SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA					
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E INTEGRAL (06 Á 10 ANOS)					
CARDÁPIO SEMANAL - CARDÁPIO A					
	SEGUNDA-FEIRA 02/11 e 30/11	**TERÇA-FEIRA 03/11 e 01/12**	**QUARTA-FEIRA 04/11 e 02/12**	**QUINTA-FEIRA 05/11 e 03/12**	**SEXTA-FEIRA06/11 e 04/12**
LANCHE MATUTINO 09:45	Arroz e feijão com frango assado com batata Acompanhamento: Salada repolho com cenoura	Panqueca com carne moída em molho e cenoura com queijo ralado (2 por aluno) salada de alface e tomate Suco natural de abacaxi e maça	Wafle feito na escola Suco de abacaxi Banana	Feijão com arroz e lombo suíno assado com batata doce Salada de pepino e couve-flor cozida só no sal Abacaxi	Pão com ovo e suco integral de uva Melancia
ALMOÇO (11:30H)	Polenta com peixe + Arroz branco, salada alface e beterraba		Macarrão com molho de tomate e carne moída e queijo ralado Acompanhamento: Arroz branco e feijão e salada alface		Feijão e arroz com carne de galinha em molho de tomate e tempero verde e cebola + salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Waffle Suco de uva integral natural maça	Panqueca com carne moída em molho e cenoura com queijo ralado (2 por aluno)salada de alface e tomate Suco natural de abacaxi maça	Pão com ovo mexido Suco de uva integral Banana	Feijão com arroz e lombo suíno assado com batata doce Salada de pepino e couve-flor cozida só no sal Abacaxi	Pastel assado com suco de abacaxi natural e melancia

Composição nutricional (média semanal	**Nº ref.**	**Energia (kcal)**	**PROTEÍNAS (g)**	**LIPÍDIOS (g)**	**CARBOIDRATOS (g)**	**Na (mg)**
	lanche mat.	367.09	13,2 g – 14%	11 g – 28%	53,9 g – 60%	345.75
	lanche ves.	365.34	11 g – 13%	9,9 g – 23%	58,3 g – 66%	250.36
	Integral	1,225.10	47,3 g – 16%	35,2 g – 26%	181,5 g – 59%	766.1

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: CAMILA LAZARIN

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL e INTEGRAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL - CARDÁPIO B

	SEGUNDA-FEIRA 09/11-07 e 07/12	TERÇA-FEIRA 10/11 e 08/12	QUARTA-FEIRA 11/11 e 09/12	QUINTA-FEIRA12/11 e 10/12	SEXTA-FEIRA13/11 e 11/12
LANCHE MATUTINO 09:45	Mini pizza de frango da agricultura familiar com suco integral de uva natural e maça	Feijão e Arroz Coxa sobre coxa assada com batata doce e cebola Salada de ovo Salada alface Abacaxi	Bolo de cenoura Suco natural laranja Banana	Polenta com peixe frito Salada de beterraba e tomate Banana	Pão com ovo Suco de laranja melancia
ALMOÇO (11:30H)	Feijão Arroz Carne de gado em molho com batatinha Massinha de panqueca Acompanhamento: Salada repolho Suco integral de uva		Risoto com carne de frango e arroz branco com feijão e queijo ralado Salada alface e beterraba Batatinha no forno		Feijão Arroz branco Carne de frango ao molho de tomate Salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Polenta compeixe frito Salada de beterraba e tomate Banana	Feijão e Arroz Coxa sobre coxa assada com batata doce e cebola Salada de ovo Salada alface Abacaxi	Pastel assado de frango Suco integral de uva Maça	Mini pizza de frango da agricultura familiar com suco integral de uva natural e maça	Bolo de banana com banana no fundo e suco de laranja e melancia

Composição nutricional (média semanal	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	Na (mg)
	lanche mat.	355.39	11 g – 12%	8,8 g – 22%	58,3 g – 67%	314.32
	lanche ves.	342.98	13,2 g – 16%	9,9 g – 27%	50,6 g – 57%	227.6
	Integral	**1,282.92**	**46,2 g – 15%**	**39,6 g – 27%**	**189,2 g – 59%**	**696.45**

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL - CARDÁPIO C

	SEGUNDA-FEIRA 16/11 e 14/12	TERÇA-FEIRA 17/11 e 15/12	QUARTA-FEIRA 18/11 e 16/12	QUINTA-FEIRA 19/11 e 17/12	SEXTA-FEIRA 20/12 e 18/12
LANCHE MATUTINO 09:45	Bolacha caseira da agricultura familiar com leite e cacau e Pera	Arroz e feijão com carne suína na panela com cebola e alho Salada de alface e tomate Maça	Risoto com carne de frango e repolho com beterraba Mandioca frita Suco de maracujá	Polenta e arroz branco Peixe frito Repolho e beterraba Maça	Leite com cacau e Bolo de cenoura Melancia
ALMOÇO (11:30H)	Polenta cremosa com costelinha suína assada com tempero Arroz branco Feijão Salada de Repolho e		Arroz com feijão Bife acebolado de gado Salada de Brócolis e couve flor		Arroz com feijão Frango frito tipo milaneza com salada de alface e couve flor
LANCHE VESPERTINO 15:15	Bolinho de chuva com leite e cacau e maça	Arroz e feijão com carne suína na panela com cebola e alho Salada de alface e tomate Maça	Sagu feito na escola com suco integral de uva cuca caseira agricultura familiar Banana	Polenta e arroz branco Peixe frito Repolho e beterraba Maça	Pão com ovo Suco integral de uva melancia

Composição nutricional (média semanal	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	Na (mg)
	lanche mat.	348.22	10g - 12%	10g -27%	50g - 62%	301.43
	lanche ves.	358.15	12g - 14%	12g - 31%	47g - 56%	358.57
	Integral	1189.17	42g - 15%	32g - 26%	166g - 59%	725.14

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/ 3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL - CARDÁPIO D

	SEGUNDA-FEIRA23/11	TERÇA-FEIRA24/11	QUARTA-FEIRA25/11	QUINTA-FEIRA26/11	SEXTA-FEIRA27/11
LANCHE MATUTINO 09:45	Polenta cremosa com costelinha suína assada com salada de repolho e cenoura Suco integral de uva	Pão com Ovo suco de uva integral natural e banana	Panqueca com carne de frango ou carne moída com queijo (2por aluno) Salada de repolho e Beterraba Pera	Feijão e arroz Coxa sobre coxa assada com batatinha Salada de Brócolis e beterraba	Bolinho de chuva Suco natural de abacaxi Melancia
ALMOÇO (11:30H)	Macarrão sem tempero Molho de tomate com carne moída Feijão e arroz branco queijo ralado salada de alface e beterraba		Feijão e arroz com carne de galinha em molho de tomate e tempero verde e cebola + salada de repolho		Risoto com tomate cebola tempero verde cenoura e carne de frango Feijão e Arroz Salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Bolinho de chuva Suco natural de abacaxi Melancia	Panqueca com carne de frango ou carne moída com queijo (2por aluno) Salada de repolho e beterraba Pera	Polenta com filé de peixe Alface com pepino Abacaxi	Feijão e arroz Coxa sobre coxa assada com batatinha Salada de Brócolis e beterraba	Pão com ovo Suco de uva integral Banana

	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	Na (mg)
Composição nutricional (média semanal	lanche mat.	350.91	11g - 14%	9g - 23%	53g - 65%	245.96
	lanche ves.	366.92	11g - 13%	11g - 29%	52g - 60%	364.08
	Integral	1157.36	39g - 14%	34g - 28%	162g - 59%	947.35

,

Nutricionista: Camila Lazarin
CRN10/ 3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA					
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E INTEGRAL (06 Á 10 ANOS)					
CARDÁPIO SEMANAL ALUNOS ALERGICOS A LEITE E APLV - CARDÁPIO A					
	SEGUNDA-FEIRA02/11/26-30/11	**TERÇA-FEIRA03/11/26-01/12**	**QUARTA-FEIRA04/11/26-02/12**	**QUINTA-FEIRA05/11/26-03/12**	**SEXTA-FEIRA06/11-04/12**
LANCHE MATUTINO 09:45	Arroz e feijão com frango assado com batata Acompanhamento: Salada repolho com cenoura	Panqueca com carne moída em molho e cenoura com queijo ralado (2 por aluno) salada de alface e tomate Suco natural de abacaxi maça	Wafle feito na escola Suco de abacaxi Banana	Feijão com arroz e lombo suíno assado com batata doce Salada de pepino e couve-flor cozida só no sal Abacaxi	Pão com ovo e suco integral Manga
ALMOÇO (11:30H)	Polenta com peixe + Arroz branco, salada alface e beterraba		Macarrão com molho de tomate e carne moída e queijo ralado Acompanhamento: Arroz branco e feijão e salada alface		Feijão e arroz com carne de galinha em molho de tomate e tempero verde e cebola com salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Waffle Fórmula infantil extensamente hidrolisada para APLV/intolerante Maça	Panqueca com carne moída em molho e cenoura com queijo ralado (2 por aluno) salada de alface e tomate Suco natural de abacaxi maça	Pão com ovo mexido Suco de uva integral banana	Feijão com arroz e lombo suíno assado com batata doce Salada de pepino e couve-flor cozida só no sal Abacaxi	Pastel assado com suco de uva integral natural e melancia

Composição nutricional (média semanal	**Nº ref.**	**Energia (kcal)**	**PROTEÍNAS (g)**	**LIPÍDIOS (g)**	**CARBOIDRATOS (g)**	**Na (mg)**
	lanche mat.	367.09	13,2 g – 14%	11 g – 28%	53,9 g – 60%	345.75
	lanche ves.	365.34	11 g – 13%	9,9 g – 23%	58,3 g – 66%	250.36
	Integral	1,225.10	47,3 g – 16%	35,2 g – 26%	181,5 g – 59%	766.1

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: CAMILA LAZARIN

CRN10/3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL ALUNOS ALERGICOS A LEITE E APLV - CARDÁPIO B

	SEGUNDA-FEIRA 09/11-07/12-07/12	TERÇA-FEIRA 10/11-08/12	QUARTA-FEIRA 11/11-09/12	QUINTA-FEIRA12/11-10/12	SEXTA-FEIRA13/11-11/12
LANCHE MATUTINO 09:45	Mini pizza de frango da agricultura com suco integral de uva e maça	Feijão e Arroz Coxa sobre coxa assada com batata doce e cebola Salada de ovo Salada alface Abacaxi	Bolo de cenoura Suco natural laranja Banana	Polenta com peixe frito Salada de beterraba e tomate Banana	Pão com ovo Suco de laranja Melancia
ALMOÇO 11:30	Feijão Arroz Carne de gado em molho com batatinha Massinha de panqueca Salada repolho Suco integral de uva		Risoto com carne de frango e arroz branco com feijão Salada alface e beterraba Batatinha no forno		Feijão Arroz branco Carne de frango ao molho de tomate Salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Polenta compeixe frito Salada de beterraba e tomate Banana	Feijão e Arroz Coxa sobre coxa assada com batata doce e cebola Salada de ovo Salada alface Abacaxi	Pastel assado de frango Suco integral de uva Maça	Mini pizza de frango da agricultura sem lactose com suco integral de uva e maça	Bolo de Banana sem lactose com banana no fundo Suco de laranja Melancia

Composição nutricional (média semanal	**Nº ref.**	**Energia (kcal)**	**PROTEÍNAS (g)**	**LIPÍDIOS (g)**	**CARBOIDRATOS (g)**	**Na (mg)**
	lanche mat.	355.39	11 g – 12%	8,8 g – 22%	58,3 g – 67%	314.32
	lanche ves.	342.98	13,2 g – 16%	9,9 g – 27%	50,6 g – 57%	227.6
	Integral	**1,282.92**	**46,2 g – 15%**	**39,6 g – 27%**	**189,2 g – 59%**	**696.45**

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: Michele Carla Marcon

CRN10/3213

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL ALUNOS ALERGICOS A LEITE E APLV- CARDÁPIO C

	SEGUNDA-FEIRA 16/11-14/12	TERÇA-FEIRA 17/11-15/12	QUARTA-FEIRA 18/11-16/12	QUINTA-FEIRA 19/11-17/12	SEXTA-FEIRA 20/11-18/12
LANCHE MATUTINO 09:45	Bolacha caseira da agricultura familiar com leite e cacau e Pera	Arroz e feijão com carne suína na panela com cebola e alho Salada de alface e tomate Maça	Risoto com carne de frango e repolho com beterraba Mandioca frita Suco de maracujá	Polenta e arroz branco Peixe frito Repolho e beterraba Maça	Fórmula infantil extensamente hidrolisada para APLV/intolerante com Bolo de cenoura Melancia
ALMOÇO 11:30	Polenta cremosa com costelinha suína assada com tempero Arroz branco Feijão Salada de Repolho e		Arroz com feijão Bife acebolado de gado Salada de Brócolis e couve flor		Arroz com feijão Frango frito tipo milaneza com salada de alface e couve flor
LANCHE VESPERTINO 15:15	Bolinho de chuva com leite e cacau e maça	Arroz e feijão com carne suína na panela com cebola e alho Salada de alface e tomate Maça	Sagu feito na escola com suco integral de uva Bolacha caseira sem leite agricultura familiar Banana	Polenta e arroz branco Peixe frito Repolho e beterraba Maça	Pão com ovo Suco integral de uva melancia

Composição nutricional (média semanal	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	Na (mg)
	lanche mat.	348.22	10g - 12%	10g -27%	50g - 62%	301.43
	lanche ves.	358.15	12g - 14%	12g - 31%	47g - 56%	358.57
	Integral	1189.17	42g - 15%	32g - 26%	166g - 59%	725.14

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: Camila Lazarin

CRN10/ 3439

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTIAGO DO SUL – SANTA CATARINA

CARDÁPIO INTEGRAL - ENSINO FUNDAMENTAL (06 Á 10 ANOS)

CARDÁPIO SEMANAL ALUNOS ALERGICOS A LEITE E APLV- CARDÁPIO D

	SEGUNDA-FEIRA23/11	TERÇA-FEIRA24/11	QUARTA-FEIRA25/11	QUINTA-FEIRA26/11	SEXTA-FEIRA27/11
LANCHE MATUTINO 09:45	Polenta cremosa com costelinha suína assada com salada de repolho e cenoura Suco integral de uva	Pão com ovo Suco de uva integral Banana	Panqueca com carne de frango ou carne moída com queijo (2por aluno) Salada de repolho e Beterraba Pera	Feijão e arroz Coxa sobre coxa assada com batatinha Salada de Brócolis e beterraba	Bolinho de chuva com Suco de abacaxi e melancia
ALMOÇO 11:30	Macarrão sem tempero Molho de tomate com carne moída Feijão e arroz branco queijo ralado salada de alface e beterraba		Feijão e arroz com carne de galinha em molho de tomate e tempero verde e cebola + salada de repolho		Risoto com tomate cebola tempero verde cenoura e carne de frango Feijão e Arroz Salada de repolho
LANCHE VESPERTINO 15:15	Bolinho de chuva com Suco de abacaxi e melancia	Panqueca com carne de frango ou carne moída (2por aluno) Salada de repokho e beterraba Pera	Polenta com carne suína Alface com tomate Abacaxi	Feijão e arroz Coxa sobre coxa assada com batatinha Salada de Brócolis e beterraba	Pão com ovo Suco de uva integral Banana

Composição nutricional (média semanal	Nº ref.	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	CARBOIDRATOS (g)	Na (mg)
	lanche mat.	350.91	11g - 14%	9g - 23%	53g - 65%	245.96
	lanche ves.	366.92	11g - 13%	11g - 29%	52g - 60%	364.08
	Integral	1157.36	39g - 14%	34g - 28%	162g - 59%	947.35

O planejamento alimentar foi elaborado considerando as necessidades nutricionais das faixas etárias atendidas, contemplando energia, macronutrientes e micronutrientes, conforme recomendações nutricionais e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).O cardápio prioriza alimentos in natura e minimamente processados, com oferta diária de frutas, verduras e legumes, respeitando a sazonalidade, a disponibilidade regional, a qualidade dos alimentos e os critérios estabelecidos pela legislação vigente, priorizando, sempre que possível, produtos da agricultura familiar.O cardápio constitui planejamento prévio e poderá sofrer alterações ou substituições de alimentos, ingredientes e preparações em razão de sazonalidade, indisponibilidade, qualidade inadequada do produto, alterações no fornecimento, logística, armazenamento, entrega, aquisição ou outras situações que impossibilitem a execução da programação original.As substituições deverão, sempre que possível, ser realizadas por alimentos ou preparações do mesmo grupo ou nutricionalmente equivalentes, preservando a adequação nutricional, a variedade, a faixa etária, a consistência e as características da refeição, bem como os critérios e limites estabelecidos pelo PNAE e demais normas vigentes.Alterações que impliquem mudança relevante na composição nutricional da refeição deverão ser avaliadas tecnicamente pela nutricionista responsável, não sendo autorizada a substituição de forma a comprometer a qualidade nutricional ou os critérios legais da alimentação escolar.Para estudantes com necessidades alimentares especiais previamente identificadas e comunicadas à unidade escolar, serão disponibilizadas alternativas alimentares adequadas, observando-se a necessidade apresentada, as

Nutricionista: Michele Carla Marcon

CRN10/ 3213