CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 2- 2026
ESCOLAS MUNICIPAIS

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Se-ma-na.	- Macarrão c/ molho de frango e legumes - Feijão - Sal beterraba - Fruta (banana)	- Bolo de feijão - Leite c/ achocolatado - Fruta (tangerina)	- Ensopado de carne suína com grão de bico, cenoura e ora pronóbis - Arroz - Fruta (maçã)	- Arroz - Torta salgada de legumes com carne bovina - Salada alface - Fruta	- Quibe de beringela - Arroz - Lentilha - Sal. Couve-flor - Fruta (laranja)
2ª Se-ma-na.	- - Peixe assado - - Arroz - - Feijão - - Sal alface - - Fruta (mamão)	- Iogurte - Biscoitos (salgado e doce) - Fruta (mamão)	- Polenta c/ molho de carne suína - Sal. Repolho c/ tomate -Lentilha - Fruta (tangerina)	- Arroz - Feijão - Ovo mexido - Sal acelga c/ tomate - Fruta (laranja)	- Canja de galinha com legumes - Fruta (maçã)
3ª Se-ma-na.	- Lasanha de repolho c/ carne moída - Arroz/feijão - Fruta	- Macarrão c/ carne moída - Sal legumes com abacate - Fruta (laranja)	- Frango ao molho - Batata sautê - Feijão - Fruta (abacaxi)	- Bolo de lentilha - Chá com leite - Fruta (morango)	- Sopa de Legumes com carne - Fruta (tangerina)
4ª Se-ma-na.	- Escondidinho de aipim com abóbora do EMEB MÁRIO O. GOELDNER - arroz - Feijão - Sal. Cenoura - Fruta (banana)	-Arroz integral com frango - Lentilha - Farofa de casca de banana -Salada beterraba - Fruta (banana)	- Quirera c/ carne suína - Sal. Cenoura c/ abobrinha crua - Feijão Carioca - Fruta (manga)	-Sopa de Feijão nutritiva - Fruta (laranja)	- Bolo mesclado c/ geleia de frutas - Leite c/ canela - Fruta (maçã)

- Este cardápio pode ser alterado ***unicamente*** de acordo com os dias de recebimento de gêneros de cada unidade.
- Esse cardápio entra em vigor a partir do mês de junho, e vale por três meses (junho, julho e agosto).
- Está ***autorizado que uma preparação salgada durante o mês seja alterada***. Ou seja, a merendeira poderá estar usando sua criatividade para fazer uma nova preparação. Porém solicitamos que todos os cuidados sejam tomados no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola.
- Enfatizamos que o ***recebimento de gêneros da alimentação escolar é de responsabilidade da escola***, portanto é de fundamental importância que se confira no momento da entrega: quantidade, qualidade, data de validade, entre outros, conforme sempre ensinado através das capacitações de merendeiras.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 – 0452