



Cozinha Piloto

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Ingrid Vivian Magnani Torres / Larissa Godoy Cussiol
Nutricionistas Responsáveis Técnicas

CARDAPIO MÊS: FEVEREIRO/ 2021 (ESCOLA) E.E. Domingos Paro - Ibitiúva - Ensino Médio (16 a 18 anos)

Refeição	2ª Feira 08/02/2021	3ª Feira 09/02/2021	4ª Feira 10/02/2021	5ª Feira 11/02/2021	6ª Feira 12/02/2021	Media
Café da Manhã	Pão fofinho com margarina + Suco Polpa natural de Morango	Pão Frances com margarina + Suco polpa natural de Acerola	Pão Frances com margarina + leite com chocolate 50% cacau	Pão Frances com margarina + leite batido com morango	Pão Frances com margarina + leite batido com banana	
Almoço	Lanche de frango desfiado com milho Suco de polpa natural de Uva	Lanche de carne moída, azeitona e cenoura ralada Fruta: Maçã	Lanche de carne isca e cenoura ralada e pimentão vermelho Fruta: Banana	Lanche de pernil acebolado Fruta: Goiaba	Lanche de Carne cubo e abobrinha ralada Fruta: Tangerina	
KCAL/ Dia (Calorias)	448,984	500,067	526,32	640,856	545,74	532,39
Carboidratos (g)	62,088	75,752	72,776	85,6	73,61	73,96
Proteínas (g)	18,24	19,664	33,312	33,464	23,72	25,68
Lipídios (g)	14,184	14,144	11,324	18,284	17,39	15,06
Sódio (mg)	1548,76	1957,888	1481,152	556,576	1116,56	1332,18

Refeição	2ª Feira 15/02/2021	3ª Feira 16/02/2021	4ª Feira 17/02/2021	5ª Feira 18/02/2021	6ª Feira 19/02/2021	Media
Café da Manhã	Pão Fofinho com margarina + leite com chocolate 50% cacau	Pão Frances com requeijão + leite com chocolate em pó 55% cacau	Pão Frances com margarina + leite batido com abacate	Pão Frances com margarina + leite batido com maçã	Pão de queijo + leite batido com morango	
Almoço	Macarronada com molho de carne moída e cenoura ralada Salada Vinagrete	Risoto de carne isca com cenoura e vagem + feijão carioca Fruta: Maçã	Arroz Branco + feijão carioca com carne cubo e batata Salada de alface	Sopa de macarrão com carne bovina, batata, abobrinha e cenoura Fruta: Melão	Arroz à grega + feijão carioca + hambúrguer caseiro (1 por aluno)	
KCAL/ Dia (Calorias)	448,984	562,888	595,8	474,464	517,584	519,94
Carboidratos (g)	70,088	85,344	92	71,16	78,688	79,45
Proteínas (g)	21,24	22,448	21,088	20,32	21,624	21,34
Lipídios (g)	14,85	14,63	15,94	12,06	12,93	14,08
Sódio (mg)	1548,76	1951,808	1477,848	402,296	752,6	1226,66

NECESSIDADES NUTRICIONAIS – ESCOLA						
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE						
VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*						
Para Alunos de Período Parcial (2 refeições): 30% das necessidades nutricionais diárias						
Categoria	Idade	Energia Kcal	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	NA(mg)
Ensino Medio	16 - 18 anos	815	112 a 132g	20 a 31g	14 a 27g	800mg

*Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997-2000-2001. Adaptada

Cronograma do horário das refeições			
Escola Estadual Domingos Paro	Café da manhã 6:45h - 7h	Café da tarde 12:30h - 12:45h	
	Merenda da manhã 10h - 10:20h	Merenda da Tarde 15:50h - 16:10h	Merenda da Noite 20:30h - 20:45h

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado. **CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO**

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 - FNDE

Ingrid V. Magnani Torres
Nutricionista - CRN3-24118

Larissa Godoy Cussiol
Nutricionista - CRN3-28113



Cozinha Piloto

Rua: Espírito Santo, nº 391 - Fone (16) 3952-3091
Ingrid Vivian Magnani Torres / Larissa Godoy Cussioli
Nutricionistas Responsáveis Técnicas

CARDAPIO MÊS: FEVEREIRO/ 2021 (ESCOLA) E.E. Domingos Paro - Ibitiúva - Ensino Médio (16 a 18 anos)

Refeição	2ª Feira 22/02/2021	3ª Feira 23/02/2021	4ª Feira 24/02/2021	5ª Feira 25/02/2021	6ª Feira 26/02/2021	Media
Café da Manhã	Pão fofinho com margarina + leite com chocolate 50% cacau	Pão Frances com margarina + leite com chocolate 50% cacau	Pão Frances com margarina + leite batido com mamão	Pão Frances com requeijão + leite batido com banana	Pão Frances com margarina + leite batido com maçã	
Almoço	Arroz branco + feijão carioca com carne suína Salada de repolho com cenoura ralada	Arroz branco + polenta com molho de frango e cenoura e abobrinha fruta: tangerina	Arroz com carne isca e linguiça e pimentão amarelo e vermelho + Creme de milho fruta: goiaba	Macarronada alho e óleo com legumes (brócolis, couve flor, cenoura e vagem) + almôndega Fruta: banana	Sopa de feijão com macarrão, mandioquinha, cenoura e couve fruta: maçã	
KCAL/ Dia (Calorias)	597,104	610,536	573,180	550,256	580,824	582,38
Carboidratos (g)	83,712	85,464	82,11	90,752	84,272	85,26
Proteínas (g)	21,448	22,20	24,21	26,48	22,48	23,36
Lipídios (g)	19,60	20,00	13,11	9,03	17,09	15,76
Sódio (mg)	1013,224	1420,032	1086,89	763,896	758,352	1008,47

FNEE NECESSIDADES NUTRICIONAIS – ESCOLA						
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE						
VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*						
Para Alunos de Período Parcial (2 refeições): 30% das necessidades nutricionais diárias						
Categoria	Idade	Energia Kcal	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	NA(mg)
Ensino Medio	16 - 18 anos	815	112 a 132g	20 a 31g	14 a 27g	800mg

*Fonte: Energia – Organização das nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997-2000-2001. Adaptada

Cronograma do horário das refeições			
Escola Estadual Domingos Paro	Café da manhã	Café da tarde	
	6:45h - 7h	12:30h - 12:45h	
	Merenda da manhã	Merenda da Tarde	Merenda da Noite
	10h - 10:20h	15:50h - 16:10h	20:30h - 20:45h

Nota: A fruta indicada poderá ser substituída, caso não esteja madura, mas deverá ser servida durante a semana. O estoque disponível (excedente) de legumes ou verduras poderá ser acrescentado em refogado. **CARDAPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO**

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização das nutricionistas, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 - FNEE

Ingrid V. Magnani Torres
Nutricionista - CRN3-24118

Larissa Godoy Cussioli
Nutricionista - CRN3-28113