



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANTAGALO PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO MARÇO 2025 – SEMANA 1

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola).

MODALIDADE DE ENSINO (Ensino regular)

ZONA (Urbana)

FAIXA ETÁRIA (4 a 6 anos)

PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais:

Alergia a ovos: fazer carne moída no lugar de ovos mexidos

Diabetes: ofertar pão e arroz integral.

Março/2025

	2ª FEIRA 03/03	3ª FEIRA 04/03	4ª FEIRA 05/03	5ª FEIRA 06/03	6ª FEIRA 07/03
Lanche da manhã/Tarde	<u>Recesso</u>	<u>Feriado</u>	<u>Recesso</u>	Farofa de ovos Salada de Repolho	Arroz, feijão e peito de frango Salada de Repolho
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	138 Kcal	19 g	7 g	4 g	
		51%	100%	50%	

Vanderleia Volff
Vanderleia Volff
Nutricionista
CRN 8 10292/P
Vanderleia Volff, CRN 8 10292



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANTAGALO PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO MARÇO 2025 – SEMANA 2

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola).

MODALIDADE DE ENSINO (Ensino regular)

ZONA (Urbana)

FAIXA ETÁRIA (4 a 6 anos)

PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais:

Doença celíaca: Fazer quirera no lugar de macarrão, polenta no lugar de pão caseiro..

Diabetes: Utilizar macarrão integral, utilizar pão integral no lugar de pão caseiro.

Março/2025

	2ª FEIRA 10/03	3ª FEIRA 11/03	4ª FEIRA 12/03	5ª FEIRA 13/03	6ª FEIRA 14/03
Lanche da manhã/Tarde	Macarrão com peito de frango	Carreteiro Salada de alface/tomate	Pão francês com carne moída Fruta: Banana	Quirera com carne de porco Abobrinha/tomate	Arroz, feijão e ovos mexidos Abobrinha/tomate Fruta: Laranja
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		396 Kcal	58 g 128%	16 g 200%	9 g 100%

Vanderleia Volff
Nutricionista
CRN 8 10292

Vanderleia Volff, CRN 8 10292



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANTAGALO PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO MARÇO/2025 – SEMANA 3

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola).

MODALIDADE DE ENSINO (Ensino regular)

ZONA (Urbana)

FAIXA ETÁRIA (4 a 6 anos)

PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais:

Doença celíaca: Fazer arroz com carne moída no lugar de pão fatiado.

Alergia a ovos: fazer virado sem utilizar ovos, em recipiente separado e carne moída no lugar de ovos mexidos.

Diabetes: Utilizar arroz integral, pão integral.

Março/2025

	2ª FEIRA 17/03	3ª FEIRA 18/03	4ª FEIRA 19/03	5ª FEIRA 20/03	6ª FEIRA 21/03
Lanche da manhã/Tarde	Farofa de ovos	Risoto Salada de repolho/cenoura	Pão fatiado com margarina e chá Fruta: Maça	Polenta com peito de frango Repolho/cenoura	Arroz, feijão e ovos mexidos. Fruta: Manga Abobrinha/cenoura
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		385 Kcal	59 g 131%	14 g 200%	9 g 111%

Vanderleia Volff
Vanderleia Volff
Nutricionista
CRN 8 10292/P

Vanderleia Volff, CRN 8 10292



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CANTAGALO PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



CARDÁPIO MARÇO/2025 – SEMANA 4

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (Pré-Escola).

MODALIDADE DE ENSINO (Ensino regular)

ZONA (Urbana)

FAIXA ETÁRIA (4 a 6 anos)

PERÍODO (parcial)

Necessidades Alimentares Especiais:

Doença celíaca: Fazer arroz com carne moída no lugar de macarrão, quirera com carne de porco no dia do pão, arroz com frango no dia da torta de bolacha.

Diabetes: Utilizar macarrão integral, arroz integral, pão integral, ofertar pão integral no dia da torta de bolacha.

Intolerância a lactose: Preparar a torta de bolacha com leite zero lactose, em recipiente separado.

Março/2025

	2ª FEIRA 24/03	3ª FEIRA 25/03	4ª FEIRA 26/03	5ª FEIRA 27/03	6ª FEIRA 28/03
Lanche da manhã/Tarde	Virado de feijão com ovos	Quirera com carne de porco Salada de alface/tomate	Pão caseiro com doce de frutas Fruta: Banana	Macarrão com carne de gado desfiada com tomate	Arroz, feijão e peito de frango. Fruta: Maça Abobrinha/tomate/cenoura
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		470 Kcal	66 g 146%	19 g 237%	12 g 133%

Vanderleia Volff
Vanderleia Volff
Nutricionista
CRN 8 10292/P

Vanderleia Volff, CRN 8 10292

