ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAJOR VIEIRA
CNPJ/MF 83.102.392/0001-27
Trav. Otacílio Florentino de Souza, 210

CARDÁPIO BASE FUNDAMENTAL E PRÉ LANCHE 2025



***ETAPA DE ENSINO** (Pré-Escola e Ensino Fundamental I e II)*
***ZONA** (urbana e, rural)*
***FAIXA ETÁRIA** (da etapa de ensino correspondente)*
***PERÍODO** (parcial e integral)*
***UNIDADES/ESCOLAS**: - DRÁUSIO CELESTINO CUNHA
- FREI ANDRÉ MALINSKI
- TIA CHIQUINHA

<u>*Orientações quanto aos cardápios segundo a Resolução nº. 06, de 08 de maio de 2020:</u>
Art. 18
§1º. E 2º. I – frutas in natura, no mínimo, 2 dias por semana período parcial e 4 dias por semana no período integral.
II – hortaliças, no mínimo, 3 dias por semana no período parcial e 5 dias por semana no período integral.
§3º. As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.
§4º. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. Os alimentos fontes de ferro heme são as carnes e ovos, portanto, a estrutura do cardápio para alunos em período parcial passou a ser na maioria das vezes de 4 vezes na semana preparações salgadas e 1 vez na semana a preparação doce.
"§6º III. Bebidas lácteas com aditivos ou <u>adoçados</u> a, no máximo 1 vez por mês para período parcial e 2 vezes por mês para período integral.
IV. Biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo 2 vezes por semana quando ofertada 1 refeição, em período parcial; 3 vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, 7 vezes por semana quando ofertada 3 refeições ou mais, em período integral.
V. Doce (tipo doce de fruta) a, no máximo, 1 vez por mês.
VI. Preparações regionais doces a, no máximo 2 vezes por mês em período parcial e 1 vez por semana em período integral.

***Art. 22. ALIMENTOS PROIBIDOS:** alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçados, gelados comestíveis tipo geladinho, algodão doce, sorvetes, picolés, , gelatina, tempero com glutamato monossódico ou sais sódicos, maioneses e alimentos em pó ou para reconstituição (exceto leite em pó).*

* Os cardápios são elaborados levando-se em consideração a sazonalidade dos alimentos, podendo estes, mesmo assim, sofrer alterações, de acordo com mudanças nas entregas dos fornecedores e grau de maturação de frutas, verduras/legumes.

*** Pela manhã antes do início das aulas servir diariamente biscoito (variado todo dia) e leite, iogurte, fruta, pão (conforme a necessidade, disponibilidade, aceitação e condições alimentares especiais dos alunos.**

<u>OBS: alunos com necessidades alimentares especiais comprovadas mediante laudo/atestado médico possuem alimentação adaptada de acordo com estes.</u>

ALIMENTOS/PREPARAÇÕES DISPONÍVEIS

<u>FRUTAS DISPONÍVEIS:</u> ABACATE, ABACAXI, BANANA, CAQUI, CARAMBOLA, GOIABA, LARANJA, LIMÃO, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, MARACUJÁ, MELANCIA, MELÃO, MORANGO, PERA, MIMOSA OU SIMILAR, KIWI, UVA. ALÉM DA SAFRA DOS ALIMENTOS OS MESMOS SERÃO SERVIDOS DE ACORDO COM AS ENTREGAS DOS FORNECEDORES E GRAU DE MATURAÇÃO DOS MESMOS.
PREPARAÇÕES COM FRUTAS: FRUTAS ASSADAS COM CREME COMO BANANA, MAÇÃ. SMOTHIES, DANONINHO DE BATATA DOCE E MORANGO, VITAMINAS, SALADA DE FRUTAS, PAVÊ.
<u>VERDURAS/LEGUMES DISPONÍVEIS:</u> ABÓBORA CABOTIÁ, ABÓBORA MORANGA, ABOBRINHA VERDE, ACELGA, AGRIÃO, ALFACE AMERICANA, ALFACE ROXA, ALFACE CRESPA/LISA, BATATA INGLESA, BATATA DOCE, BATATA SALSA, BERINJELA, BETERRABA, BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA, CHUCHU, COUVE-FLOR, COUVE-MANTEIGA, ESPINAFRE, MILHO VERDE EM ESPIGA, PEPINO IN NATURA, PIMENTÃO VERDE/AMARELO/VERMELHO, REPOLHO ROXO/VERDE, TEMPERO VERDE, TOMATE, VAGEM, RABANETE, NABO, RÚCULA.
<u>PROTEÍNAS ANIMAIS DISPONÍVEIS:</u> CARNES BOVINA EM CUBOS, MOÍDA, CARNE SUÍNA EM CUBOS, FILÉ DE TILÁPIA, PEITO DE FRANGO, COXA/SOBRECOXA SEM OSSO, MOELA DE FRANGO, QUEIJO, OVOS, ATUM, SARDINHA, LEITES, IOGURTES, MINGAU (DE AVEIA, TAPIOCA), CREMES E PUDINS (CASEIROS).
GRÃOS/PROTEÍNAS VEGETAIS DISPONÍVEIS: FEIJÃO PRETO, FEIJÃO CARIOCA, LENTILHA, GRÃO DE BICO, VIRADO PRETO, VIRADO CARIOCA, GRANOLA, AVEIA, AMENDOIM.
<u>ARROZ:</u> BRANCO E INTEGRAL, COLORIDO (COM LEGUMES/VERDURAS), RISOTO DE FRANGO, RISOTO DE CARNE BOVINA, ARROZ DOCE.
<u>CARBOIDRATOS/ACOMPANHAMENTOS</u>: BATATA INGLESA, BATATA DOCE, BATATA SALSA, AIPIM, PINHÃO, MACARRÃO GRAVATA, PENNE, PARAFUSO, ALETRIA, LETRINHAS, POLENTA, QUIRERA, FAROFAS, TORTAS SALGADAS, EMPADÃO, ESPUMA TOMATE COM CARNE/FRANGO/ATUM/SARDINHA/QUEIJO, QUIBE (CARNE, PEIXE).
<u>BISCOITOS DOCES:</u> CASEIRO, DE MEL, TIPO ROSCA, DE COCO, TIPO MAISENA.
<u>BISCOITO SALGADOS</u>: INTEGRAL, CREAM CRACKER, DE POLVILHO.
<u>CEREAIS/SEMENTES:</u> AVEIA, GRANOLA, TAPIOCA, COCO, CANJICA, SAGU (DE UVA, FRUTAS E DE LEITE), SEMENTES (CHIA, LINHAÇA).
<u>TEMPEROS E CONDIMENTOS:</u> CEBOLA, ALHO, SAL, TEMPERO VERDE (SALSA CEBOLINHA), PIMENTÃO VERDE/VERMELHO/AMARELO, PIMENTA DO REINO, CANELA, CRAVO, NOZ MOSCADA, LOURO, ORÉGANO.
<u>BEBIDAS</u>: SUCOS DE FRUTAS NATURAIS E DE UVA INTEGRAL, LEITES, LEITE COM CACAU/CHOCOLATE EM PÓ, VITAMINAS DE FRUTAS, IOGURTES.
<u>PÃES:</u> TIPO CASEIRO E INTEGRAL.
<u>OPÇÕES PARA PASSAR NO PÃO:</u> CARNES AO MOLHO (FRANGO/MOÍDA/CUBOS), PATÊS (FRANGO, ATUM, SARDINHA, RICOTA), REQUEIJÃO, OVOS MEXIDOS, TOMATE, ALFACE, MANTEIGA, DOCE DE FRUTAS TIPO CASEIRO, BANANA REFOGADA, QUEIJO, NATA/CREME LEITE, MEL, MELADO, PIZZA DE PÃO.
<u>BOLOS SEM RECHEIO:</u> CENOURA, LARANJA, BAUNILHA, CACAU, BROWNIE, COCO, BETERRABA, FUBÁ, MAÇÃ.
<u>CUQUES:</u> DE BANANA, DE ABACAXI, DE UVA, DE GOIABA, DE AMENDOIM, DE COCO, DE MAÇÃ, DE MORANGO.
SOPAS/CREMES/CALDOS: CREME BATATA INGLESA, CREME BATATA DOCE, CREME DE MILHO, CREME DE BATATA SALSA, CREME DE AIPIM, CREME DE LENTILHA, CREME DE GRÃO DE BICO.
SOPA DE FEIJÃO, SOPA DE LENTILHA, SOJA DE GRÃO DE BICO, SOPA DE PEIXE, SOPA TIPO CANJA, SOPA DE LEGUMES, SOPA DE MACARRÃO, CALDO VERDE.

JULIANA HERBST NAGANO – NUTRICIONISTA CRN10/1205

AGOSTO 2025

Obs: Servimento bebidas em dias frios para todos, no início da aula da manhã.

COMUNICAR AO SETOR OS CARDÁPIOS REALIZADOS, AS TROCAS E OS ENVIOS DAS FOTOS.

- **Adaptar as preparações e bebidas para servir conforme temperatura do dia**

SEMANA 01	SEGUNDA- FEIRA 04	TERÇA-FEIRA 05	QUARTA-FEIRA 06	QUINTA-FEIRA 07	SEXTA- FEIRA 08
	- Biscoito salgado - Leite com cacau	- Sagu de uva - Creme	- Bolo salgado de frango com legumes, vagem, abobrinha,cenoura e tomate. - Maçã	- Sopa tipo creme de aipim com carne - Banana	- Arroz integral - Feijão vermelho - Carne moída refogada com tomate e pimentões - Salada de Couve-flor e Brócolis - Suco de laranja
SEMANA 02	**SEGUNDA- FEIRA 11**	**TERÇA-FEIRA 12**	**QUARTA-FEIRA 13**	**QUINTA-FEIRA 14**	**SEXTA- FEIRA 15**
	DIA ESTUDANTE  **- Pizza caseira napolitana (molho, queijo, tomate e orégano)** **- Suco de morango** **- Pipoca de chocolate** **- Brigadeiro de cenoura e leite em pó** **- Espeto de frutas**	*- Polenta cozida* *- Frango ao molho de tomate caseiro* *- Salada de Cenoura cozida* *- Suco de laranja*	*- Pão com patê de peixe, (receita epagri)* *- Leite* *- Banana*	*- Torta de bolacha* *- Leite com cacau* *- Abacaxi com Manga picados*	*- Arroz* *- Feijão* *- Carne moída refogada com batata doce, abobrinha)* *- Salada verde mista (alface verde, roxa, agrião) e tomate* *- Suco de uva*
SEMANA 03	**SEGUNDA- FEIRA 18**	**TERÇA-FEIRA 19**	**QUARTA-FEIRA 20**	**QUINTA-FEIRA 21**	**SEXTA- FEIRA 22**
	Macarrão cozido - Carne bovina ao molho de tomate caseiro - Salada de repolho colorido - Suco de manga com limão	-Sopa tipo canja (arroz, cenoura, batata e frango) - Laranja	- Arroz integral - Quibe - Salada tipo tipile (alface, tomate e pepino, farinha trigo quibe) - Banana	- Salada de Frutas (banana, laranja, maçã, mamão, kiwi, morango, abacate) -Iogurte - Granola	- Arroz - Virado de feijão - Ovos mexidos com legumes (cenoura, tomate, nabo e berinjela) - Salada de beterraba cozida - Suco de abacaxi
SEMANA 04	**SEGUNDA- FEIRA 25**	**TERÇA-FEIRA 26**	**QUARTA-FEIRA 27**	**QUINTA-FEIRA 28**	**SEXTA- FEIRA 29**
	- Biscoito doce tipo caseiro *- Leite* *- Maçã*	- Quirera Cozida com carne de porco - Couve refogada - Salada de beterraba cozida - Laranja	- Farofa de carne moída com legumes (cenoura, berinjela, brócolis, tomate) - Banana	- Cuque de banana - Leite	- Arroz - Feijão - Frango refogado com aipim e tomate - Salada de pepino e vagem - Suco de uva
SEMANA 05	**SEGUNDA- FEIRA 01**	**TERÇA-FEIRA 02**	**QUARTA-FEIRA 03**	**QUINTA-FEIRA 04**	**SEXTA- FEIRA 05**
	- Arroz tipo carreteiro (carne bovina, batata, cenoura, tomate) - Salada de Acelga e tomate - Suco de Maracujá	- Sopa tipo creme de feijão, cenoura picada, couve manteiga e carne suína - Maçã	- Pão caseiro com patê de atum (atum, requeijão cremoso, cenoura ralada, tomate, cebola, pepino e cheiro verde) - Laranja	- Canjica com coco e canela - Banana	- Arroz integral - Feijão vermelho - Carne moída refogada com tomate e pimentões - Salada de Couve-flor e Brócolis - Suco de laranja

JULIANA HERBST NAGANO – NUTRICIONISTA CRN10/1205