

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE / PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PMAE**  
**CARDÁPIO DO ENSINO FUNDAMENTAL - PERÍODO INTEGRAL**  
**ZONA URBANA E RURAL**  
**FAXA ETÁRIA (6 a 10 anos)**

**JUNHO 2024**

REFEição	HORÁRIO	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>CAFÉ DA MANHÃ / CAFÉ DA TARDE</b>	<b>8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Bolacha de água e sal Leite com achocolatado	Pão de forma com manteiga Leite queimado Goiaba	Bolacha de maïsenha Leite com achocolatado	Torrada de pão de forma Leite com achocolatado Banana	Mingau de amido de milho com achocolatado <b>*Receita Livro 2 pg. 17</b>
<b>REFEição PRINCIPAL MANHÃ / TARDE</b>	<b>9:30h 15:00h</b>	Arroz branco Feijão de caldo Farofa de ovos Purê de cabotiá	Arroz branco Feijão de caldo Estrogonofe de frango ( <i>peito</i> ) Salada de repolho	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína refogada com cenoura Salada de repolho	Arroz branco Feijão de caldo Moqueca de peixe com tomate Salada de alface e couve	Macarrão ( <i>parafuso</i> ) com carne bovina desfiada e abobrinha Feijão de caldo Banana
		Suco de caju		Goiaba		
<b>ALMOÇO</b>	<b>12:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Arroz branco Feijão de caldo Moqueca de peixe com tomate Farofa de repolho	Macarrão ( <i>parafuso</i> ) com carne bovina desfiada Feijão de caldo	Arroz branco Feijão de caldo Farofa de ovos Purê de cabotiá	Arroz branco Feijão de caldo Estrogonofe de frango ( <i>peito</i> ) Salada de repolho	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína refogada com cenoura Salada de repolho
<b>Composição nutricional</b>						
		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO</b>	<b>PTN</b>	<b>LPD</b>	
	<b>Ensino Parcial</b>	<b>379,7 Kcal</b>	<b>53g (60%)</b>	<b>16g (15%)</b>	<b>10g (25%)</b>	
	<b>Ensino Integral</b>	<b>1149,7 Kcal</b>	<b>159g (52%)</b>	<b>44g (15%)</b>	<b>38g (30%)</b>	

**Orientações:**

Ao receber os hortifícits, reserve aqueles que estão no cardápio nas preparações de segunda e da terça-feira da semana seguinte. Os hortifícits estão sujeitos a mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio, neste caso, é recomendado que façam substituições nos hortifícits. As escolas que não dispõem de forno para as preparações devem adaptar para fritar-las cozidas. O açafrão e o orégano podem ser utilizado nas preparações, mesmo que não esteja indicado no cardápio.

\*\* De acordo com a resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 a oferta de frutas para o ensino fundamental INTEGRAL é de no mínimo 4 dias da semana e para o ensino fundamental PARCIAL são 2 dias da semana.



**ELABORADO POR:**  
  
 Natalia Duarte Marcelino CRN: 24479  
  
 Thais Cunha Reis CRN: 24144  
 Nutricionista QT

**REVISADO POR:**  
  
 Geise de Castro Fonseca CRN: 1590  
 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 a 10 anos)

JUNHO 2024

REFEIÇÃO	HORÁRIO	JUNHO 2024				
		10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
CAFÉ DA MANHÃ / CAFÉ DA TARDE	8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)	Segunda-Feira Bolacha de água e sal Leite com achocolatado	Terça-feira Pão de forma com manteiga Leite queimado Mamão	Quarta-feira Bolacha de maïzena Leite com achocolatado	Quinta-feira Torrada de pão de forma Leite com achocolatado Mexerica	Sexta-feira Bolo de chocolate Leite puro
REFEIÇÃO PRINCIPAL MANHÃ / TARDE	9:30h 15:00h	Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos Purê de batata doce	Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos Peito de frango picadinho com inhame e açafrão	Arroz com carne suína Turu de feijão Salada de couve e repolho	Macarrão (espaguete) com frango (coxas/sobrecoxa) ao molho de tomate enriquecido com beterraba Feijão de caldo	Arroz branco Feijão de caldo Carne bovina refogada com batata inglesa Alface picada
ALMOÇO	12:00h (Somente para o ensino integral)	Macarrão (espaguete) com frango (coxas/sobrecoxa) ao molho de tomate Feijão de caldo	Arroz branco Feijão de caldo Carne bovina refogada com batata inglesa	Arroz branco Feijão de caldo Ovos mexidos Purê de batata doce	Arroz branco Feijão de caldo Peito de frango picadinho com inhame e açafrão	Arroz com carne suína Turu de feijão Salada de couve e repolho
Composição nutricional (Média Semanal)						
		Energia (Kcal)	CHO	PTN	LPD	
	Ensino Parcial	375,4 Kcal	53g (57%)	15g (15%)	11g (28%)	
	Ensino Integral	1164,4 Kcal	155g (55%)	43g (15%)	41g (30%)	
<b>Orientações:</b>						
Ao receber os hortifícultis, reserve aqueles que estão no cardápio nas preparações de segunda e da terça-feira da semana seguinte. Os hortifícultis estão sujeitos a mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio, neste caso, é recomendado que façam substituições nos hortifícultis. As escolas que não dispõem de forno para as preparações devem adaptar para fritá-las cozidas. O açafrão e o orégano podem ser utilizado nas preparações, mesmo que não esteja indicado no cardápio.						
<b>ELABORADO POR:</b> Natália Duarte Marcelino CRN9: 24479 Thais Cunha Reis CRN9: 24144 Nutricionista QT						
<b>REVISADO POR:</b> Geise de Castro Fonseca CRN9: 1590 Nutricionista RT						

\*\* De acordo com a resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 a oferta de frutas para o ensino fundamental PARCIAL é de no mínimo 4 dias da semana e para o ensino fundamental INTEGRAL são 2 dias da semana.



**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 a 10 anos)**

**JUNHO 2024**

REFEição	HORÁRIO	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
<b>CAFÉ DA MANHÃ/ CAFÉ DA TARDE</b>	<b>8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Bolacha de água e sal Leite com achocolatado	Pão de forma com manteiga Leite queimado Banana	Bolacha de manteiga Leite com achocolatado	Torrada de pão de forma Leite com achocolatado Abacaxi	Mingau de amido de milho com achocolatado <b>*Receita Livro 2 pg. 17</b>
<b>REFEição PRINCIPAL MANHÃ / TARDE</b>	<b>9:30h 15:00h</b>	Arroz branco Feijão de caldo Sufle (ovos) de chuchu Salada de tomate	Arroz branco Feijão de caldo Escondidinho de frango (peito) e cabotiá	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína com lentilha Salada de couve e alface	Arroz branco Feijão de caldo Frango (coxa e sobrecoxa) assado com batata doce	<b>LANCHE FESTIVO</b> Arroz branco Feijão de caldo Quibe assado (carne moída) com tomate
<b>ALMOÇO</b>	<b>12:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Arroz branco Feijão de caldo Frango ao molho Salada de beterraba cozida	<b>LANCHE FESTIVO</b> Arroz branco Feijão de caldo Frango assado (carne moída)	Arroz branco Feijão de caldo Sufle (ovos) de chuchu Salada de tomate	Arroz branco Feijão de caldo Escondidinho de frango (peito) e cabotiá	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína com lentilha Salada de couve e alface
<b>Composição nutricional (Média Semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b> Ensino Parcial Ensino Integral	<b>CHO</b> 390,5 Kcal 1192,5 Kcal	<b>PTN</b> 53g (55%) 160g (55%)	<b>LPD</b> 14g (15%) 40g (14%)	<b>ELABORADO POR:</b> Natalia Duarte Marcelino CRN9: 24479 Thais Cunha Reis CRN9: 24144 Nutricionista QT
<b>Orientações:</b>						
Ao receber os hortifruti's, reserve aqueles que estão no cardápio nas preparações de segunda e da terça-feira da semana seguinte. Os hortifruti's estão sujeitos a mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio, neste caso, é recomendado que façam substituições nos hortifruti's.						
As escolas que não dispõem de forno para as preparações devem adaptar para fazer-las cozidas. O acaíão e o orégano podem ser utilizado nas preparações, mesmo que não esteja indicado no cardápio.						
<b>** De acordo com a resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 a oferta de frutas para o ensino fundamental INTEGRAL é de no mínimo 4 dias da semana e para o ensino fundamental PARCIAL, são 2 dias da semana.</b>						
<b>REVISADO POR:</b> Geise de Castro Fonseca CRN9: 1590 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 a 10 anos)**

**JUNHO 2024**

REFEição	HORÁRIO	24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>CAFÉ DA MANHÃ/ CAFÉ DA TARDE</b>	<b>8:00h / 14:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Bolacha de água e sal Leite com achocolatado	Pão de forma com manteiga Leite queimado Mexerica	Bolacha de maïsenha Leite com achocolatado	Torrada de pão de forma Leite saborizado com canela Banana	Bolo da vovó Leite puro
<b>REFEição PRINCIPAL MANHÃ / TARDE</b>	<b>9:30h 15:00h</b>	Arroz branco Feijão de caldo Omelete de forno com abobrinha	Sopa (cenoura, repollo, lentilha, peito de frango e macarrão parafuso)	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína refogada com batata inglesa Alface picada	Arroz branco Feijão de caldo Carne bovina cozida Salada de chuchu	<b>LANCHE FESTIVO</b> Galinhada (coxas/sobrecoxa) Tutu de feijão Milho na espiga Salada de repolho, tomate e couve
<b>ALMOÇO</b>	<b>12:00h (Somente para o ensino integral)</b>	Arroz branco Feijão de caldo Carne bovina cozida Salada de chuchu	Galinha (coxas/sobrecoxa) Tutu de feijão	Arroz branco Feijão de caldo Farofa de ovos com abobrinha	Sopa (cenoura, repollo, lentilha, peito de frango e macarrão parafuso)	Arroz branco Feijão de caldo Carne suína refogada com batata inglesa Alface picada
<b>Composição nutricional (Média Semanal)</b>						
	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO</b>	<b>PTN</b>	<b>LPD</b>		
	Ensino Parcial	Kcal	54g (58%)	16g (15%)	11g (28%)	
	Ensino Integral		1181,9 Kcal	158g (55%)	44g (14%)	41g (31%)

**Orientações:**

Ao receber os hortifrutiis, reserve aqueles que estão no cardápio nas preparações de segunda e da terça-feira da semana seguinte.

Os hortifrutiis estão sujeitos a mudanças nas entregas, devido a alterações climáticas e outros motivos, podendo impactar no cardápio, neste caso, é recomendado que façam substituições nos hortifrutiis.

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

O acaíão e o orégano podem ser utilizado nas preparações, mesmo que não esteja indicado no cardápio.

\*\* De acordo com a resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 a oferta de frutas para o ensino fundamental **INTEGRAL** é de no mínimo 4 dias da semana e para o ensino fundamental **PARCIAL** são 2 dias da semana.

ELABORADO POR:

Natalia Duarte Marcelino CRN9: 24479  
Thais Cunha Reis CRN9: 24144  
Nutricionista QT

REVISADO POR:

Geise de Castro Fonseca CRN9: 1590  
Nutricionista QT

