



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO NÚCLEO ESCOLAR Ma OLINDA HERMANN - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 01.04	Terça-feira 02.04	Quarta-feira 03.04	Quinta-feira 04.04	Sexta-feira 05.04
09:00	Pão com requeijão/Café com leite/Fruta	Carreteiro de carne em cubos/Salada/Fruta	Iogurte com granola/ Frutas picadas	Biscoito caseiro/Vitamina de frutas/Fruta	Polenta cremosa/Carne bovina moída ao molho/Salada/Fruta
11:30	Arroz branco/Feijão preto/Iscas bovinas ao molho/Salada	Arroz branco/Lasanha de frango com molho branco/Salada	Arroz branco/Feijão carioca/Abóbora cabotiá refogada/Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Lentilha com legumes/Coxa e sobrecoxa assada/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Bolinho de carne assado/Salada
15:15	Bolo de cenoura/Suco ou chá de fruta/Fruta	Arroz branco/Feijão preto/Omelete de legumes e queijo/Salada/Fruta	Cachorro quente com carne bovina moída e queijo/Suco ou chá de fruta/Fruta	Sopa de feijão com massinha e legumes/ Fruta	Cuca caseira recheada/Suco ou chá de fruta/Fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas e saladas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO NÚCLEO ESCOLAR Ma OLINDA HERMANN - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 08.04	Terça-feira 09.04	Quarta-feira 10.04	Quinta-feira 11.04	Sexta-feira 12.04
09:00	Pão com queijo e orégano/Café com leite/Fruta	Macarrão/Carne bovina moída ao molho/Salada	Risoto de frango/Salada de folha/Fruta	Biscoito caseiro/Vitamina de frutas/Fruta	Pão com melado e queijo/Suco ou chá de fruta/Fruta
11:30	Arroz branco/Feijão carioca/Abobrinha refogada/Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Creme de brócolis com batata/Coxa e sobrecoxa/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Farofa de cenoura/Carne suína/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Batata palito assada/Strogonoff de iscas bovinas/Salada	Arroz branco/Lentilha/Frango assado com batata/Salada
15:15	Torta de bolacha/Suco ou chá de fruta/ Fruta	Sopa de feijão com massinha e legumes/Fruta	Sanduíche natural (frango desfiado, alface e tomate)/Suco ou chá de fruta/Fruta	Purê de abóbora cabotiá/Carne bovina moída ao molho/Salada	Torta salgada de legumes/Suco de uva integral/Fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;

O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;

As frutas e saladas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO NÚCLEO ESCOLAR Ma OLINDA HERMANN - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 15.04	Terça-feira 16.04	Quarta-feira 17.04	Quinta-feira 18.04	Sexta-feira 19.04
09:00	Pão com requeijão/Café com leite/Fruta	Carreteiro de carne em cubos/Salada/Fruta	Iogurte com granola/ Frutas picadas	Biscoito caseiro/Vitamina de frutas/Fruta	Polenta cremosa/Filé de frango sassami ao molho/Salada/Fruta
11:30	Arroz branco/ Feijão carioca Iscas bovinas ao molho/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Purê de mandioca/ Iscas bovinas ao molho/Salada de folhas/Fruta	Arroz branco/Feijão carioca/Abóbora cabotiá refogada/Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Lentilha com legumes/Coxa e sobrecoxa assada/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Bolinho de carne assado/Salada
15:15	Bolo de laranja/Suco ou chá de fruta/Fruta	Arroz branco/Feijão preto/Omelete de legumes e queijo/Salada	Pão com patê de frango/Suco ou chá de fruta/Fruta	Sopa de agnoline com legumes e frango/Fruta	Cuca caseira recheada/Suco ou chá de fruta/Fruta

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas e saladas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

CARDÁPIO NÚCLEO ESCOLAR Ma OLINDA HERMANN - ABRIL 2024

Horários	Segunda-feira 22.04	Terça-feira 23.04	Quarta-feira 24.04	Quinta-feira 25.04	Sexta-feira 26.04
09:00	Pão com queijo e orégano/Café com leite/Fruta	Macarrão/Carne bovina moída ao molho/Salada	Biscoito caseiro/Vitamina de frutas/Fruta	Pão com melado e queijo/Suco ou chá de fruta/Fruta	FERIADO
11:30	Arroz branco/Feijão carioca/Abobrinha refogada/Bife bovino acebolado/Salada	Arroz branco/Creme de brócolis com batata/Coxa e sobrecoxa/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Farofa de cenoura/ Carne suína/Salada	Arroz branco/Feijão preto/Batata palito assada/Strogonoff de frango/Salada	FERIADO
15:15	Risoto de frango/ Salada de folhas/ Fruta	Torta de bolacha/Suco ou chá de fruta/ Fruta	Purê de abóbora cabotiá/Carne bovina moída ao molho/Salada	Torta salgada de legumes/Suco de uva integral/Fruta	FERIADO

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, sob supervisão da nutricionista RT;
O cardápio é adaptado para crianças com necessidades alimentares especiais;
As frutas e saladas devem ser variadas diariamente.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

LIVRO DE RECEITAS

Legumes salteados na manteiga:

Ingredientes:

- 1 xícara de cenouras picadas e cozidas;
- 1 xícara de batatas picadas e cozidas;
- 1 xícara de brócolis em pedaços cozido;
- 2 tomates médios em fatias médias;
- 1 cebola média em fatias largas;
- 1 1/2 de manteiga;
- Tempero verde;
- 1 colher de chá de sal.

Modo de preparo:

Em fogo baixo, aquecer a manteiga em uma frigideira ou panela antiaderente grande. Juntar a cenoura, batata e brócolis, misturando sempre. Acrescentar o tomate e a cebola e misturar. Adicione o sal. Quando os tomates e a cebola estiverem moles, retirar do fogo e acrescentar o tempero verde.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Creme de brócolis com batata:

Ingredientes:

700g de batata inglesa;

1 copo da água do cozimento da batata;

Meio pote de requeijão;

2 cabeças de brócolis cortada em pedaços pequenos;

Tempero e sal a gosto;

Queijo ralado a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe bem as batatas até o ponto de amassar facilmente com um garfo. Amasse as batatas, adicione a água do cozimento com o requeijão e misture bem. Adicione o sal e temperos e reserve. Cozinhe bem o brócolis até ficar macio e temperado.

Montagem: em uma assadeira coloque o brócolis. Por cima do brócolis coloque o creme de batata e salpique o queijo ralado.

Rendimento: serve de 10 a 13 crianças.

Nutricionista RT: Larissa B. Becker / CRN 10/8092