

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (MÉDIA MENSAL):

		Composição nutricional										
	Calorias (kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Fibra alimentar (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Magnésio (mg)	Sódio (mg)	Vit A (µg)	Vit C (mg)
Diurno – 4 a 5 anos	268,51	12,2	37,54	7,73	3,45	82,97	1,27	1,27	34,5	347,67	119,37	42,47
Diurno - 6 a 10 anos	306,94	13,28	43,62	8,82	3,86	95,47	1,37	1,35	39,34	507,66	140,44	47,28
Diurno – 11 a 15 anos	350,92	15,48	49,46	10,13	4,11	102,44	1,58	1,63	43,86	513,6	143,11	47,31
Noturno	581,24	26,4	94,78	10,73	9,16	118,03	3,77	3,1	116,03	515,45	186,93	35,03

	%	de macronutriente	S
	Proteína	Carboidrato	Lipídio
Diurno – 4 a 5 anos	18,17	55,92	25,91
Diurno - 6 a 10 anos	17,31	56,84	25,86
Diurno – 11 a 15 anos	17,64	56,38	25,98
Noturno	18,17	65,22	16,61



#### **DIURNO**

DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
03 a 07/03 Matutino-9h Vespertino- 15h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	-Leite com cacau em pó 100% ou leite caramelado -Bolo de cenoura -Maçã em fatias (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou laranja)	bovina, abóbora, batata, repolho, macarrão, feijão e açafrão)	-
10 a 14/03 Matutino-9h Vespertino- 15h	tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate OU -Macarrão com carne ao molho de tomate	1	-Escondidinho de frango com abóbora cabotiá -Laranja (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou maçã)	manteiga de leite, tomate em rodelas e orégano	(bovina, suína ou peito de frango) com mandioca -Arroz -Abacaxi em rodelas (abacate, banana, goiaba, laranja ou maçã)	-
17 a 21/03 Matutino-9h Vespertino- 15h	-Salada de couve em tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate OU -Macarrão com carne ao molho de tomate	-Pão francês com carne moída ao molho de carne	-Salada de alface e tomate -Escondidinho de frango com abóbora cabotiá -Abacaxi em rodelas (abacate, banana, goiaba, laranja ou maçã)	-Bolo de cenoura -Maçã em fatias (abacate,	bovina, abóbora, batata, repolho, macarrão, feijão e açafrão)	-
24 a 28/03 Matutino-9h Vespertino- 15h	-Salada de couve em tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate OU -Macarrão com carne ao molho de tomate	-Leite com cacau em pó 100% ou leite caramelado -Bolo simples	-Vinagrete -Escondidinho de frango com abóbora cabotiá -Laranja (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou maçã)	leite, tomate em rodelas e	-Salada de repolho e tomate -Picadinho de carne (bovina, suína ou peito de frango) com mandioca -Arroz -Abacaxi em rodelas (abacate, banana, goiaba, laranja ou maçã)	-



#### **NOTURNO**

NOTURNO										
DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO				
03 a 07/03 Noturno 19h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	<ul> <li>Salada de beterraba cozida</li> <li>Frango (coxa e sobrecoxa ou peito) ao molho de açafrão</li> <li>Arroz</li> <li>Feijão</li> <li>Maçã em fatias (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou laranja)</li> </ul>	-Sopa de verduras (carne bovina, abóbora, batata, repolho, macarrão, feijão e açafrão) - Pão em rodelas	-				
10 a 14/03 Noturno 19h	-Salada de couve em tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate - Arroz/Feijão	-Salada de cenoura ralada, repolho e maçã - Galinhada (peito ou coxa e sobrecoxa) - Abobrinha picada - Feijão	-Vinagrete -Escondidinho de frango com abóbora cabotiá - Arroz -Feijão -Laranja (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou maçã)	-Salada de repolho e tomate -Picadinho de carne (bovina, suína ou peito de frango) com mandioca -Arroz - Feijão -Maçã em fatias (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou laranja)	1 ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	-				
17 a 21/03 Noturno 19h	-Salada de couve em tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate - Arroz/Feijão	-Salada de repolho e abacaxi -Frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ao molho com batatas - Arroz/Feijão	-Salada de alface e tomate -Escondidinho de frango com abóbora cabotiá - Arroz -Feijão -Abacaxi em rodelas (abacate, banana, goiaba, laranja ou maçã)	- Salada de beterraba cozida - Frango (coxa e sobrecoxa ou peito) ao molho de açafrão - Arroz - Feijão -Maçã em fatias (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou laranja)	-Sopa de verduras (carne bovina, abóbora, batata, repolho, macarrão, feijão e açafrão) - Pão em rodelas	-				
24 a 28/03 Noturno 19h	-Salada de couve em tirinhas finas e tomate -Macarrão com almôndegas ao molho de tomate - Arroz/Feijão	-Salada de cenoura ralada, repolho e maçã - Galinhada (peito ou coxa e sobrecoxa) - Abobrinha picada - Feijão	-Vinagrete -Escondidinho de frango com abóbora kabutiá - Arroz -Feijão -Laranja (abacate, abacaxi, banana, goiaba, laranja ou maçã)	-Salada de repolho e tomate -Picadinho de carne (bovina, suína ou peito de frango) com mandioca -Arroz - Feijão -Maçã em fatias (abacate, abacaxi, banana, goiaba ou laranja)	1 ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	-				



#### DIURNO

		DIUN		
		ALIMENTOS BÁSICOS D	E ESTOQUE SECO	
ALIMENTO	Número de refeições ao mês	Quantidade per capita 4 a 5 anos	Quantidade per capita 6 a 10 anos	Quantidade per capita 11 a 15 anos
Açafrão	2	0,3g	0,3g	0,3g
Açúcar		5g ( café, leite com cacau e leite	5g ( café, leite com cacau e leite enriquecido),	5g (café, com leite com cacau e leite enriquecido),
	4 (leite com cacau)	enriquecido),	15g	15g (suco e refresco) e 20g (leite caramelado)
	4 (bolo)	10g (suco e refresco) e 15g (leite	(suco e refresco) e 20g (leite caramelado)	
		caramelado)		
Arroz	2 (prato salgado)	20g (Baião de três) e 40g (prato salgado)	30g (Baião de três) e 60g (prato salgado)	50g (Baião de três) e 80g (prato salgado)
Cacau em pó (100%)	4	3g (leite com cacau)	3g (leite com cacau)	3g (leite com cacau)
Extrato de tomate	4	10g (preparação salgada)	10g (preparação salgada)	10g (preparação salgada)
Farinha de mandioca	-	10g (farofa e feijão tropeiro), 5g (tutu)	15g (farofa e feijão tropeiro),5g (tutu)	15g (farofa e feijão tropeiro),5g (tutu)
Farinha de trigo	4 (bolo)	5g (molho branco), 20g (bolo de	5g (molho branco), 20g (bolo de cenoura) e	5g (molho branco), 20g (bolo de cenoura) e
		cenoura) e	25g (bolo simples),	25g (bolo simples),
		25g (bolo simples)		
Feijão	2 (sopa)	10g (sopa), 15g (Baião), 20g (feijão de caldo)	10g (sopa), 15g (Baião), 20g (feijão de caldo)	10g (sopa), 15g (Baião), 20g (feijão de caldo)
Fermento	4 (bolo)	1g (bolo)	1g (bolo)	1g (bolo)
Leite em pó	-	3g (purê), 20g (para diluir com água)	3g (purê), 25g (para diluir com água)	3g (purê), 25g (para diluir com água)
Leite líquido	4 (Leite com cacau) + 2	14ml (bolo de milho), 20ml (purê), 30ml	14ml (bolo de milho), 20ml (purê), 50ml (molho	14ml (bolo de milho), 20ml (purê), 50ml (molho
	(sourbet de banana)	(molho branco), 150ml (café da manhã e lanche da tarde)	branco), 180ml (café da manhã e lanche da tarde)	branco), 200ml (café da manhã e lanche da tarde)



Macarrão Padre Nosso (sopa)	2	15g (sopa)	20g (sopa)	20g (sopa)
Macarrão Parafuso	3 (macarronada)	10g (salada), 25g (macarronada)	15g (salada), 40g (macarronada)	15g (salada), 60g (macarronada)
Óleo	11 (preparação salgada) 4 (bolo)	3ml (preparação salgada) e 6ml (bolo de cenoura)	4ml (preparação salgada) e 6ml (bolo de cenoura)	5ml (preparação salgada) e 6ml (bolo de cenoura)
Queijo ralado	-	7g (bolo de milho)	7g (bolo de milho)	7g (bolo de milho)
Sal	11 (preparação salgada)	0,5g (preparação salgada)	1g preparação salgada)	1g preparação salgada)

	VERDURAS, LEGUMES E OVOS										
	Quantidade per capita 4	Quantidade per capita 6	Quantidade per capita 11 a	NÚMERO DE REFEIÇÕES POR SEMANA							
ALIMENTO	a 5 anos	a 10 anos	14 anos	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana				
				03 a 07/03	10 a 14/03	18 a 22/03	24 a 28/03				
Alho	0,5g (por preparação)	1g (por preparação)	1g (por preparação)	1 (preparação)	4 (preparações)	4 (preparações)	4 (preparações)				
Abobrinha	15g (farofa) e 20g	15g (farofa) e 25g	15g (farofa) e 25g (guarnição)	_	_	_	-				
	(guarnição)	(guarnição)									
Abóbora	25g (guarnição) e 40g	25g (guarnição) e 40g	30g (guarnição) e 40g (caldo)	1 (sopa)	1 (escondidinho)	1 (escondidinho) e 1	1 (escondidinho)				
	(caldo)	(caldo)				(sopa)					
Alface	15g (sanduíche) e 20g	15g (sanduíche) e 20g	15g (sanduíche) e 20g (salada)	-	-	1 (salada)	-				
	(salada)	(salada)									
Batata	20g (sopa e (guarnição) e	20g (sopa), 25g	20g (sopa), 25g (guarnição) e	1 (sopa)	-	1 (sopa)	-				
	50g (escondidinho e purê)	(guarnição) e 70g	70g (escondidinho e purê)								
		(escondidinho e purê)									
Beterraba	20g (guarnição e salada)	25g (guarnição e salada)	25g (guarnição e salada)	-	-	-	-				
Cebola	3g (por preparação)	5g (por preparação)	5g (por preparação)	1 (preparação)	4 (preparações)	4 (preparações)	3 (preparações)				



Cenoura	15g (recheio de	15g (recheio de sanduíche,	15g (recheio de	1 (bolo)	-	1 (bolo)	-
	sanduíche, farofa e bolo),	farofa e bolo), 20g (risoto e	sanduíche ,farofa e bolo), 20g				
	20g (risoto e sopa,	sopa) e 25g (guarnição e	(risoto e sopa) e 25g				
	guarnição e salada)	salada)	(guarnição e salada)				
Cheiro verde	1g (por preparação)	1g (por preparação)	1g (por preparação)	-	-	-	-
Chuchu	20g (sopa, guarnição e	20g (sopa) e 25g	20g (sopa) e 25g (guarnição e	_	_	_	_
	salada)	(guarnição e salada)	salada)				
Couve	20g (guarnição e salada)	20g (guarnição e salada)	20g (guarnição e salada)	-	1 (salada)	1 (salada)	1 (salada)
Mandioca	25g (quibebe) e 50g	30g (quibebe) e 70g	30g (quibebe) e 70g		1 (guarnição)	-	1 (guarnição)
	(escondidinho)	(escondidinho)	(escondidinho)				
Milho verde	8,5g (bolo de milho) 40g	8,5g (bolo de milho) 50g	8,5g (bolo de milho) 50g	_	_	_	_
	(guarnição)	(guarnição)	(guarnição)				
Pepino	20g (salada)	25g (salada)	25g (salada)	-	-	-	-
Repolho	20g (sopa) e 25g(salada)	2g (sopa) e 25g (salada)	20g (sopa) e 25g (salada)	1 (sopa)	1 (salada)	1 (sopa)	1 (salada)
Tomate	25g(salada),	30g (salada), 20g	30g (salada), 20g (sanduíche)	-	3 (saladas) e	2 (saladas)	3 (saladas) e 1
	20g(sanduíche) e 15g	(sanduíche) e 15g (molho)	e 15g (molho) 15g (quibe)		1 (sanduíche)		(sanduíche)
	(molho) 10g (quibe)	15g (quibe)					
Ovos – 1 un (cardápio	1 unid.	1 unid.	1 unid.	1 (bolo)	_	1 (bolo)	_
salgado) e 7,5 g (bolo)							
			1	l .	1		

	FRUTAS									
	Quantidade per capita	Quantidade per capita 6 a	Quantidade per capita	NÚMERO DE REFEIÇÕES POR SEMANA						
ALIMENTO	4 a 5 anos	10 anos	11 a 14 anos	1ª semana 03 a 07/03	2ª semana 10 a 14/03	3ª semana 18 a 22/03	4ª semana 24 a 28/03			



#### CARDÁPIO/2025 – MÊS DE MARÇO - DIURNO E NOTURNO

		<u>OANDAF IC</u>	72025 - MILO DE MI	ANÇO - DIONNO I	<u> </u>		
Abacate	40g (leite enriquecido)	40g (leite enriquecido)	40g (leite enriquecido)	-	-	-	-
Abacaxi	10g (salada salgada), 70g	10g (salada salgada), 70g	10g (salada salgada), 70g	-	1 (fatia)	1 (fatia)	1 (fatia)
	(salada de frutas), 100g	(salada de frutas), 100g	(salada de frutas), 100g (refresco		, ,	, ,	, ,
	(refresco natural) e 100g	(suco) e 150g (fatia)	natural) e 150g (fatia)				
	(fatia)						
Acerola	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	-	-	-	-
Banana	40g (leite enriquecido e	40g (leite enriquecido e	40g (leite enriquecido e sourbet)	-	1 (sourbet)	-	1 (sourbet)
	sourbet) e 70g (salada de	sourbet) e 70g (salada de	e 70g (salada de frutas) e 100g (1				
	frutas) e 100g (1 unidade)	frutas) e 100g (1 unidade	unidade)				
Caju	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	-	-	-	-
Goiaba	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)	-	-	-	-
Laranja	10g(salada salgada) e	10g (salada salgada e	10g (salada salgada e		1 (unidade)	1 (unidade)	1 (unidade)
	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)				
Limão	15g (suco)	15g (suco)	15g (suco)	-	-	-	-
Maçã	100g ( 1 unidade)	100g (1unidade)	100g (1 unidade)	1 (unidade)	-	1 (unidade)	-
Manga	40g (salada de frutas e	40g (salada de frutas e	40g (salada de frutas e leite	-	-	-	-
	leite enriquecido) e 10g	leite enriquecido) e 10g	enriquecido) e 10g (salada				
	(salada salgada)	(salada salgada)	salgada) 100g (sobremesa)				
	100g (sobremesa)	100g (sobremesa)					
Maracujá	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	50g (refresco natural)	-	-	-	-
Melancia	150g (fatia)	180g (fatia)	180g (fatia)	-	-	-	-
Melão	100g (1 fatia)	120g (1 fatia)	120g (1 fatia)	-	-	-	-
Mexerica	150g ( 1 unidade)	150g (1 unidade)	150g (1 unidade)	_	_	_	_

Nutricionista Responsável: Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes - CRN 2286/1



	CARNES									
	Per capita	NÚMERO DE REFEIÇÕES POR SEMANA								
		1ª semana 03 a 07/03	2ª semana 10 a 14/03	3ª semana 18 a 22/03	4ª semana 24 a 28/03					
Carne Bovina	50g (por preparação)	1 (preparação)	3 (preparações)	3 (preparações)	3 (preparações)					
Carne Suína	50g (por preparação)	-	-	-	-					
Filé de Pescado	50g (por preparação)	-	-	-	-					
Frango - coxa e sobrecoxa	70g (por preparação)	-	-	-	-					
Frango – peito	60g (por preparação)	-	1 (preparação)	1 (preparação)	1 (preparação)					

logurte, Manteiga de Leite, Queijo Mussarela e Polpa de fruta									
PRODUTOS	1ª semana 2ª semana		3ª semana	4ª semana					
	03 a 07/03	10 a 14/03	18 a 22/03	24 a 28/03					
logurte - 200ml	-	-	-	-					
Manteiga de Leite - 5g	-	8g (1 escondidinho e 1	3g (1 recheio de pão)	8g (1 escondidinho e 1 recheio					
		recheio de pão)		de pão)					
Polpa de fruta - 60g	-	-	-	-					
Queijo Mussarela – 5g (prato salgado) e 20g (recheio de pão)	-	5g (prato salgado)	5g (prato salgado)	5g (prato salgado)					



DATA	PANIFICADOS
06/03	Bolo (50g)
07/03	Pão francês 1/2 unid
11/03	Bolo (50g)
13/03	Pão francês 1 unid
18/03	Pão francês 1 unid
20/03	Bolo (50g)
21/03	Pão francês 1/2 unid
25/03	Bolo (50g)
27/03	Pão francês 1 unid



#### **NOTURNO**

ALIMENTOS BÁSICOS - NOTURNO				
Alimentos Nº de refeições ao mês Per capita			Total	
Açafrão	8	0,3g (preparação salgada)	2.4g	
Açúcar	-	15g (suco e refresco)	-	
Arroz	13	80g/50g (baião)	1.040g	
Extrato de tomate	3	10g (preparação salgada)	30g	
Farinha de mandioca	-	15g (farofa) e 5g (tutu)	-	
Feijão	13x25 4x15	25g/15g (baião) e 15g (sopa)	385g	
Macarrão para sopa	4	20g (sopa)	80g	
Macarrão Parafuso (macarronada)	3	60g (macarronada s/arroz) 25g(macarronada c/arroz) e 15g (salada)	75g	
Leite liquido	3	20ml (purê e escondidinho), 50ml (molho branco)	60g	
Óleo	17	5ml (preparação salgada)	85ml	
Sal	17	1g (preparação salgada)	17g	

	FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E OVOS				
		REFEIÇÕES PO	R SEMANA		
	Per capita	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
		03 a 07/03	10 a 14/03	17 a 21/03	24 a 28/03
Abacaxi	10g (salada salgada) e 100g (refresco natural) 150 (sobremesa)	-	-	160g 1 (salada) + 1 (sobremesa)	-
Abóbora	10g (feijão), 30g (guarnição) e 40g (caldo)	30g (1 sopa)	60g (1 sopa e 1 escondidinho)	60g (1 sopa e 1 escondidinho)	60g (1 sopa e 1 escondidinho)
Abobrinha	15g (farofa) e 25g (guarnição)	-	25g (1 guarnição)	-	25g 1 (guarnição)
Acerola	50g (refresco natural)	-	-	-	-

Nutricionista Responsável: Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes - CRN 2286/1



CARDAPIO/2023 - MES DE MARÇO - DIORNO E NOTORNO					
Alface	20g (salada)	-	-	20g 1 (salada)	-
Alho	1g	2g	5g	5g	5g
Banana	20g (farofa) e 100g (1 unid.)	-	-	-	-
Batata	10g (feijão), 20g (sopa) 25g (guarnição e salada) e 70g (purê e escondidinho),	20g (1 sopa)	20g (1 sopa)	25g (1 guarnição) + 20g (1 sopa)	20g (1 sopa)
Beterraba	25g ( guarnição e salada)	25g (1 salada)	-	25g (1 salada)	-
Caju	50g (refresco natural)	-	-	-	-
Cebola	5g	10g	25g	25g	25g
Cenoura	15g ( farofa e risoto), 20g (sopa e arroz a grega) e 25g (guarnição e salada)	-	25g (1 salada)	-	25g (1 salada)
Cheiro verde	1g	-	-	-	-
Chuchu	20g (sopa) e 25g (guarnição e salada)	-	-	-	-
Couve	20g (guarnição e salada)	-	20g (1 salada)	20g (1 salada)	20g (1 salada)
Laranja	10g (salada salgada, 200g (1 unidade)	-	200g (1 unidade)	-	200g (1 unidade)
Maçã	10g (salada salgada) e 100g (1 unidade)	100g (1 unidade)	110g (1 unidade e salada salgada)	100g (1 unidade)	110g (1 unidade e salada salgada)
Mandioca	30g (quibebe e guarnição) e 70g (escondidinho)	-	30g (guarnição)	-	30g (guarnição)
Mamão	40g (leite enriquecido), 70g (salada de frutas) e 150g (fatia)	-	-	-	-
Manga	10g (salada salgada), 40g (salada de frutas e leite enriquecido) e 100g (sobremesa)	-	-	-	-
Maracujá	50g (refresco natural)	-	-	-	-
Melancia	180g (1 fatia)	-	-	-	-
Mexerica	150g (1 unidade)	-	-	-	-

Nutricionista Responsável: Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes - CRN 2286/1

#### CARDÁPIO/2025 – MÊS DE MARÇO - DIURNO E NOTURNO

Milho	50g	-	-	-	-
Pepino	25g (salada)	-	-	-	-
Quiabo	25g (guarnição)	-	-	-	-
Repolho	10g (feijão), 20g (sopa) e 25g (guarnição e salada)	20g (sopa)	70g (2 saladas e sopa)	45g (1 salada e sopa)	70g (2 saladas e sopa)
Tomate	15g (molho, recheio e risoto) e 30g (salada)	-	90g (3 saladas)	60g (2 saladas)	90g (3 saladas)
Vagem	20g (arroz a grega) e 25g (guarnição)	-	-	-	-
Ovos	1 un (cardápio salgado)	-	-	-	-

CARNES					
		NÚMERO DE REFEIÇÕES POR SEMANA			
	Per capita	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
		03 a 07/03	10 a 14/03	18 a 22/03	24 a 28/03
Carne Bovina	50g (por preparação)	50g (1 preparação)	150g (3 preparações)	100g (2 preparações)	150g (3 preparações)
Carne Suína	50g (por preparação)	-	-	-	-
Filé de Pescado	50g (por preparação)	-	-	-	-
Frango - coxa e sobrecoxa	70g (por preparação)	70g (1 preparação)	-	70g (1 preparação)	-
Frango – peito	60g (por preparação)	-	120g (2 preparações)	120g (2 preparações)	120g (2 preparações)

Bebida Láctea, Queijo Mussarela, Polpa de fruta e frutas



Per capita NÚMERO DE REFEIÇÕES					
PRODUTOS		1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana
		03 a 07/03	10 a 14/03	18 a 22/03	24 a 28/03
Polpa de fruta	60g (por preparação)	-	-	-	-
Queijo mussarela	20g (recheio e macarrão ) e 5g (gratinar)	-	5g	5g	5g

DATA	PANIFICADOS
07/03	Pão francês 1/2 unid
14/03	Pão francês 1/2 unid
21/03	Pão francês 1/2 unid
28/03	Pão francês 1/2 unid



## SUBSTITUIÇÕES DOS ALIMENTOS CONSTANTES NO CARDÁPIO DAS ESCOLAS DE ATENDIMENTO PARCIAL E INTEGRAL

As substituições serão realizadas somente mediante impossibilidade de cumprimento do cardápio, devendo ser devidamente registradas no Caderno de Consumo Diário com a respectiva justificativa. A quantidade per capita para a substituição deve respeitar a "LISTA DE QUANTIDADE PER CAPITA DOS ALIMENTOS" já estabelecida.

Grupo dos Cereais e Grupo das Raízes e Tubérculos	
Arroz, batata doce, batata inglesa, cará, inhame, macarrão, mandioca (assados, cozidos, ensopados ou na forma de purês)	
Grupo das Leguminosas	
Feijão carioca (gandu, branco, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, preto, rosinha, verde), ervilha, lentilha, grão de bico, soja	

Grupo dos Legumes e Verdura	ns .
Abóbora, cenoura	Abobrinha, berinjela, chuchu, couve-flor, maxixe, pepino, rabante, repolho
Beterraba, cenoura, chuchu	Folhosos verde escuro (agrião, almeirão, brócolis, chicória, couve, escarola, espinafre, mostarda, rúcula, taioba), acelga, alface
Batata-baroa, batata doce, batata inglesa, cará, inhame,mandioca	Jiló, quiabo, vagem

Grupo das Frutas
Melão, melancia
Laranja, tangerina, abacaxi, morango, goiaba, acerola, caja manga, caju, kiwi, uva
Banana prata, maçã ou nanica
Maçã, pêra, pêssego
Mamão, manga, ata, caqui, jabuticaba



Grupo dos Cereais (Biscoitos, Panificados e Quitandas)	
Bolo, cuscuz, pão de milho, pão francês, pão mandi, rosca, tapioca, biscoito de polvilho	
Quitandas e outros assados (broa de milho, pão de queijo, quebrador)	

Grupo do Leite e Queijos	
Leite de vaca, coalhada, iogurtes naturais e queijos	

	Grupo das Carnes e Ovos
	Carne bovina, suína, fígado
	Frango, peixe (filé sem espinha), sardinha, ovo
Preparações	
Quibe a	assado, farofa de carne picadinha com trigo e farinha de mandioca