



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (1º a 5º ANO)
ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ DE ANDRADE MOURA

AGOSTO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - Int Lactose / Clemilda G. S. Belém (2º A) Diabetes I

	2ª FEIRA – 04/08	3ª FEIRA – 05/08	4ª FEIRA – 06/08	5ª FEIRA – 07/08	6ª FEIRA – 08/08
Almoço 10:00H	ARROZ/FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E TOMATE/SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ COXA E SOBRECOXA ASSADA COM BATATA DOCE / SAL. ALFACE E CENOURA/SOBREMESA: LARANJA	FERIADO MUNICIPAL	ARROZ/FEIJÃO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA/ SAL. CHUCHU E COUVE/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ MILHO REFOGADO/ SAL. PEPINO E BETERRABA/ SOBREMESA: UVA
Jantar 15:00H	ARROZ/FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. REPOLHO E TOMATE/SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ COXA E SOBRECOXA ASSADA COM BATATA DOCE / SAL. ALFACE E CENOURA/SOBREMESA: LARANJA	FERIADO MUNICIPAL	ARROZ/FEIJÃO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA/ SAL. CHUCHU E COUVE/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ MILHO REFOGADO/ SAL. PEPINO E BETERRABA/ SOBREMESA: UVA
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
353 KCAL		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
57%		50g	13g	10g	
			15%	25%	

Cátia Cibele Semchechem
Responsável Técnica PNAE
Nutricionista CRN8 7920

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER
ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA
AGRICULTURA FAMILIAR

ALUNO VEGETARIANO

Retirar a carne de sopas, sanduíches e tortas.
Substituir a carne por ovo (cozido ou mexido),
peixe ou queijo.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (1º a 5º ANO)
ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ DE ANDRADE MOURA

AGOSTO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - Int Lactose; Clemilda G. S. Belém (2º A) Diabetes]

	2ª FEIRA – 11/08	3ª FEIRA – 12/08	4ª FEIRA – 13/08	5ª FEIRA – 14/08	6ª FEIRA – 15/08
Almoço 10:00H	ARROZ/FEIJÃO/ OMELETE ASSADO (Cen., tom., abob.) / SAL. ALFACE E PEPINO/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ PURÊ DE BATATA/ ACEM PICADINHO/ SAL. CENOURA E BRÓCOLIS/ SOBREMESA: MELÃO	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. COUVE E TOMATE/ SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ DE PEIXE ASSADO AO MOLHO/ SAL. REPOLHO E PEPINO/ SOBREMESA: BANANA	PÃO PIZZA (Pão caseiro AF, com queijo, tomate e orégano) LEITE COM CACAU SOBREMESA: MAÇÃ
Jantar 15:00H	ARROZ/FEIJÃO/ OMELETE ASSADO (Cen., tom., abob.) / SAL. ALFACE E PEPINO/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ PURÊ DE BATATA/ ACEM PICADINHO/ SAL. CENOURA E BRÓCOLIS/ SOBREMESA: MELÃO	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. COUVE E TOMATE/ SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/FEIJÃO/ FILÉ DE PEIXE ASSADO AO MOLHO/ SAL. REPOLHO E PEPINO/ SOBREMESA: BANANA	PÃO PIZZA (Pão caseiro AF, com queijo, tomate e orégano) LEITE COM CACAU SOBREMESA: MAÇÃ
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		356 KCAL	43g 48%	13g 15%	9g 23%

Cátia Cibele Semchechem
Responsável Técnica PNAE
Nutricionista CRN8 7920

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER
ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA
AGRICULTURA FAMILIAR

ALUNO VEGETARIANO

Retirar a carne de sopas, sanduíches e tortas.
Substituir a carne por ovo (cozido ou mexido),
peixe ou queijo.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (1º a 5º ANO)
ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ DE ANDRADE MOURA

AGOSTO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - Int Lactose; Clemilda G. S. Belém (2º A) Diabetes]

	2ª FEIRA – 18/08	3ª FEIRA – 19/08	4ª FEIRA – 20/08	5ª FEIRA – 21/08	6ª FEIRA – 22/08
Almoço 10:00H	ARROZ/FEIJÃO/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE E PEPINO/ SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO COM BATATA/ SAL. ALFACE E COUVE/ SOBREMESA: PERA	ARROZ/FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ FAROFA DE OVOS/ SAL. REPOLHO E BETERRABA/ SOBREMESA: UVA	ARROZ/FEIJÃO/ PERNIL REFOGADO/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: BANANA	TORTA DE FRANGO COM QUEIJO E LEGUMES (ervilha, cenoura, abobrinha e tomate) CHÁ MATE SOBREMESA: MAMÃO
Jantar 15:00H	ARROZ/FEIJÃO/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE E PEPINO/ SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO COM BATATA/ SAL. ALFACE E COUVE/ SOBREMESA: PERA	ARROZ/FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ FAROFA DE OVOS/ SAL. REPOLHO E BETERRABA/ SOBREMESA: UVA	ARROZ/FEIJÃO/ PERNIL REFOGADO/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: BANANA	TORTA DE FRANGO COM QUEIJO E LEGUMES (ervilha, cenoura, abobrinha e tomate) CHÁ MATE SOBREMESA: MAMÃO
Composição nutricional (Média semanal)	355 KCAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			42g	12g	10g
			47%	13%	25%

Cátia Cibele Semchechem
Responsável Técnica PNAE
Nutricionista CRN8 7920

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER
ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA
AGRICULTURA FAMILIAR

ALUNO VEGETARIANO

Retirar a carne de sopas, sanduíches e tortas.
Substituir a carne por ovo (cozido ou mexido),
peixe ou queijo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Agricultura Familiar

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LIDIANÓPOLIS/PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (1º a 5º ANO)
ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ DE ANDRADE MOURA

AGOSTO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - Int Lactose; Clemilda G. S. Belém (2º A) Diabetes]

	2ª FEIRA – 25/08	3ª FEIRA – 26/08	4ª FEIRA – 27/08	5ª FEIRA – 28/08	6ª FEIRA – 29/08
Almoço 10:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ CANJIQUINHA/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. ALFACE E PEPINO/ SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO COM MANDIOQUINHA SALSA/ SAL. COUVE E TOMATE SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ QUIIBE ASSADO COM QUEIJO/ SAL. REPOLHO E BETERRABA SOBREMESA: MAMÃO	SANDUICHE NATURAL COM PATÊ DE FRANGO E REQUEIJÃO (Mini pão AF, alface, tomate e patê de frango)/ SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: PERA
Jantar 15:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ CANJIQUINHA/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. ALFACE E PEPINO/ SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO COM MANDIOQUINHA SALSA/ SAL. COUVE E TOMATE SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ QUIIBE ASSADO COM QUEIJO/ SAL. REPOLHO E BETERRABA SOBREMESA: MAMÃO	SANDUICHE NATURAL COM PATÊ DE FRANGO E REQUEIJÃO (Mini pão AF, alface, tomate e patê de frango) SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: PERA
Composição nutricional (Média semanal)	354 KCAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		52g 59%	13g 14%	11g 28%	

Cátia Cibele Semchechem
Responsável Técnica PNAE
Nutricionista CRN8 7920

*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER
ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA
AGRICULTURA FAMILIAR

ALUNO VEGETARIANO

Retirar a carne de sopas, sanduíches e tortas.
Substituir a carne por ovo (cozido ou mexido),
peixe ou queijo.