÇÃO	HORÁRIO	21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
CAFÉ DA MANHÃ REFEIÇÃO PRINCIPAL MANHÃ/TARDE	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Pão francês com manteiga Leite com achocolatado	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	Mingau de chocolate Banana	Bolo de chocolate Leite queimado	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado Abacaxi/Laranja
	9:30h *Receita livro 1, pg 9	Macarrão (<i>espaguete</i>) com molho à bolonhesa enriquecido com cebola* *Receita livro 1, pg 9	Arroz branco Feijão de caldo Estrogonofe de frango (<i>peito</i>)	Arroz branco Feijão de caldo Quibebe de mandioca com carne suína Salada de alface com tomate	Arroz branco Feijão de caldo Salada marroquina: frango (<i>coxa e sobrecoxa</i>), trigo, repollo, couve* *Receita livro 2, pg 10	Arroz branco Feijão de caldo Iscas de tilápia ao molho branco* Cabotia assada Salada de alface com tomate *Receita livro 1, pg 9 *Receita livro 2, pg 10
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Arroz branco Feijão de caldo Quibebe de mandioca com carne suína	Arroz branco Feijão de caldo Salada marroquina: frango (coxas e sobrecoxa), trigo, repollo, couve* *Receita livro 2, pg 10	Arroz branco Feijão de caldo Iscas de tilápia ao molho branco* Cabotia assada Salada de alface com tomate *Receita livro do peixe	Arroz branco Feijão de caldo Iscas de tilápia ao molho branco* Cabotia assada Salada de alface com tomate *Receita livro 1, pg 9 *Receita livro do peixe	Arroz branco Feijão de caldo Estrogonofe de frango (<i>peito</i>) Salada de alface com tomate *Receita livro 1, pg 9 *Receita livro do peixe
Composição nutricional (Média Semanal)						
	Ensino Parcial	Energia (Kcal) 367,34	CHO 57g (61%)	PTN 15g (16%)	L.PD 8g (20%)	
	Ensino Integral		1092 158g (58%)	42g (15%)	31g (25%)	
Orientações:						
<p>As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maïsenha) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE.</p> <p>-Os horários estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário.</p> <p>Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira.</p> <p>-As escolas que não disporem de forno para as preparações assadas devem adaptar para fazê-las cozidas.</p> <p>Para alunos com demandas nutricionais diferenciadas, vide orientações em anexo.</p>		ELABORADO POR: Gabriela Pereira Teixeira CRN9: 19295 Thais Mariana Silva Mendonça CRN9: 19707 Nutricionista QT REVISADO POR: Marília Martins Santos CRN9: 7314 Nutricionista RT				



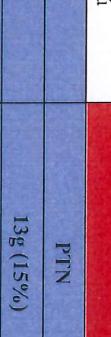
CAE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE UBERLÂNDIA-MG
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE
CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL

ZONA URBANA E RURAL

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

AGOSTO 2023

REFEIÇÃO	HORÁRIO	28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023	
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
CAFÉ DA MANHÃ	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Pão francês com manteiga Leite com achocolatado	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	Mingau de chocolate Banana/Mamão	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	Bolacha maïsenha Leite com achocolatado	
REFEIÇÃO PRINCIPAL MANHÃ/TARDE	9:30h 15:00h	Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos com legumes* *Receita livro 2, pg 11	Arroz branco Feijão de caldo Carne moída com abobrinha	Feijão tropeiro* (<i>feijão, carne suína, ovo e farinha de mandioca</i>) Salada de alface com couve *Receita livro 1, pg 12	Arroz branco Feijão tropeiro* (<i>feijão, carne suína, ovo e farinha de mandioca</i>) Salada de alface com couve *Receita livro 1, pg 12	FERIADO	
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Arroz branco Feijão tropeiro* (<i>feijão, carne suína, ovo e farinha de mandioca</i>) *Receita livro 1, pg 12	Galinha (coxa e sobrecoxa) Tutu de feijão Salada de repolho com tomate	Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos com legumes* *Receita livro 2, pg 11	Galinha (coxa e sobrecoxa) Tutu de feijão Salada de repolho com tomate	FERIADO	
Composição nutricional (Média Semanal)			Suco de cajú	Suco de cajú	Arroz branco Feijão de caldo Carne moída Salada de alface com couve		
Orientações:							
As escolas que necessitarem do lanche complementar (leite e biscoito maïsenha) para oferecer aos alunos em situação de vulnerabilidade deverão avisar o PMAE. -Os hortifrutis estão sujeitos à mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio. É recomendado que façam substituições, caso necessário. Reserve uma porção de legumes para as refeições da próxima segunda-feira. -As escolas que não disporem de forno para as preparações assadas devem adaptar para fritê-las cozidas. Para alunos com demandas nutricionais diferenciadas, vide orientações em anexo.							
		ELABORADO POR: Gabriela Pereira Texeira CRN9: 19295  Thais Matheus Silva Mendonça CRN9: 19707  REVISADO POR: Marília Martins Santos CRN9: 7314 					



ELABORADO POR:
 Gabriela Pereira Texeira CRN9: 19295

 Thais Matheus Silva Mendonça CRN9: 19707

REVISADO POR:
 Marília Martins Santos CRN9: 7314
