SEMANA 1 – NOVEMBRO

	SEGUNDA 03/11/25	TERÇA 04/11/25	QUARTA 05/11/25	QUINTA 06/11/25	SEXTA 07/11/25
CAFÉ DA MANHÃ (7:30)	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	-BOLACHA -LEITE COM CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	-BOLACHA -LEITE COM CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE
ALMOÇO (9:30)	-ARROZ E FEIJÃO -OMELETE -FAROFA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -CARNE DE PANELA COM BATATA -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA	-MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE -FRANGO ASSADO -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -CARNE SUÍNA -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA	-POLENTA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA
LANCHE (12:00)	-PIPOCA -LEITE COM CHOCOLATE	-BOLO DE FUBÁ -CHÁ MATE	-TORTA DE CARNE COM LEGUMES -SUCO NATURAL	-SALADA DE FRUTAS	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE
JANTAR (15:00)	-POLENTA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-SOPA DE LEGUMES, CARNE E MACARRÃO -FRUTA	-PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-PÃO COM CARNE MOÍDA -SUCO NATURAL -FRUTA	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA
Composição Nutricional (média semanal)		Energia (Kcal) 954,21	CHO (g) 148	PTN (g) 35	LPD (g) 26

Observação: As preparações deste cardápio devem ser adaptadas para os alunos com intolerância à lactose, utilizando ingredientes zero lactose.

SEMANA 2 – NOVEMBRO

	SEGUNDA 10/11/25	TERÇA 11/11/25	QUARTA 12/11/25	QUINTA 13/11/25	SEXTA 14/11/25
CAFÉ DA MANHÃ (7:30)	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	-BOLACHA -LEITE COM CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	-BOLACHA -LEITE COM CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE
ALMOÇO (9:30)	-ARROZ E FEIJÃO -LINGUIÇA ASSADA -FAROFA DE LEGUMES -SALADA CRUA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -FRANGO ASSADO -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA	-ARROZ -STROGONOFF DE CARNE -PURÊ DE BATATA -SALADA CRUA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -CARNE SUÍNA -LEGUME REFOGADO -SALADA CRUA -FRUTA	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA
LANCHE (12:00)	-BOLO DE CENOURA -CHÁ MATE	-PIPOCA -LEITE COM CHOCOLATE	-SALADA DE FRUTAS	-TORTA DE CARNE COM LEGUMES -SUCO NATURAL	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE
JANTAR (15:00)	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-PÃO COM CARNE MOÍDA -SUCO NATURAL -FRUTA	-SOPA DE LEGUMES, CARNE E MACARRÃO -FRUTA	-POLENTA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -OVOS MEXIDOS -SALADA CRUA -FRUTA
Composição Nutricional (média semanal)		Energia (Kcal) 950,75	CHO (g) 141	PTN (g) 35	LPD (g) 28

Observação: As preparações deste cardápio devem ser adaptadas para os alunos com intolerância à lactose, utilizando ingredientes zero lactose.

SEMANA 3 – NOVEMBRO

	SEGUNDA 17/11/25	TERÇA 18/11/25	QUARTA 19/11/25	QUINTA 20/11/25	SEXTA 21/11/25
CAFÉ DA MANHÃ (7:30)	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	-BOLACHA -LEITE COM CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA -CHÁ MATE	FERIADO	RECESSO
ALMOÇO (9:30)	-ARROZ E FEIJÃO -CARNE SUÍNA -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA	-ARROZ E FEIJÃO -OMELETE -FAROFA DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA	-POLENTA -FRANGO AO MOLHO -SALADA CRUA -SALADA COZIDA -FRUTA		
LANCHE (12:00)	-PIPOCA -LEITE COM CHOCOLATE	-BOLO DE CHOCOLATE -CHÁ MATE	-TORTA DE CARNE COM LEGUMES -SUCO NATURAL		
JANTAR (15:00)	-PÃO COM CARNE MOÍDA -SUCO NATURAL -FRUTA	-SOPA DE LEGUMES, CARNE E MACARRÃO -FRUTA	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA -SALADA CRUA -FRUTA		
Composição Nutricional (média semanal)		Energia (Kcal) 966,69	CHO (g) 148	PTN (g) 34	LPD (g) 27

Observação: As preparações deste cardápio devem ser adaptadas para os alunos com intolerância à lactose, utilizando ingredientes zero lactose.

Angélica Novi Capelassi NUTRICIONISTA CEN 7795

Nutricionista Angélica Novi Capelassi, CRN/PR 7795

SEMANA 4 – NOVEMBRO

	SEGUNDA 24/11/25	TERÇA 25/11/25	QUARTA 26/11/25	QUINTA 27/11/25	SEXTA 28/11/25
CAFÉ DA MANHÃ	-PÃO COM MANTEIGA	-BOLACHA	-PÃO COM MANTEIGA	-BOLACHA	-PÃO COM MANTEIGA
(7:30)	-CHÁ MATE	-LEITE COM	-CHÁ MATE	-LEITE COM	-CHÁ MATE
		CHOCOLATE		CHOCOLATE	
ALMOÇO	-ARROZ E FEIJÃO	-ARROZ E FEIJÃO	-ARROZ E FEIJÃO	-ARROZ E FEIJÃO	-MACARRÃO COM
(9:30)	-CARNE DE PANELA	-OVOS COZIDOS	-CARNE SUÍNA	-FRANGO ASSADO	MOLHO DE CARNE
	COM MANDIOCA	-FAROFA DE LEGUMES	-SALADA COZIDA	-SALADA CRUA	MOÍDA
	-SALADA CRUA	COM CARNE MOÍDA	-SALADA CRUA	-SALADA COZIDA	-SALADA CRUA
	-SALADA COZIDA	-SALADA CRUA	-FRUTA	-FRUTA	-FRUTA
	-FRUTA	-FRUTA			
LANCHE	-TORTA DE CARNE	-BOLO DE CHOCOLATE	-PÃO COM MANTEIGA	-SALADA DE FRUTAS	-PIPOCA
(12:00)	MOÍDA -SUCO NATURAL	-CHÁ MATE	-CHÁ MATE		-CHÁ MATE
JANTAR	-POLENTA COM	-SOPA DE LEGUMES,	-MACARRÃO COM	-PURÊ DE BATATA COM	-PÃO COM CARNE
(15:00)	MOLHO DE CARNE	CARNE E MACARRÃO	MOLHO DE CARNE	CARNE MOÍDA	MOÍDA
	MOÍDA	-FRUTA	MOÍDA	-SALADA CRUA	-SUCO NATURAL
	-SALADA CRUA		-SALADA CRUA	-FRUTA	-FRUTA
	-FRUTA		-FRUTA		
Composição Nutricional		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
(média semanal)		972,23	145	33	28

Observação: As preparações deste cardápio devem ser adaptadas para os alunos com intolerância à lactose, utilizando ingredientes zero lactose.