



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE

QUINZE DE NOVEMBRO – RS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF SANTA CLARA – PERÍODO INTEGRAL/PARCIAL - ZONA RURAL

LANCHE DA MANHÃ (8:30h às 9:00h) ALMOÇO (11:30 às 12:00h) LANCHE DA TARDE I (14:30h às 15:00h) LANCHE II (16:00 às 16:30) ANO 2026

1º e 3º SEMANAS

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Lanche da manhã	<i>Bolo pão de ló + Suco + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Chá + Pão com molho de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface + cenoura ralada + Suco</i>	<i>Bolo mesclado com recheio simples de cacau 100% + Café com Leite</i>	<i>Vitamina de morango com banana + Bolacha sortida</i>	<i>Rosca de Polvilho + Café com leite</i>
Almoço	<i>Massa com molho + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada</i>	<i>Arroz + Feijão + Molho de frango coxa e sobrecoxa + saladas conforme a disponibilidade</i>	<i>Carreteiro de carne moída + + saladas conforme a disponibilidade</i>	<i>Pernil assado + mandioca + arroz e feijão + saladas conforme a disponibilidade</i>	<i>Galinhada de coxa e sobrecoxa + saladas conforme a disponibilidade</i>
Lanche da tarde I	<i>Sagu + Creme + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Palitos da agricultura familiar + Chá Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Cuca caseira + Café com leite + + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Bolachas da agricultura familiar + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Massa + molho de carne moída + saladas conforme a disponibilidade</i>
Lanche II	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE****QUINZE DE NOVEMBRO – RS****PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE****CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF SANTA CLARA – PERÍODO INTEGRAL/PARCIAL - ZONA RURAL****LANCHE DA MANHÃ (8:30h às 9:00h) ALMOÇO (11:30 às 12:00h) LANCHE DA TARDE I (14:30h às 15:00h) LANCHE II (16:00 às 16:30) ANO 2026****2º e 4º SEMANA**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Lanche da manhã	<i>Vitamina de morango com banana + Bolacha sortida</i>	<i>Pão + Schmier da agricultura familiar + suco</i>	<i>Bolo pão de ló + Café com leite</i>	<i>Bolo salgado de carne moída + Suco</i>	<i>Rosca de Polvilho + Café com leite</i>
Almoço	<i>Feijão + arroz + estrogonoff de frango + saladas conforme a disponibilidade</i>	<i>Massa com molho de carne moída + Salada conforme a disponibilidade</i>	<i>Arroz + feijão + Molho de carne de panela + Batata inglesa + Salada conforme a disponibilidade</i>	<i>Arroz+ feijão + mandioca + molho de coxa e sobrecoxa + Salada conforme a disponibilidade</i>	<i>Arroz + Lasanha à bolonhesa + Salada conforme a disponibilidade</i>
Lanche da tarde I	<i>Rosca de Polvilho + Café com leite + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Pão + Omelete + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Palitos salgados da agricultura familiar + Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Polenta + Molho de carne moída + Salada conforme a disponibilidade</i>	<i>Bolo salgado de frango + Fruta conforme disponibilidade</i>
Lanche II	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme disponibilidade</i>

- **Maternal lanche II:** Fruta conforme a disponibilidade.
 - **Para crianças menores de 3 anos nos dias que são ofertados alimentos com açúcar será oferecido:** Frutas conforme a disponibilidade, palito salgado ou conforme a disponibilidade.
 - **Será oferecido sagu de suco natural de uva em dia de lanche, esporadicamente (com frequência não maior que 1x ao mês).**
 - **Bebidas:** Chá natural, café com leite, sucos naturais de morango, uva e polpa de abacaxi.
 - **Cardápio adaptável conforme a disponibilidade, inverno/verão.**
- É proibida a oferta de açúcar ou preparações que contenham açúcar para menores de 3 anos – RESOLUÇÃO 06/2020 – PNAE /FNDE.**



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE QUINZE DE
NOVEMBRO – RS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF PROGRESSO – PERÍODO INTEGRAL - ZONA URBANA
LANCHES DA MANHÃ (8:15 as 9:15h) ALOMOÇO (11:30h) e LANCHES DA TARDE I e II (15:00h às 16:00h) - 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Lanche da manhã	-	<i>Igual turno parcial</i>	<i>Igual turno parcial</i>	<i>Igual turno parcial</i>	-
Almoço	-	<i>Igual turno parcial</i>	<i>Massa + Molho de carne moída + Saladas Conforme disponibilidade (1 x ao mês em dia de pão) *Demais dias iguais ao turno parcial</i>	<i>Igual turno parcial</i>	-
Lanche da tarde I	-	<i>Chá + Bolo variado com recheio simples 100% cacau</i>	<i>Suco de Frutas + (1º) Pão com Schimier ou (2º) Pastelão ou (3º) Bolo simples ou (4º) Bolacha ou Palito salgado</i>	<i>Chá + Rosca de Polvilho</i>	-
Lanche da tarde II		<i>Fruta conforme a disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme a disponibilidade</i>	<i>Fruta conforme a disponibilidade</i>	

OBS: Os lanches do turno da tarde podem ser variados, conforme as semanas do cardápio parcial.

Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE QUINZE
DE NOVEMBRO – RS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF PROGRESSO – PERÍODO PARCIAL - ZONA URBANA

LANCHES DA MANHÃ (8:15 as 9:15h) e TARDE (14:00 as 15:00 H) 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1º Semana	<i>Leite com café + Bolacha Manteiga ou Palito s/ lactose + Fruta Banana</i>	<i>Feijão + Arroz Molho de frango + Salada de alface com cubos de laranja + chuchu</i>	<i>Chá + Pão com molho de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface+ cenoura ralada ou Schimier + Fruta Abacaxi</i>	<i>Lasanha à bolonhesa com molho branco + Brócolis +Cenoura</i>	<i>Galinhada + Beterraba cozida + Salada de repolho</i>
2º Semana	<i>Leite com café + Palito assado amanteigado ou Bolacha de mel s/ lactose + Fruta Maçã</i>	<i>Feijão + Arroz Omelete + Couve flor + Cenoura crua ralada</i>	<i>Strogonoff de Frango Feijão + Arroz Brócolis cozido + Beterraba crua ralada</i>	<i>Polenta com molho de frango + Salada de alface + Repolho</i>	<i>Chá + Rosca de Polvilho + Fruta Mamão</i>
3º Semana	<i>Bolacha Manteiga ou Palito s/ lactose + Fruta Banana</i>	<i>Carreteiro + Brócolis + Chuchu</i>	<i>Feijão + Arroz Carne moída + Batata doce ou Sopa de legumes / lentilha + Salada de alface com cubos de laranja</i>	<i>Massa com molho Strogonoff de Carne Brócolis cozido +Beterraba crua ralada</i>	<i>Sagu de uva com Creme Ou Cuca recheada + Fruta Abacaxi</i>

4° Semana	<i>Leite com café + Palito assado amanteigado ou Bolacha de mel s/ lactose + Fruta Maçã</i>	<i>Massa com molho de carne moída Brócolis cozido + Beterraba crua ralada Beterraba crua ralada</i>	<i>Feijão + Arroz Omelete + Couve flor + Cenoura crua ralada</i>	<i>Polenta com molho de frango + Salada de Alface + Repolho cozido</i>	<i>Chá + Bolo com recheio simples 100% cacau + Fruta Mamão</i>
Composição Nutricional (Média mensal da semana)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	324,75	50,75g 61%	12,75g 15,2%	9,6g 26%	
Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D					

Bebidas: Chá natural, café com leite ou suco de fruta natural de morango, uva ou abacaxi.

O sagu de suco natural de uva será oferecido 1x ao mês como doce regional, em dia de lanche assim como a cuca recheada.

Bolo com ou sem cobertura simples de cacau 100% nos sabores de: cenoura, laranja, cacau, tipo pão de ló, batata doce, bolo simples.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE QUINZE
DE NOVEMBRO – RS

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF MARECHAL – PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL

LANCHES DA MANHÃ (8:15 as 9:15h) ANO 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1º Semana	<i>Feijão + Arroz + Molho de Frango + Refogado de repolho</i>	<i>Chá + Pão com molho de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface+ cenoura ralada + Fruta Maçã</i>	<i>Suco de morango + Bolacha de mel + Banana</i>	<i>Massa c/ carne moída + Brócolis + cubos de laranja + Chuchu</i>	<i>Arroz + Strogonoff de carne ou frango+ batata rústica assada+ Cenoura crua ralada + Salada de Tomate</i>
2º Semana	<i>Feijão + Arroz + Clês com Molho de carne moída + Beterraba</i>	<i>Café com leite + Rosca de polvilho + Fruta Mamão</i>	<i>Suco de uva + Palito salgado + Fruta Abacaxi</i>	<i>Feijão + arroz+ Filé de peito de frango grelhado + Brócolis cozido + Repolho</i>	<i>Feijão + Arroz + Omelete + Cenoura cozida</i>
3º Semana	<i>Feijão+Arroz + Lasanha de frango com molho branco + Brócolis cozido + Chuchu</i>	<i>Chá ou suco + Pão com hambúrguer de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface+ cenoura ralada + Fruta Maçã</i>	<i>Suco de morango + Panqueca tipo waffer Ou Bolo com cobertura simples de cacau 100% + Fruta Banana</i>	<i>Massa c/ carne moída ou almondegas ao molho vermelho + Repolho + Salada de tomate</i>	<i>Arroz + Feijão + Coxa e sobrecoxa assada desossada Batata rústica assada + Cenoura crua ralada</i>

4° Semana	Feijão + Arroz + Panqueca com molho de carne moída+ Brócolis	Suco de uva + Pão cacetinho com schimier + Fruta Abacaxi	Café com leite + Rosca de polvilho + Fruta Mamão	Feijão + arroz + molho de carne moída + Batata Rústica assada Beterraba + Repolho	Feijão + Arroz Omelete + Cenoura cozida Ou Sopa de Legumes (inverno)
Composição Nutricional (Média mensal da semana)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	383,07	54g 59%	14,7g 15%	11,25g 23%	
Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D					

OBS: Bebidas: Chá natural, café com leite ou suco de fruta natural de morango, uva ou abacaxi.

- A cuca será oferecida 1x ao mês como doce regional, em dia de lanche.*
- As frutas e proteínas podem variar conforme a variedade.*
- Cardápio adaptável para inverno / verão*



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE QUINZE DE

NOVEMBRO – RS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL EMEF NOSSA SENHORA DE LOURDES – PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL

LANCHES DA TARDE (14:00 as 15:00h) ANO 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1º Semana	Feijão + Coxa e sobrecoxa assada desossada + Alface com cubos de laranja	Chá + Pão com molho de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface + cenoura ralada + Fruta Maçã	Vitamina de morango e banana + Bolacha de mel ou Cuca recheada	Galinhada + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada	Lentilha com arroz + carne moída + chuchu + salada de tomate ou Sopa de lentilha carne moída e legumes ou Sopa de Legumes com frango ou carne
2º Semana	Feijão + arroz + purê de batata + Pernil Suíno + Salada de Alface + Repolho	Suco de uva + Palito frito salgado ou Bolo com cobertura simples de cacau 100% + Fruta Abacaxi	Café com leite + Rosca de polvilho + Fruta Mamão	Feijão + Arroz + Omelete + batata doce + Couve flor e cenoura	Massa com molho de stroganoff de frango ou gado + Beterraba crua ralada + Brócolis cozido

3° Semana	Feijão + Clês + molho de Frango + Alface com cubos de laranja + Brócolis Cozido + Salada de tomate	Chá ou suco + Pão com hambúrguer de carne moída + ovos cozidos + tomate + alface+ cenoura ralada + Fruta Maçã	Sagu com creme + Fruta Banana Ou Pastelão salgado	Carreiteiro + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada	Polenta com molho de carne moída + Chuchu
4° Semana	Feijão + Arroz Ovo cozido ou omelete + Brócolis + Salada de Alface	Pão cacetinho com schimier + Fruta Abacaxi	Café com leite + waffer + Mamão	Feijão + Arroz + Lasanha bolonhesa ou frango com molho branco + + Repolho + cenoura cozida	Panqueca + Molho de carne moída + Brócolis cozido + Beterraba crua ralada
Composição Nutricional (Média mensal da semana)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		355,14	59,5g 65%	14g 15%	7g 21%
Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D					

OBS: Bebidas: Chá natural, café com leite ou suco de fruta natural de morango, uva ou abacaxi.

- O sagu de suco natural de uva ou cuca será oferecido 1x ao mês como doce regional, em dia de lanche.
- As frutas e proteínas podem variar conforme a variedade.
- Cardápio adaptável para inverno / verão



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DESPORTO, CULTURA E TURISMO DE QUINZE DE NOVEMBRO – RS

EMEI PEQUENO POLEGAR - Cardápio da Alimentação Escolar de 2026

BERÇÁRIO

IDADE	LANCHE Manhã (8:30h) Tarde (13:50h)	ALMOÇO (11:30 h) , LANCHE II (16:00 h)
0 a 5 meses	<i>Leite materno ou de fórmula conforme orientação individual</i>	
	Papa de fruta (cozida ou crua): raspada/amassada	Papa ou purê
6 a 12 meses	<i>Papa de fruta (cozida ou crua): raspada/amassada ou em pedaços (conforme aceitação)</i>  <i>Aumentar a consistência conforme a aceitação da criança.</i>	BATATA, CENOURA E CARNE MOÍDA
		ARROZ, BETERRABA E FRANGO
		POLENTA, REPOLHO E CARNE
		BATATA, LENTILHA E CENOURA
		MANDIOCA, CARNE MOÍDA E FEIJÃO
		ARROZ, BATATA, ABOBRINHA E OVO
		CARNE, BATATA, BETERRABA E COUVE-FLOR / BRÓCOLIS
		LEGUMES COM FRANGO
		POLENTA, COUVE-FLOR OU BROCOLIS E FRANGO OBS: <i>Todas as papas devem ser oferecidas bem cozidas em forma de purê, nunca liquidificadas.. evoluir conforme idade e aceitação da criança;</i> <i>As papas podem ser preparadas com adição de óleo quando necessário em pouca quantidade;</i> <i>Sal: usar quando necessário em quantidade mínima.. dar preferencia aos temperos naturais (tempero verde, alho, cebola, tomate..)</i> <i>Feijão: esmagar bem e oferecer também o grão;</i> <i>Carne: picar bem e oferecer os pedaços.</i>
6 a 12 meses	Líquidos (nos intervalos das refeições): água filtrada, leite materno ou fórmula.	



BERÇÁRIO B, MATERNAL A/B E PRÉ-ESCOLA.

LANCHE DA MANHÃ (8:30 as 9:40 hs), LANCHE DA TARDE I (13:50 AS 15:00 Hs), LANCHE TARDE II (16:30 Hs) 2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Manhã	Suco Natural de Morango + Palito salgado + Fruta Banana ou conforme disponibilidade	Chá de erva doce ou suco de frutas natural + Pão com molho de carne moída + Fruta Maçã ou conforme disponibilidade	Leite com cacau + Rosca de polvilho caseira ou + Fruta Banana ou conforme disponibilidade	Leite com Cacau + bolo salgado ou bolo simples de cacau 100% + Banana	Chá de erva doce + Pão de Cachorro Quente com Schmier + Fruta Laranja ou conforme disponibilidade
Tarde	Arroz + molho de carne ou frango + Saladas Conforme disponibilidade	Massa + Molho de carne moída + Saladas Conforme disponibilidade	Sopa de lentilha Ou Sopa de legumes + Saladas Conforme disponibilidade	Purê de batatas com molho de carne + Saladas Conforme disponibilidade	Massa com molho de frango + Saladas Conforme disponibilidade
Lanche II	Abacaxi ou conforme disponibilidade	Manga ou conforme disponibilidade	Maçã ou conforme disponibilidade	Laranja ou conforme disponibilidade	Mamão ou conforme disponibilidade

OBS:

- **Bebidas:** Chá natural, Cacau com leite, sucos naturais de morango, uva e polpa de abacaxi.
- A **fruta** será oferecida como **prioridade em casos de seletividade alimentar.**
- ***Bolachas para intolerantes à lactose e crianças com seletividade alimentar: Palito salgado sem lactose, rosca de polvilho e bolacha de mel sem lactose.***
- ***É PROIBIDA A OFERTA DE AÇÚCAR E PREPARAÇÕES QUE CONTENHAM AÇÚCAR PARA MENORES DE 3 ANOS.***

Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D



BERÇÁRIO B, MATERNAL A/B E PRÉ-ESCOLA. 2026

Almoço (11:15 as 11:45 h)

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1º Semana	<i>Feijão + Arroz ou Massa caseira + Carne moída Alface com cubos de laranja picado + Tomate</i>	<i>Sopa de lentilha com legumes e Pernil suíno + Brócolis + Cenoura cozida Ou Sopa de legumes</i>	<i>Arroz + Feijão + Polenta c/ molho de frango + Beterraba crua + chuchu</i>	<i>Feijão + Arroz Strogonoff de carne+ Batata rústica assada Salada de alface com cubos de laranja + Couve flor</i>	<i>Arroz + feijão + Moranga com mix de legumes + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada</i>
2º Semana	<i>Feijão + Arroz ou Massa + Ovo cozido + Alface com laranja + Tomate</i>	<i>Feijão + Arroz + Purê de batata + Molho de carne moída Brócolis cozido + Beterraba crua</i>	<i>Feijão + arroz Omelete + Couve Flor + Cenoura crua</i>	<i>Feijão + arroz + Pernil suíno + Batata doce + Repolho</i>	<i>Carreteiro + Salada de alface + Cenoura cozida</i>

3° Semana	<i>Feijão + Arroz Lasanha à bolonhesa com molho branco + Molho de carne moída Alface com cubos de laranja picado + tomate</i>	<i>Sopa de lentilha com legumes e Pernil suíno + Brócolis + Cenoura</i>	<i>Arroz + Feijão + Polenta c/ molho de frango + Beterraba crua + Chuchu</i>	<i>Feijão + Arroz Strogonoff de carne+ Batata rústica assada Salada de alface com cubos de laranja + Couve flor</i>	<i>Arroz + feijão + Moranga com mix de legumes + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada</i>
4° Semana	<i>Feijão + Massa + Molho de carne moída Brócolis cozido + Beterraba crua</i>	<i>Feijão + Arroz Batata doce + Ovo cozido + Alface com laranja + Tomate</i>	<i>Feijão + arroz + Omelete + Couve Flor + Cenoura crua</i>	<i>Feijão + Arroz + Pernil suíno + Mandioca + Repolho</i>	<i>Carreteiro + Beterraba cozida + Cenoura crua ralada</i>

Composição Nutricional (Média semanal do mês)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		489,84	78g	17g	13g	392,35	35,98	345,60
		64%	15%	26%				

Daiany da Silva – Nutricionista CRN2 – 16334D