Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

CARDÁPIO DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS E CMEIS

Data de Atualização: 01/10/2025

Centro Municipal de Educação Infantil Deputado Moacir Micheletto – Cardápio de Outubro/2025										
Refeições / Horário	Segui	nda	Terça	Quarta	Quin	ta	Sex	ta		
Café da manhã 8h	Ch Pão ca Com m	seiro	Leite com cacau Pão de milho com nata	Leite com cacau Pão com manteiga	Leite com Biscoi		Leite com cacau Pão com manteiga			
Lanche 09h30	Laranja		Maçã	Melancia	Mang	ga	Bana	na		
Almoço 10h30	Carne moida com legumes Arroz Feijão Salada		Coxa s/ de Frango assada Com batatas Arroz Feijão salada	eixe assado a portuguesa (tomate, ovos e batatas) Arroz Feijão Salada	Carne suinadesfiada Acebolada Mandioca cozida Arroz/Feijão Alface		Frango (mix de legumes, tempero) Arroz Feijão Salada			
Lanche 14h	Maçã		Laranja	Ma mão	Melancia		Sorvete de fruta Congeladas com banana (caseiro e sem açúcar)			
Janta 15h30	Macarrão a Repo		Polenta cremosa Frango ao molho Salada de alface	Carreteiro de carne Desfiada com Legumes Salada de tomate	legur Arro	Omelete de forno com legumes Arroz Salada de beterraba		Bolo de cacau com banana (sem açucar) Suco de laranja		
Composição nutricional (media da semanal)	Energia kcal	CHO(g) 55% a 65% do	PTN (g) 10% A15%	LPD (g) 15% A 30%	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)		
	722,55	722,55 125g			DO VET	649,29	36,04	179,59	4,72	

Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturidade e/ou prazo de validade)

Trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

C	entro Muni	icipal o	de Educação Infai	ntil Rafae	l Vicente Calix	to – (Cardápio d	e Outul	oro/2	025	
Refeições / Horário	Segunda	a	Terça	(Quarta		Quinta			Sexta	
Café da manhã 8h	Chá Pão caseiro Com mateiga		Leite com cacau Pão de milho		com cacau om manteiga	I	Leite com cacau biscoito		Leite com cacau Pão com manteiga		
Lanche 09h30	Laranja	L	Maçã	M	Ielancia		Manga		Banana		
Almoço 10h30	Carne moida com legumes arroz feijão salada		Coxa e s/ de Frango assada com batatas Arroz Feijão salada	(tomate,	do a portuguesa ovos e batatas) Arroz Feijão Salada		Carne suinadesfiada Acebolada Mandioca cozida Arroz Feijão		Frango guisado de frango (mix de legumes, tempero) Arroz Feijão Salada		
Lanche 14h	Maçã		Laranja	N	Mamão		Melancia Conge		Sorvete de fruta manga Congeladas com banana (caseiro e sem açúcar)		
Janta 15h30	Macarrão a bol Repolho		Polenta cremosa Frango ao molho Salada de alface	Desfiada	Carreteiro de carne Desfiada com Legumes Salada de tomate Omelete de forno com legumes Arroz Salada de beterraba			Bolo de cacau com banana (sem açucar) Suco de laranja			
Composição nutricional (media da semanal)	Energia kcal	55% a 6 do VI	(g) 10% A15%		LPD (g) 15% A 30% DO VET		Vit. A Vit. C (mcg)			Ca (mg)	Fe (mg)
	722,55	125	g 32g		17g		649,29	36,04		179,59	4,72

Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturidade e/ou prazo de validade) trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

	Centro Mu	ınicipal de	Educação Infantil	Pequeno Polegar – Car	dápio de (Outubro/2	2025	
Refeições / Horário	Segun	da	Terça	Quarta	Qui	nta	Sexta	
Café da manhã 8h	Chá Pão caso Com mai	eiro	Leite com cacau Pão de milho com nata	Leite com cacau Pão com manteiga	Lei Bisco		Leite com e Pão com ma	
Lanche 09h30	Laran	ja	Maçã	Melancia	Manga		Banana	
Almoço 10h30	Carne moida co Arro Feijã Salad	z 0	Arroz Feijão Frango ao molho Polenta Salada	Peixe assado a portuguesa (tomate, ovos e batatas) Arroz Feijão Salada	Carne suinadesfiada Acebolada Mandioca cozida Arroz Feijão Alface		Carne com abobrinha Arroz Feijão Salada	
Lanche 14h	Maç	ã	Laranja	Mamão	Mela	ncia	Sorvete de fruta manga Congeladas com banana (caseiro e sem açúcar)	
Janta 15h30	Macarrão a b Repol		Polenta cremosa Frango ao molho Salada de alface	Carreteiro de carne Desfiada com Legumes Salada de tomate	Omelete de forno com legumes Arroz Salada de beterraba		Bolo de cacau com banana (sem açucar) Suco de laranja	
Composição nutricional (media da semanal)	Energia kcal	CHO(g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% A15% Do VET	LPD (g) 15% A 30% DO VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
	722,55	125g	32g	17g	649,29	36,04	179,59	4,72

Cardápio sujeito a alterações pela disponibilidade do alimento, intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturidade e/ou prazo de validade) trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

			Berçarios dos CMI	EIs – Cardápio de Outu	ibro/2025				
Refeições/ Horário	Segunda-	feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta	n-feira	Sexta-fe	Sexta-feira	
Café da manhã 08h30	Mamade	eira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira		Mamade	Mamadeira	
Almoço 10h30min	Carne moida com legumes Arroz amassado Caldo de feijão Salada		rango desfiado ao molho Polenta Arroz amassado Caldo de Feijão Salada	Peixe assado a portuguesa (tomate, ovos e batatas) Arroz Feijão Salada			Frango guisado de frango mix de legumes, tempero) Arroz amassado Caldo de feijão Salada		
Lanche 1 12h	Mamadeira		Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira		Mamado	Mamadeira	
Lanche 2 14h	Maçã		Laranja	Mamão	Melancia		Banana		
Jantar 16h	Macarrão a bolonhesa Repolho		Polenta cremosa Frango ao molho Salada de alface	Carreteiro de carne Desfiada com Legumes Salada de tomate	Omelete assado Arroz amassado Caldo de feijão Salada de beterraba		com ban (sem açu	Bolo de cacau com banana (sem açucar) Suco de laranja	
Composição		Energia kcal		LPD (g)				Fe	
nutricional (media da semanal)	_			15% A 30% DO VET	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	(mg)	
Somanar,	610,30 Kcal	111g	28 g	16 g	206,41	30,41	194,42	4,48	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. Nesta fase de introdução alimentar, caso haja necessidade, a oferta da mamadeira poderá ser realizada mais vezes no decorrer do dia, podendo chegar até 3x. O sal nessa fase de 06 a 12 meses de idade deve ser evitado, podendo ser usado temperos naturais como alho, cebola, salsinha, cebolinha * De acordo com essa nova resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar.

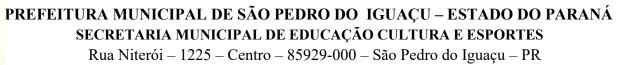
Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

	Escola Municipal Presidente Costa e Silva – Cardápio de Outubro/2025								
		1ª se	emana						
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta				
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15			Macarrão a Bolonhesa (molho de carne moída) Salada de alface	Carne bovina com legumes Mandioca Arroz /Feijão	Suco integral de uva Biscoito Banana				
		2ªse	mana						
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta				
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Almondegas ao molho Arroz primavera Salada de repolho	Coxa e sobrecoxa com molho e polenta Arroz Salada	File de tilapia ao Pure de batata Arroz Feijão	Macarrão com frango Salada Maçã	Bolacha caseira Chá Fruta Laranja				
		3ª se	emana						
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta				
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Recesso escolar	Carne ao molho Polenta Arroz Feijão Salada	Carne suina Batata doce Arroz Feijão Salada	Macarronada ao sugo Frango Salada Fruta	Cuca alemã Leite e achocolatado Fruta				
		4 ^a se	emana						
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta				

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Farrofa com Carne Arroz Feijão Salada	Carne bovina ao molho Arroz Feijão Polenta Salada	Carne frango Arroz Feijão Batata doce Salada	File de tilapia assada Legumes refogado Arroz Feião Salada		_	Sagu com creme Fruta				
5ª comono											
Refeições / Horário	Segunda Terça Quarta Quinta						Sexta				
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Macarrão com Carne moida Feijão Salada	Carne ao molho Polenta cremosa Arroz Feijão Salada	Carne suina Mandioca Arroz Feijão Salada	Galinh (frango, legun Salad	ada nes e arroz)	Cereal de milho Iogurte					
Composição nutricional Média semanal	Energia Kcal	CHO(g) 55% a 65% Do Vet	PTN (g) 10% a 15% Do Vet	LPD(g) 15% a 30 % Do Vet	Vit A (mcg)	Vit c (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)			
	345,05	56 g	26g	13g	109,30	7,7g	177,50	1,90			

Cardápio elaborado de acordo com o progarma nacional de alimentação escolar. Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios.



Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

	Escola Luz Marina – Cardápio de Outubro/2025										
			1ª semana								
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta						
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15			Macarrão a Bolonhesa (molho de carne moída) Salada verde	Carne bovina com legumes Mandioca cozida Arroz Feijão Melancia	Carreteito (carne, legumes e arroz) Feijão Salada tomate						
	2ªsemana										
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta						
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Almôndegas ao molho Arroz Feijão Salada	Coxa e sobrecoxa ao molho e polenta Arroz Salada	Carne de panela (cubos/colorau) Arroz Feijão Salada ou Legume Refogado	Macarrão com Frango ao molho Salada ou Legume Cozido	File de tilapia Purê de batata Arroz Feijão Salada						
			3ª semana								
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta						
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Recesso escolar	Frango ao molho Polenta Arroz Feijão Salada	Macarronada alho e oleo frango Beterraba fruta	Carne suina Batata doce Arroz Feijão Salada	Carne bovina com mandioca Arroz Feijão Salada de repolho						
			4 ^a semana								
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta						
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Farrofa com Carne Arroz Feijão Salada	Carne bovina ao molho Arroz/feijão Polenta Salada	Macarrao com almõndegas Salada fruta	File de tilapia assada Arroz Feijão Salada	Carne frango Batata doce Arroz/feijão Salada						



Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

	5 ^a semana										
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quint	a	Sexta					
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Macarrão com Carne moida Feijão Salada	Carne bovina ao molho Polenta cremosa Arroz Feijão Salada	Carne suina Mandioca Arroz Feijão Salada	Galinha (frango, legum Salad	es e arroz)	Cereal de milho Iogurte					
Composição nutricional Média semanal	Energia	CHO(g)	PTN (g)	LPD(g)	Vit A	Vit c	Ca	Fe			
	Kcal	55% a 65% Do Vet	10% a 15% Do Vet	15% a 30 % Do Vet	(mcg)	(mcg)	Ca (mg)	(mg)			
	345,05	56 g	26g	13g	109,30	7,7g	177,50	1,90			

Cardápio elaborado de acordo com o progarma nacional de alimentação escolar. Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios.

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

Escola Municipal Rural São Judas Tadeu – Cardápio do mês de Outubro/2025										
		1ª	semana							
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta					
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15			Biscoito Suco de uva integral Fruta	Carne bovina com legumes Mandioca cozida Arroz /Feijão Melancia	Macarrão a Bolonhesa (molho de carne moída) Salada verde					
2ªsemana										
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta					
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Almondegas ao molho Arroz Feijão Salada	Coxa e sobrecoxa com molho e polenta Arroz Salada	Bolacha caseira Chá Laranja	Macarrão com Frango ao molho Salada ou Legume Cozido	File de tilapia Purê de batata arroz feijão					
		3ª	semana							
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta					
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Recesso escolar	Carne ao molho Polenta Arroz Feijão Salada	Cuca alemã Leite e achocolatado Fruta	Macarronada alho e oleo frango Beterraba fruta	Carne suina Batata doce Arroz Feijão Salada					
		4 ^a	semana							
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta					
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Farrofa com Carne Arroz Feijão Salada	Carne bovina ao molho Arroz Feijão Polenta Salada	Sagu com creme Fruta	File de tilapia assada Arroz Feijão Salada	Carne frango Arroz Feijão Batata doce Salada					

Rua Niterói – 1225 – Centro – 85929-000 – São Pedro do Iguaçu – PR Fone: (45) 3255-8000 E-mail: educacao@saopedrodoiguaçu.pr.gov.br

5 ^a semana											
Refeições / Horário	Segunda	Terça	Quarta	Q	uinta		Sexta				
Lanche da manhã 09h35 Lanche da tarde 15h15	Macarrão com Carne moida Feijão Salada	Carne ao molho Polenta cremosa Arroz Feijão Salada	Cereal de milho Iogurte	(frango,	inhada legumes e rroz) ılada		Carne Mandioca Arroz Feijão Salada				
Composição nutricional Média semanal	Energia	CHO(g)	PTN (g)	LPD(g)	Vit A	Vit c	Ca	Fe			
	Kcal	55% a 65% Do Vet	10% a 15% Do Vet	15% a 30 % Do Vet	(mcg)	(mcg)	(mg)	(mg)			
	345,05	56 g	26g	13g	109,30	7,7g	177,50	1,90			

Cardápio elaborado de acordo com o progarma nacional de alimentação escolar. Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios.

Simone Aparecida Lima - Nutricionista - CRN8: 3333