



Cardápio do Ensino Fundamental I (6 a 10 anos) Período Parcial

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Semana	03/05 Arroz Carreteiro, Feijão	04/05 Frango Cozido, Polenta, Arroz, Feijão	05/05 Carne ao Molho, Macarrão, Arroz, Feijão	06/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	07/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão
2ª Semana	10/05 Filé de Tilápia Cozido, Arroz, Feijão	11/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	12/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	13/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	14/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão
3ª Semana	17/05 Filé de Tilápia Assado, Arroz, Feijão	18/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	19/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	20/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	21/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão
4ª Semana	24/05 Filé de Tilápia Cozido, Arroz, Feijão	25/05 Frango Assado, Arroz, Feijão	26/05 Arroz com Carne e Legumes, Feijão	27/05 Frango Cozido, Arroz, Feijão	28/05 Carne Cozida, Macarrão, Arroz, Feijão

Composição Nutricional - Média	CHO	PTN	LPD	Energia
1ª Semana	78,76 g 58,5 % do VET	17,79 g 13,2 % do VET	15,65 g 28,5 % do VET	538 Kcal
2ª, 3ª, 4ª Semanas	75,25 g 60 % do VET	16,18 g 13 % do VET	14,4 g 27 % do VET	504 Kcal
Valor de Referência EF1 (6 a 10 anos)	68 a 80 g 55 a 65% do VET	12 a 18 g 10 a 15% do VET	14 a 19 g 15 a 30% do VET	493 kcal

Observação: Cardápio sujeito à alteração. Os hortifrutis serão entregues conforme a disponibilidade de colheita da Agricultura Familiar e deverão ser preparados e servidos como especificado nas Fichas Técnicas de Preparo.