



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

FEVEREIRO/2025

- Necessidades Alimentares Especiais:** Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Isadora C. da Silva (3ºA) – Vegetariana e uva; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Gael H. P. Lindolfo (1ºB) - Al. Leite e der; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - - Int Lactose

	2ª FEIRA - 03/02	3ª FEIRA - 04/02	4ª FEIRA - 05/02	5ª FEIRA - 06/02	6ª FEIRA - 06/02
Almoço 10:00H	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	PÃO PIZZA (Pão fatiado com queijo* e tomate)/ SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: BANANA	ARROZ/MACARRONADA COM MOLHO DE TOMATE/ CARNE MOÍDA/ SAL. PEPINO E REPOLHO/SOBREMESA: MAÇÃ
Jantar 15:00H	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	PÃO PIZZA (Pão fatiado com queijo* e tomate)/ SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: BANANA	ARROZ/MACARRONADA COM MOLHO DE TOMATE/ CARNE MOÍDA/ SAL. PEPINO E REPOLHO/SOBREMESA: MAÇÃ
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	353 KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
			50g 57%	13g 15%	10g 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) 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

FEVEREIRO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Isadora C. da Silva (3ºA) – Vegetariana e uva; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Gael H. P. Lindolfo (1ºB) - Al. Leite e der; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - - Int Lactose

	2ª FEIRA - 10/02	3ª FEIRA - 11/02	4ª FEIRA - 12/02	5ª FEIRA - 13/02	6ª FEIRA - 14/02
Almoço 10:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO/ SAL. REPOLHO E CENOURA SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE COXA E SOBRECOXA ASSADA COM BATATA/ SAL. TOMATE E PEPINO/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO ACEBOLADO/ SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. VAGEM E ALFACE/ SOBREMESA: MAÇÃ	TORTA DE LEGUMES, FRANGO DESFRIADO* E QUEIJO* (cenoura, tomate, milho e ervilha)/ SUCO NATURAL DE ACEROLA SOBREMESA: MELANCIA
Jantar 15:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO/ SAL. REPOLHO E CENOURA SOBREMESA: LARANJA	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE COXA E SOBRECOXA ASSADA COM BATATA/ SAL. TOMATE E PEPINO/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO ACEBOLADO/ SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. VAGEM E ALFACE/ SOBREMESA: MAÇÃ	TORTA DE LEGUMES, FRANGO DESFRIADO* E QUEIJO* (cenoura, tomate, milho e ervilha)/ SUCO NATURAL DE ACEROLA SOBREMESA: MELANCIA
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
					55% a 65% do VET
		356 KCAL	43g 48%	13g 15%	10% a 15% do VET 15% a 30% do VET
					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) ou queijo.



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

FEVEREIRO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Isadora C. da Silva (3ºA) – Vegetariana e uva; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Gael H. P. Lindolfo (1ºB) - Al. Leite e der; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - - Int Lactose

	2ª FEIRA - 17/02	3ª FEIRA - 18/02	4ª FEIRA - 19/02	5ª FEIRA - 20/02	6ª FEIRA - 21/02
Almoço 10:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE E REPOLHO SOBREMESA: MELÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO/ SAL. PEPINO E BRÓCOLIS/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO/ SAL. CHUCHU E CENOURA/ SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO AO MOLHO COM MANDIOCA SALSAS/ SAL. BETERRABA E ALFACE/ SOBREMESA: LARANJA	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA* E TOMATE/ SUCO NATURAL DE ABACAXI SOBREMESA: MAMÃO
Jantar 15:00H	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA/ SAL. TOMATE E REPOLHO SOBREMESA: MELÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO/ SAL. PEPINO E BRÓCOLIS/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ MÚSCULO COZIDO/ SAL. CHUCHU E CENOURA/ SOBREMESA: MAÇÃ	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO AO MOLHO COM MANDIOCA SALSAS/ SAL. BETERRABA E ALFACE/ SOBREMESA: LARANJA	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA* E TOMATE/ SUCO NATURAL DE ABACAXI SOBREMESA: MAMÃO
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
		355 KCAL	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		42g 47%	12g 13%	10g 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) 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

FEVEREIRO/2025

Necessidades Alimentares Especiais: Emanuely Fernandes (4ºA) – Int Lactose; Eduardo G. Leal (5ºA) – Int Lactose; Isadora C. da Silva (3ºA) – Vegetariana e uva; Raquel C. Maia (5ºB) – Alergia Peixe*; Débora C. Maia (5ºB) – Alergia a Peixe*; Wesley Camargo (2ºA) – Alergia a amendoim; Gael H. P. Lindolfo (1ºB) - Al. Leite e der; Ana Vitoria Bento (1ºB) - Al. Leite e der; Maisa Vitória Santos Godoi (1ºB) - Int Lactose; Yasmin da M. Santos (1ºA) - - Int Lactose

	2ª FEIRA - 24/02	3ª FEIRA - 25/02	4ª FEIRA - 26/02	5ª FEIRA - 27/02	6ª FEIRA - 28/02
Almoço 10:00H	ARROZ/FEIJÃO/ OMELETE ASSADO (COM CENOURA E TOMATE)/ SAL. ALFACE E TOMATE/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ QUIBE ASSADO/ SAL. COUVE E BETERRABA/ SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. REPOLHO E PEPINO SOBREMESA: LARANJA	Sanduiche natural (pão fatiado, alface, tomate e frango desfiado* e requeijão* SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: MAÇÃ
Jantar 15:00H	ARROZ/FEIJÃO/ OMELETE ASSADO (COM CENOURA E TOMATE)/ SAL. ALFACE E TOMATE/ SOBREMESA: MAMÃO	ARROZ/ FEIJÃO/ COXA E SOBRECOXA ASSADA/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: BANANA	ARROZ/ FEIJÃO/ QUIBE ASSADO/ SAL. COUVE E BETERRABA/ SOBREMESA: MELANCIA	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. REPOLHO E PEPINO SOBREMESA: LARANJA	Sanduiche natural (pão fatiado, alface, tomate e frango desfiado* e requeijão* SUCO DE UVA INTEGRAL SOBREMESA: MAÇÃ
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) ou queijo.