



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
Departamento de Alimentação Escolar e Manutenção da Educação

CARDÁPIO QUINZENAL
PERÍODO INTEGRAL – BERÇÁRIO I (4 meses a 1 ano)

CMEIs Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Julio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo

ANO LETIVO 2025



CARDÁPIO DA 1ª e 3ª SEMANAS

Dia Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
Café da manhã (07h30min)	Leite Pão caseirinho com manteiga	Leite Bolo de milho cremoso com milharina	Leite Bolo simples de frutas sem açúcar	Leite Torta de legumes com frango	Leite Mamão com aveia				
Almoço (10h) Jantar (15h30min)	Papinha de macarrão com frango com molho de tomate, cenoura e batata doce. Feijão.	Purê de batatas com molho de carne com tomate, cenoura e beterraba. Arroz* e feijão.	Papinha de arroz com frango com molho de tomate, abobrinha, batata doce e cenoura. Feijão.	Papinha de arroz, carne com repolho, couve e mandioca. Feijão.	Papinha de macarrão com frango, batatinha, tomate e cenoura. Feijão.				
12h30min	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite				
Lanche da tarde (13h30min)	Banana	Goiaba	Maçã	Mamão	Laranja				
Composição Nutricional (Média Semanal) 70% recomendações diárias - Creche		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		652,4	83,2 g – 51%	33,1 g – 20,3%	20,8g – 28,7%	128,5	83,0	539,1	4,3

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovanna T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21653
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

P.M. CAARAPÓ-MS
Folha nº 042



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
Departamento de Alimentação Escolar e Manutenção da Educação

CARDÁPIO QUINZENAL
PERÍODO INTEGRAL – BERÇÁRIO I (4 meses a 1 ano)

CMEIs Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Julio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo

ANO LETIVO 2025



CARDÁPIO DA 2ª e 4ª SEMANAS

Refeição \ Dia	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
Café da manhã (07h30min)	Leite Pão caseirinho com manteiga	Leite Bolo de milho cremoso com milharina		Leite Bolo simples de frutas sem açúcar		Leite Torta de legumes com carne moída		Leite Mamão com aveia	
Almoço (10h) / Jantar (15h30min)	Papinha de macarrão e carne com mandioca, couve e beterraba. Feijão.	Papinha de arroz, com frango, batata doce, abobrinha e cenoura. Feijão.		Papinha de macarrão com tomate, repolho e carne. Feijão.		Papinha de arroz, carne com batata inglesa, tomate e cenoura. Feijão.		Polenta, frango couve e tomate. Arroz* e feijão.	
12h30min	Leite	Leite		Leite		Leite		Leite	
Lanche da tarde (13h30min)	Banana	Goiaba		Maçã		Mamão		Laranja	
Composição Nutricional (Média Semanal) 70% recomendações diárias - Creche		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		632,5	81,5 g – 51,6%	29,6 g – 18,7%	20,9 g – 29,7%	120,2	79,4	525,2	4,3

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovanna T. C. Beutini
Nutricionista Responsável Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

P.M. CAARAPÓ-MS
Folha nº **043**



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
Departamento de Alimentação Escolar e Manutenção da Educação

CARDÁPIO QUINZENAL
PERÍODO INTEGRAL – BERÇÁRIO I (4 meses a 1 ano)

CMEIs Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Julio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo

ANO LETIVO 2025

Orientações:

- *Menores de 6 meses:*
- Para as crianças que estejam em aleitamento materno exclusivo: seguir o Procedimento Operacional Padronizado (POP) Aleitamento Materno (anexo).
- Para as crianças que estejam em aleitamento misto ou aleitamento artificial (uso de fórmula infantil): Seguir as quantidades indicadas de pó e água para reconstituição disponíveis no rótulo do produto para evitar prejuízos ao crescimento da criança. Também é necessário respeitar as normas técnicas sanitárias vigentes para a preparação, manipulação, oferta, armazenamento e conservação das fórmulas infantis. Para que o uso seja seguro, é importante seguir fielmente as instruções presentes nos rótulos dos produtos. A fórmula deve ser oferecida nos horários das refeições. No entanto, observar os sinais de fome.
- Para a criança que irá iniciar a introdução de alimentos no CMEI, seguir a seguinte ordem de introdução:
 - ✓ Introdução de alimentos – 6º mês:
No almoço/jantar:
6º mês: Inicia-se a introdução da Papa de Fruta, no intervalo da manhã e da tarde. Papa salgada no almoço;
7º mês: Introduz-se a segunda Papa Salgada, no jantar.
- Até um ano de idade, o leite materno (ou a fórmula, dependendo do caso) continua sendo a principal fonte de nutrientes do bebê. Os outros alimentos são complementares a ele.

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovana T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
Departamento de Alimentação Escolar e Manutenção da Educação

CARDÁPIO QUINZENAL
PERÍODO INTEGRAL – BERÇÁRIO I (4 meses a 1 ano)

CMEIs Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Julio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo

ANO LETIVO 2025

Continuação:

- Os alimentos devem ser amassados com o garfo e ter consistência grossa em forma de purê (*ou consistência de banana amassada*) ou picados em pedaços pequenos, garantindo a quantidade de energia que a criança precisa para ganhar peso e ter saúde. As papas mais espessas e consistentes apresentam maior densidade energética (caloria/grama de alimento) do que as sopas diluídas. Os alimentos nunca devem ser liquidificados ou peneirados, desta forma estaremos desenvolvendo o paladar, ressaltando sempre o sabor de um ingrediente, pois nessa fase o bebê aprende a distinguir a textura, sabores e cores de novos alimentos.
- É provável que nessa fase a criança consuma pequeno volume de alimentos, o que é normal. Aumentar a quantidade de alimentos a cada dia, respeitando a vontade da criança.
- As frutas de época irão variar de acordo com a sazonalidade, devendo ser substituídas conforme disponibilidade. É possível que, em algum período do ano, as demais frutas (banana, maçã, laranja e/ou mamão) se repitam em algum momento.
- As frutas podem ser amassadas com garfo ou ofertadas em pedaços para que a criança possa segurar com as próprias mãos, de acordo com o grau de maturidade de cada criança.
- Quando oferecer os sucos naturais, em pequena quantidade e somente após a criança ter se alimentado, e não durante a refeição. Os sucos de frutas irão variar de acordo com a disponibilidade das polpas de frutas; os sabores disponíveis são: acerola, acerola com laranja, abacaxi, goiaba, manga e morango; não adoçar.
- Não se esquecer de oferecer à criança água fervida ou filtrada nos intervalos das refeições;
- Para o tempero, utilizar cheiro-verde, alho, cebola, pouco sal e óleo e colorau;

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovanna T. C. Bettini
Nutricionista Responsável Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS



ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
Departamento de Alimentação Escolar e Manutenção da Educação

CARDÁPIO QUINZENAL
PERÍODO INTEGRAL – BERÇÁRIO I (4 meses a 1 ano)

CMEIs Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Julio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo

ANO LETIVO 2025

Continuação:

- * No dia em que é oferecido a polenta ou purê de batata, preparar o arroz e oferecer juntamente para aqueles que não aceitem apenas polenta. Caso aceitem bem sem o arroz, este não é necessário.
- À partir dos 10 meses ir evoluindo até a consistência normal (algumas crianças já aceitam melhor a consistência normal nessa idade). Para essas crianças pode ser oferecido o cardápio do maternal;
- Apenas acrescentar cacau ao leite daquelas crianças que possuem esse hábito em casa (relatado pelos pais). Caso contrário, oferecer o leite puro;
- O leite é oferecido para o Berçário ao chegar e ao acordar (soninho após almoço). Para as crianças do Maternal I, após acordar do soninho após o almoço.
- Para o preparo dos bolos, utilizar a banana bem madura e/ou a maçã para adoçar e não utilizar açúcar. O Ministério da Saúde recomenda que a oferta de açúcar para crianças menores de 2 anos de idade seja evitada.

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovani T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

P.M. CAARAPÓ-MS
Folha nº 046



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ, MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES - SMEDE
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO QUINZENAL
CARDÁPIO BERÇÁRIO II (1 a 2 anos) e MATERNAL I (2 a 3 anos) - PERÍODO INTEGRAL
CARDÁPIO NÍVEL III (3 a 4 anos) e PRÉ-ESCOLA (4 a 5 anos) - PERÍODO PARCIAL
CMEIs Aristides Maciel, Armando C. Belo, Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Júlio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo e Extensão



CARDÁPIO DA 1ª e 3ª SEMANAS

ANO LETIVO 2025									
Refeição \ Dia	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
Café da manhã (07h30min)	Leite com banana, cacau e canela. Pão caseirinho com manteiga	Leite com cacau Torta de legumes com carne moída		Suco de laranja Bolo de milho cremoso com milharina		Vitamina de frutas Pão de queijo de liquidificador		Leite com cacau Sopa paraguaia (com flocão)	
Almoço (10h) Jantar (15h30min)	Macarrão com carne moída, tomate, beterraba e feijão. Sobremesa: Maçã	Salada de alface. Arroz carreteiro c/ carne picada cebola, tomate e cheiro verde. Batata doce cozida. Feijão.		Salada de couve. Galinhada com abobrinha, cenoura e cheiro-verde. Feijão. Sobremesa: Laranja		Guisado de mandioca c/ carne picada, tomate e cheiro verde. Arroz. Feijão.		Salada de repolho. Purê de batatas com carne moída ao molho de tomates c/ cebola, cenoura e cheiro-verde. Arroz. Feijão. Sobremesa: Mamão Suco de Laranja. Torta salgada com legumes e frango desfiado.	
Lanche da tarde (13h30min)	Banana	Abacaxi		Maçã		Goiaba		Laranja	
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Período Integral (70%)		1010,1	150,5g – 58,6%	42,0g – 16,35%	28,6g – 25,05%	97,6	123,5	434,1	7,7
Período Parcial Matutino (30%)		629,0	86,8g – 54,6%	26,3g – 16,54%	20,4g – 28,86%	-	-	-	-
Período Parcial Vespertino (30%)		405,2	66,9g – 64,2%	17,3g – 16,6%	8,9g – 19,2%	-	-	-	-

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEEE
ANO LETIVO 2025

Dra. Giovanna T. C. Bettini
Nutricionista-Responsável do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

P.M. CAARAPÓ-MS
Folha nº 047



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ, MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES - SMEDE
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO QUINZENAL

CARDÁPIO BERÇÁRIO II (1 a 2 anos) e MATERNAL I (2 a 3 anos) - PERÍODO INTEGRAL

CARDÁPIO NÍVEL III (3 a 4 anos) e PRÉ-ESCOLA (4 a 5 anos) - PERÍODO PARCIAL

CMEIs Aristides Maciel, Armando C. Belo, Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Júlio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo e Extensão



CARDÁPIO DA 2ª e 4ª SEMANAS

ANO LETIVO 2025									
Refeição \ Dia	SEGUNDA	TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
Café da manhã (07h30min)	Leite com banana, cacau e canela. Pão caseirinho com manteiga	Leite com cacau Torta de legumes com frango		Leite com cacau Sopa paraguaia (com flocão)		Vitamina de frutas Pão de queijo de liquidificador		Suco de laranja Torta integral de bananas	
Almoço (10h)/ Jantar (15h30min)	Salada de alface, farofa de carne moída tomate e cenoura, arroz e feijão. Sobremesa: Maçã	Polenta com frango ao molho com tomates, cenoura, cebola e cheiro-verde. Arroz e feijão.		Salada de repolho com couve, carne suína refogada, mandioca cozida, arroz e feijão. Sobremesa: Mamão		Salada de tomate com beterraba, carne picada refogada. Batata doce cozida. Arroz e feijão.		Macarrão com carne moída com molho de tomate, abobrinha e feijão. Sobremesa: Laranja. Suco de Laranja. Torta salgada com legumes e carne moída.	
Lanche da tarde (13h30min)	Banana	Abacaxi		Laranja		Goiaba		Maçã	
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Período Integral (70%)		1057,9	163,2g – 60,65%	42,2g – 15,7%	28,3g – 23,65%	86,8	162,8	424,3	7,6
Período Parcial Matutino (30%)		577,0	82,4g – 56,44%	23,1g – 15,82%	18,0g – 27,74%	-	-	-	-
Período Parcial Vespertino (30%)		417,7	69,1g – 64,7%	17,0g – 15,9%	9,2g – 19,4%	-	-	-	-

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEE
ANO LETIVO 2025

Dra. Giovanna T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ, MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES - SMEDE
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO QUINZENAL

CARDÁPIO BERÇÁRIO II (1 a 2 anos) e MATERNAL I (2 a 3 anos) - PERÍODO INTEGRAL

CARDÁPIO NÍVEL III (3 a 4 anos) e PRÉ-ESCOLA (4 a 5 anos) - PERÍODO PARCIAL

CMEIs Aristides Maciel, Armando C. Belo, Dona China, Eneida Claro Álvares, Frei Mateus, Júlio Ushigima, Roseli Alves de Brito, Rita Tereza Pólo e Extensão



Orientações:

- A melancia é uma fruta de época e será variada de acordo com a sazonalidade, sendo substituída por tangerina poncã, também na época. É possível que, em algum período do ano, as demais frutas (banana, maçã, laranja e/ou mamão) se repitam em algum momento.
- Os sucos de frutas serão variados, de acordo com a disponibilidade das polpas (temos, atualmente, 6 sabores);
- Nas sobremesas, oferecer a fruta cortada ao meio, ou em quatro partes, como no caso da maçã; caso queira, a criança poderá repetir. Assim, evita-se desperdício.
- Para o preparo, cortar os legumes em pedaços pequenos e padronizados, principalmente para as saladas; é importante a boa apresentação dos pratos (a parte visual);
- Os bolos simples poderão ser variados: cenoura, milho, fubá, frutas diversas, chocolate (cacau), etc.
- O leite é oferecido para o Berçário ao chegar e ao acordar (soninho após almoço). Para as crianças do Maternal I, após acordar do soninho após o almoço.
- As preparações podem ser enriquecidas com outros hortifrúteis que não estejam no cardápio, desde que haja disponibilidade (sobra, devido redução no número de comensais por algum motivo, tais como chuvas, feriados, etc.), como forma de evitar desperdícios.

Observação: Não há adição de açúcar em nenhuma das preparações, em obediência à Resolução FNDE nº 06/2021.

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica – PAE/SEMEE
ANO LETIVO 2025


Dra. Giovanna T. C. Bettini
Nutricionista Responsável Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

REFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL

**Ensino Fundamental- Escolas Sede Candido Lemes Matutino e Vespertino
(6 anos-15 anos- 30% e 20% das necessidades diárias)**

FEV. a DEZ. 2025

1º e 3º semana

Dia Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA						
Café da manhã (07:00hs/12:45hs)	Leite c/ Chocolate Biscoito Salgado	Chá Mate Enformado de Polvilho	Leite c/ Chocolate em Pó Pão caseirinho c/ manteiga	Chá Mate Bolo de batata doce c/ coco ralado.	Leite c/ Chocolate Pão caseirinho c/ manteiga						
Almoço (09h30min)	Salada de Alface. Macarrão de carne moída c/ cebola, cenoura e cheiro verde. Feijão Sobremesa: Banana	Arroz Feijão Carne picada ao molho nutritivo (batata e abobrinha) e cheiro verde. Farofa de cenoura c/ cebola e couve Sobremesa: Goiaba	Salada de Couve c/ tomate Salada de Legumes (cenoura e abobrinha) Galinhada c/ cheiro verde. Feijão. Batata-doce assada Sobremesa: laranja	Arroz c/ cenoura Feijão Carne suína refogada c/ cebola Mandioca Repolho c/ cenoura Sobremesa: Abacaxi	Arroz c/ carne Picada e cenoura Feijão Repolho com tomate Sobremesa: Maça						
Lanche Tarde Escola Candido Lemes (vespertino) 15h10min 16h10min	Alface. Macarrão de carne moída c/ cebola, cenoura e cheiro verde. Feijão Sobremesa: Banana	Leite com chocolate. Enformado de Polvilho Sobremesa: Goiaba	Salada de Couve c/ tomate Salada de Legumes (cenoura e abobrinha) Galinhada c/ cheiro verde. Feijão. Batata-doce assada Sobremesa: Laranja	Arroz c/ cenoura Feijão Carne suína refogada c/ cebola Mandioca Repolho c/ cenoura Sobremesa: Abacaxi	Torta de Carne Moída (cenoura, tomate, abobrinha) Suco de polpa de frutas Sabores variados Sobremesa: Maça						
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)						
		664,9	97,5	27,3	20						
Composição Nutricional(Média Semanal) Escola Candido Lemes (vespertino)		417,2	57,3	19,1	13,2						


Dra. Giovana T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PNAE
CRN-3 21653
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ, MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL

**Ensino Fundamental- Escolas Sede Candido Lemes Matutino e Vespertino
(6 anos-15 anos- 30% e 20% das necessidades diárias)**

**FEV. a DEZ.
2 e 4º semana**

Dia		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
Refeição														
Café da manhã (07:00hs/12:45hs)		Leite c/ achocolatado Biscoito Salgado	Chá Mate Bolo de Chocolate (cacau)			Leite c/ achocolatado Pão caseirinho c/ manteiga			Chá Mate Bolo de Fubá			Leite c/ achocolatado Pão caseirinho c/ manteiga		
Almoço (09h30min)		Arroz Feijão Polenta c/ carne moída ao molho Salada de Alface Beterraba refogada c/ tempero verde. Sobremesa: Banana	Salada de couve c/ tomate Arroz Feijão Carne suína picada cebola, cheiro verde. Batata doce assada Sobremesa: Goiaba			Alface c/ tomate picado. Arroz Feijão Carne picada com batata ao molho c/ legumes (cenoura, abobrinha,) cheiro verde. Sobremesa: Abacaxi			Macarrão ao sugo Feijão Frango refogado c/ tomate e abobrinha Repolho c/ cenoura Sobremesa: Laranja			Guisado de mandioca c/ carne picada, beterraba tomate e cheiro verde. Arroz. Feijão. Sobremesa: Maçã		
Lanche Tarde Escola Candido Lemes (vespertino) 15h10min 16h10min		Arroz Feijão Polenta c/ carne moída ao molho Salada de Alface Beterraba refogada c/ tempero verde. Sobremesa: Banana	Leite c/ chocolate Bolo de Frutas Variações (maçã, banana, laranja e cenoura) Sobremesa: Goiaba			Repolho Arroz Feijão Carne picada com batata ao molho c/ legumes (cenoura, abobrinha,) cheiro verde. Sobremesa: Abacaxi			Macarrão ao sugo Feijão Frango refogado c/ tomate e abobrinha Repolho c/ cenoura Sobremesa: Laranja			Sopa Paraguaia Feijão Suco de polpa de frutas Sabores variados Sobremesa: Maçã		
Composição Nutricional (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)								
			562,4	76.6	27,2	17,8								
Composição Nutricional (Média Semanal) Escola Candido Lemes (vespertino)			371	49	17,7	12.6								


Dra. Giovana T. C. Betini
Nutricionista Reg. e inscrita do PNAE
CRN-3 21635
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL
Ensino Fundamental- Escolas Sede Rui Barbosa; Moacir Franco
(6 anos-15 anos- 30% das necessidades diárias)

FEV. a DEZ. 2025
1 e 3º semana

Dia Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA			SEXTA		
Café da manhã (07:00hs/12:45hs)	Leite c/ chocolate Biscoito Salgado	Chá Mate Bolo de Chocolate	Leite c/ Chocolate em Pó Pão caseirinho c/ manteiga			Chá Mate Bolo de batata doce c/ coco ralado. Variação bolo do receituário			Leite c/ Chocolate Pão caseirinho c/ manteiga		
Almoço (09h30min) Lanche da Tarde (14h30min)	Salada de Alface. Macarrão de carne moída c/ cebola, cenoura e cheiro verde. Feijão Sobremesa: Banana	Arroz Feijão Carne picada ao molho nutritivo (batata, abobrinha) cheiro verde. Farofa de cenoura c/ cebola e couve Sobremesa: Goiaba	Salada de Couve c/ tomate Salada de Legumes (cenoura e abobrinha) Galinhada c/ cheiro verde. Feijão. Sobremesa: Laranja			Arroz c/ cenoura Feijão Carne suína refogada c/ cebola Mandioca Repolho c/ cenoura Sobremesa: Abacaxi			Torta de Carne Moída (cenoura, tomate e abobrinha) Suco de polpa de frutas Sabores variados Sobremesa: Maça		
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)						
		648.7	96,3	26	19.6						


Dra. Giovana T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

P.M. CAARAPÓ-MS
Folha nº 052

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL
Ensino Fundamental- Escolas Sede Rui Barbosa; Moacir Franco
(6 anos-15 anos- 30% das necessidades diárias)

FEV. a DEZ. 2025
2º e 4º semana

Dia		SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
Refeição																
Café da manhã (07:00hs/12:45hs)		Leite c/ achocolatado Biscoito Salgado			Chá Mate Enfornado de Polvilho			Leite c/ achocolatado Pão caseirinho c/ manteiga			Chá Mate Bolo de fubá			Leite c/ achocolatado Pão caseirinho c/ manteiga		
Almoço (09h30min)		Arroz Feijão Polenta c/ carne moída ao molho Salada de Alface Beterraba refogada c/ tempero verde.			Macarrão ao sugo Feijão Frango refogado c/ tomate e abobrinha			Alface c/ tomate picado. Arroz Feijão Carne suína picada cebola, cheiro verde. Batata doce assada			Repolho Arroz Feijão Carne picada com batata ao molho c/ legumes (cenoura, abobrinha,) cheiro verde. Salada de Beterraba cozida			Arroz carreteiro e cenoura Feijão Repolho com tomate		
Lanche da Tarde (14h30min)		Sobremesa: Banana			Sobremesa: Goiaba			Sobremesa: Laranja			Sobremesa: Abacaxi			Sobremesa: Laranja		
Composição Nutricional (Média Semanal)					Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)								
					596.2	84.1	27.1	18.6								


Dra. Giovana T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL
Ensino Fundamental- EJA (19 anos-60 anos-20% necessidades diárias)
Escola Moacir Franco

FEV. a DEZ. 2025
1º e 3º semana

Dia Refeição		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
Jantar (21:00hs)		Salada de Alface. Macarrão de carne moída c/ cebola, cenoura e cheiro verde. Arroz Feijão	Arroz Feijão Carne picada ao molho nutritivo cheiro verde. Farofa de cenoura c/ cebola e couve			Couve c/ tomate Salada de Legumes (cenoura e abobrinha) Galinhada c/ cheiro verde. Feijão. Mandioca			Arroz Feijão Carne suína refogada c/ cebola Batata doce cozida Repolho c/ cenoura			Guisado de mandioca c/ carne picada Beterraba cozida Arroz / Feijão		
		Sobremesa: Banana	Sobremesa: Goiaba			Sobremesa: Laranja			Sobremesa: Abacaxi			Sobremesa: Maçã		
Composição Nutricional (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)								
			436.8	75.9	17.5	7.7								


Dra. Giovana T. C. Bettini
Nutricionista Resp. Técnica do PNAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL
Ensino Fundamental- EJA (19 anos-60 anos-20% necessidades diárias)
Escola Moacir Franco

FEV. a DEZ. 2025
2 e 4º semana

Dia Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA			SEXTA		
	Arroz Feijão Polenta c/ carne moída ao molho Salada de Alface Beterraba refogada c/ tempero verde. Sobremesa: Banana	Macarrão ao sugo Arroz Feijão Frango refogado c/ tomate e abobrinha Salada de couve c/ tomate Sobremesa: Goiaba	Alface c/ tomate picado. Arroz Feijão Carne suína picada cebola, cheiro verde. Batata doce assada Sobremesa: Laranja			Arroz Feijão Carne picada com batata ao molho c/ legumes (cenoura, abobrinha,) cheiro verde. Farofa de cenoura com cebola e couve Sobremesa: Abacaxi			Arroz c/ carne Picada e cenoura Feijão Mandioca cozida Repolho com tomate Sobremesa: Maçã		
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)						
		439,5	76,6	18,6	7,2						


Dra. Giovana T. C. Beirão
Nutricionista Resp. Técnica do PNAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL

Ensino Fundamental-Reserva Indígena (6 anos-15 anos - 70%necessidades diárias)
Escola Indígena Polo- Nandejara, Extensão Lóide Bonfim, Extensão Saverá, Extensão M- Bocajá, Extensão Guyra-Roka

FEV. a DEZ. 2025

1º e 3º semana

Plano alimentar - 1ª semana											
Dia \ Refeição		SEGUNDA	TERÇA			QUARTA		QUINTA		SEXTA	
Café da manhã (07:00hs/12:00hs)		Chá Biscoito Salgado	Leite Pão caseirinho c/ manteiga			Chá Mate Bolo de Fubá		Leite Pão caseirinho c/ manteiga		Leite Bolo de Fubá	
Almoço (09h30min)		Macarrão c/ carne moída c/ cenoura Feijão.	Guisado de mandioca c/ carne picada, tomate e cheiro verde. Arroz. Feijão. Alface c/ tomate picado			Salada de Couve c/ tomate Galinhada com Abobrinha, cenoura e cheiro verde. Feijão.		Repolho c/ cheiro verde Arroz c/ carne suína picada cebola, cheiro verde. Feijão Batata Doce cozida		Repolho c/ cenoura Marcelina (Arroz, Macarrão e Carne moída) Feijão	
Lanche da Tarde (14h30min)		Repolho c/ tomate Sobremesa: Banana	Sobremesa: Goiaba			Sobremesa: Laranja		Sobremesa: Abacaxi		Sobremesa: Maçã	
Composição Nutricional (Média Semanal)			Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)					
			1119.8	164.5	46.3	31.4					


Dra. Giovana T. C. Bettini
—Nutricionista Resp. Técnica do PNAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAARAPÓ/ MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA – SEMEEC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO SEMANAL

Ensino Fundamental-Reserva Indígena (6 anos-15 anos - 70%necessidades diárias)
Escola Indígena Polo- Nandejara, Extensão Lóide Bonfim, Extensão Saverá, Extensão M- Bocajá, Extensão Guyra-Roka

FEV. a DEZ. 2024
2° e 4° semana

Dia Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA			QUINTA			SEXTA		
Café da manhã (07:00hs/12:00hs)	Chá Mate Biscoito Salgado	Leite Pão tipo caseirinho c/ manteiga	Chá Mate Bolo de batata doce			Leite Pão caseirinho c/ manteiga			Chá mate Bolo Fubá		
Almoço (09h30min) Lanche da Tarde (14h30min)	Repolho c/ tomate Polenta c/ carne moída ao molho Arroz Feijão Sobremesa: Banana	Alface Arroz Feijão Frango Refogado c/ tomate e abobrinha. Farofa de cenoura com cebola Sobremesa: Goiaba	Salada de couve c/ tomate Arroz Feijão. Carne suína picada refogada c/ cebola. Mandioca cozida Sobremesa: Laranja			Couve c/ tomate Arroz carreteiro Carne picada com cenoura e cheiro verde. Feijão Batata doce cozida Sobremesa: Abacaxi			Repolho e cenoura Arroz Kureti (Carne, feijão, mandioca) Sobremesa: Laranja		
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)						
		1099,5	166	43	30,5						


Dra. Giovana T. C. Bettin
Nutricionista Resp. Técnica do PAE
CRN-3 21655
Prefeitura Municipal de Caarapó - MS