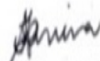
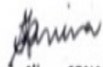


INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 1					
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira		
	/ /		/ /		/ /		01/10/26		02/10/26		
Manhã							D26.62AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos, bebida vegetal com café, açúcar e uma banana R26.161 Carne bovina em cubos ensopado com aipim e molho de tomate (feito na		D26.07AP Bolo de fubá mesclado com chocolate (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal), bebida vegetal com café, açúcar e uma LL24.253AP Sanduíche de ovos (duas fatias de pão integral (sem leite de origem		
UMA REFEIÇÃO											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	443,500	CHO - Carboidratos	76,000(g)	Pt - Proteínas	20,000(g)	Lip - Lipídios	7,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	887,000	CHO - Carboidratos	152,000(g)	Pt - Proteínas	40,000(g)	Lip - Lipídios	14,000(g)			
Almoço							A25.168APL Fricassê de peito de frango em iscas com molho branco (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal) (feito na escola) e milho verde congelado, arroz, batata doce assada, salada de rúcula e uma fatia de mamão.		A26.221 Carne bovina em iscas refogada com tomate, arroz, feijão, farofa de cenoura, salada de agrião e uma fatia de melão.		
UMA REFEIÇÃO											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	553,000	CHO - Carboidratos	95,000(g)	Pt - Proteínas	28,500(g)	Lip - Lipídios	6,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1106,000	CHO - Carboidratos	190,000(g)	Pt - Proteínas	57,000(g)	Lip - Lipídios	12,000(g)			

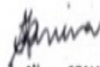
INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 1	
	Segunda-Feira	Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira	Sexta-Feira
	/ /	/ /		/ /		01/10/26	02/10/26
Tarde						LL25.04APL Bolo de cenoura (sem leite de origem animal e/ou derivados), bebida vegetal batida com banana, mamão e aveia e uma laranja.	R26.116 Polenta com molho de frango (frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), arroz, feijão, salada de acelga e uma fatia de mamão.
UMA REFEIÇÃO							
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	499,000	CHO - Carboidratos	83,500(g)	Pt - Proteínas	18,000(g)	Lip - Lipídios 10,500(g)
DUAS REFEIÇÕES							
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	998,000	CHO - Carboidratos	167,000(g)	Pt - Proteínas	36,000(g)	Lip - Lipídios 21,000(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR - GEADE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)  Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	05/10/26	06/10/26	07/10/26	08/10/26	09/10/26
Manhã	D25.22APL Sanduíche de ovos mexidos (duas fatias de pão integral (sem leite de origem animal e/ou derivados), ovos mexidos, tomate em fatia e alface), R26.110 Arroz colorido com frango (arroz integral, peito de frango desfiado, vagem	D26.48AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma laranja LL26.295AP Bolo de fubá mesclado com chocolate* (sem leite de origem animal	R24.164 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa sem osso) com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, aipim refogado com tempero verde, salada de abobrinha e uma fatia de mamão.	D25.63APL Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem manteiga), ovo mexido, tomate em fatia e alface, bebida vegetal com café e açúcar LL26.772AP Bebida vegetal batida com morango, aveia e mel, biscoito caseiro	D24.46APL Salada de frutas (mamão, maçã, laranja), aveia*, bebida vegetal batida com mel e biscoito caseiro (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem LL23.98APL Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem *servir separadamente
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 294,800 CHO - Carboidratos 46,400(g) Pt - Proteínas 12,400(g) Lip - Lipídios 6,600(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 589,600 CHO - Carboidratos 92,800(g) Pt - Proteínas 24,800(g) Lip - Lipídios 13,200(g)					
Almoço	A25.598 Carne moída refogada com tomate, abóbora, arroz, feijão, salada de acelga e uma fatia de melancia.	A24.148 Macarronada de frango (macarrão espaguete com frango desfiado ensopado com molho de tomate (feito na escola)), salada de alface, salada de chuchu e uma maçã.	A26.42 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), feijão, vagem refogada, salada de agrião e uma laranja.	A26.04AP Frango assado (coxa e sobrecoxa), arroz, feijão, creme de milho (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal), salada de repolho, salada de cenoura cozida e uma banana	A26.153 Carne bovina em cubos com cenoura, tomate, arroz, feijão, salada de brócolis e couve-flor e uma fatia de mamão.
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 539,600 CHO - Carboidratos 92,200(g) Pt - Proteínas 27,600(g) Lip - Lipídios 9,400(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1079,200 CHO - Carboidratos 184,400(g) Pt - Proteínas 55,200(g) Lip - Lipídios 18,800(g)					

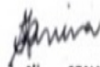
INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 2		
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira			
	05/10/26	06/10/26	07/10/26	08/10/26	09/10/26			
Tarde	LL26.249AP Cuca de abacaxi com aveia e canela (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal), bebida vegetal com café, açúcar e uma laranja	R26.770 Carne de panela com abóbora (carne bovina em cubos, tomate, cebola e abóbora), arroz, feijão, salada de repolho e uma fatia de mamão.	LL25.170AP Torta de carne (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal)(com carne bovina moída, tomate, milho e ervilha congelada, cebola, tempero verde), suco de uva sem adição de açúcar e uma banana.	R25.577 Polenta, molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de couve-flor e uma maçã.	R25.875 Arroz colorido com frango (arroz integral, frango desfiado, abobrinha em cubos e milho verde congelado), feijão, salada de agrião e uma laranja.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	420,200	CHO - Carboidratos	69,400(g)	Pt - Proteínas	19,600(g)	Lip - Lipídios	9,600(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	840,400	CHO - Carboidratos	138,800(g)	Pt - Proteínas	39,200(g)	Lip - Lipídios	19,200(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR - GEADE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)  Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	12/10/26	13/10/26	14/10/26	15/10/26	16/10/26
Manhã		D24.104APL Pão integral (sem leite de origem vegetal e/ou derivados) com ovo mexido (sem manteiga), bebida vegetal sem adição de açúcar com café, açúcar e uma R25.49 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado, cenoura	D23.49APL Bebida vegetal batida com banana e aveia, biscoito caseiro (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem gordura trans) e uma laranja. LL25.690AP Sanduíche de ovos (duas fatias de pão integral (sem leite de origem	D25.48AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma banana R26.381 Frango em cubos refogado com tomate e tempero verde, arroz, feijão,	D26.21AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma fatia de mamão LL26.110AP Bolo Outubro Rosa (beterraba, ovos, óleo, açúcar, limão, farinha de
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 415,000 CHO - Carboidratos 69,500(g) Pt - Proteínas 16,000(g) Lip - Lipídios 8,000(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 830,000 CHO - Carboidratos 139,000(g) Pt - Proteínas 32,000(g) Lip - Lipídios 16,000(g)					
Almoço		A26.281 Polenta, molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga e uma fatia de melão.	A26.255AP Frango em cubos acebolado, arroz, feijão, purê de batata com tempero verde (sem leite de origem animal e/ou derivados), salada de repolho e uma fatia de mamão	A26.164 Carne bovina em iscas refogada com tomate e cebola, arroz, feijão, chuchu refogado, salada de alface, salada de beterraba ralada e uma maçã.	A26.310 Filé de tilápia assado (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), arroz com cenoura, feijão, salada de batata com tempero verde e uma fatia de melancia.
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 597,250 CHO - Carboidratos 98,500(g) Pt - Proteínas 35,000(g) Lip - Lipídios 9,750(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1194,500 CHO - Carboidratos 197,000(g) Pt - Proteínas 70,000(g) Lip - Lipídios 19,500(g)					

INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 3		
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira			
	12/10/26	13/10/26	14/10/26	15/10/26	16/10/26			
Tarde		LL24.90APL Bolo de chocolate (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal), bebida vegetal com café, açúcar e uma maçã	R24.83 Carne suína em cubos acebolada, arroz, feijão, batata doce em cubos assada, salada de chuchu e uma banana.	LL26.256AP Torta de milho verde (sem leite de origem animal e/ou derivados) (milho verde congelado, tomate, cebola, orégano e tempero verde), suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma fatia de melão. *massa com bebida vegetal	R26.424 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em cubos, tomate, cebola e tempero verde), abóbora refogada, salada de repolho e uma laranja.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	249,250	CHO - Carboidratos	40,500(g)	Pt - Proteínas	11,250(g)	Lip - Lipídios	4,500(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	498,500	CHO - Carboidratos	81,000(g)	Pt - Proteínas	22,500(g)	Lip - Lipídios	9,000(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR - GEADE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)  Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	19/10/26	20/10/26	21/10/26	22/10/26	23/10/26
Manhã	D26.48AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma laranja LL26.85APL Salada de frutas (laranja, banana e maçã), aveia*, bebida vegetal *servir separadamente	LL24.27AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com omelete de cenoura, alface, tomate em fatia e suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja	D25.76APL Pão doce liso (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem manteiga) com ovo, bebida vegetal com café, açúcar e uma maçã. R26.216 Carne bovina em iscas refogada com tomate e cebola, arroz, feijão	D26.201AP Bebida vegetal batida com morango e mel, biscoito caseiro sem gordura trans e sem leite de origem animal e/ou derivados e uma laranja R26.944 Frango ensopado (coxa e sobrecox sem osso) com molho de tomate (feito na	D26.63AP Pão doce liso (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, tomate em fatia e alface, bebida vegetal com café e açúcar e uma banana LL26.156AP Bolo pão de mel (50% farinha de trigo integral e sem leite de origem
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 223 , 800 CHO - Carboidratos 36 , 400(g) Pt - Proteínas 12 , 400(g) Lip - Lipídios 3 , 400(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 447 , 600 CHO - Carboidratos 72 , 800(g) Pt - Proteínas 24 , 800(g) Lip - Lipídios 6 , 800(g)					
Almoço	A26.197 Macarronada ao sugo (macarrão parafuso com molho de tomate (feito na escola)), carne suína em cubos acebolada, salada de alface, salada de abóbora e uma fatia de melancia.	A26.97 Arroz colorido com carne (arroz integral, carne bovina moída, abobrinha e vagem), feijão, salada de pepino e uma fatia de melão.	A26.82 Frango em cubos ensopado com batata doce e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga com cenoura ralada e uma banana.	A26.119 Carne bovina em iscas com tomate e cebola, arroz, feijão vermelho, farofa de couve, salada de rúcula e uma fatia de melão.	A26.222 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa) com aipim e tomate, arroz, feijão, salada de repolho bicolor e uma fatia de mamão.
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 560 , 400 CHO - Carboidratos 91 , 800(g) Pt - Proteínas 29 , 600(g) Lip - Lipídios 8 , 400(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1120 , 800 CHO - Carboidratos 183 , 600(g) Pt - Proteínas 59 , 200(g) Lip - Lipídios 16 , 800(g)					

INTEGRAL I - Ensino Fundamental			Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos			OUTUBRO 2026 SEMANA 4		
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira			
	19/10/26	20/10/26	21/10/26	22/10/26	23/10/26			
Tarde	R26.342 Frango em iscas refogado com ervilha congelada, tomate, cebola e tempero verde, arroz, feijão, abobrinha refogada, salada de acelga e uma fatia de abacaxi.	R26.344 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, chuchu refogado com tempero verde, salada de acelga e uma fatia de melão.	LL26.176AP Torta de frango (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal) (frango desfiado, tomate, vagem, cebola, tempero verde e milho verde congelado), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma maçã	LL24.152AP Bolo de fubá (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal), suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma fatia de mamão	R26.449 Carne bovina em iscas refogada, arroz, feijão, abóbora em cubos refogada com tempero verde, salada de agrião e uma banana.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	396,800	CHO - Carboidratos	64,600(g)	Pt - Proteínas	19,600(g)	Lip - Lipídios	6,800(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	793,600	CHO - Carboidratos	129,200(g)	Pt - Proteínas	39,200(g)	Lip - Lipídios	13,600(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR - GEADE PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE  Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)  Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)					
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26
Manhã	D26.107AP Pão integral (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma fatia de melão R25.401 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola),	D24.46APL Salada de frutas (mamão, maçã laranja), aveia*, bebida vegetal batida com mel e biscoito caseiro (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem R26.198 Frango em iscas refogado com batata e tomate, arroz, feijão, abobrinha *servir separadamente	D24.48APL Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem manteiga) com ovo mexido, bebida vegetal com café, açúcar e uma maçã. LL26.182AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com carne	D25.42APL Bolo de cenoura (sem leite de origem animal e/ou derivados), bebida vegetal sem adição de açúcar com café, açúcar e uma laranja. R26.153 Filé de tilápia assado (temperado com limão, alho, cebola, e tempero	D25.48AP Pão massinha (sem leite de origem animal e/ou derivados) com ovos mexidos, bebida vegetal com café, açúcar e uma banana LL26.274AP Cuca de maçã* com aveia e canela (sem leite de origem animal e/ou
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 335,600 CHO - Carboidratos 57,200(g) Pt - Proteínas 17,000(g) Lip - Lipídios 7,200(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 671,200 CHO - Carboidratos 114,400(g) Pt - Proteínas 34,000(g) Lip - Lipídios 14,400(g)					
Almoço	A26.204AP Omelete de forno com espinafre e orégano, arroz, feijão, salada de acelga, salada de abóbora e uma fatia de melão	A26.198 Macarronada de carne bovina (macarrão parafuso com carne bovina com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho, salada de cenoura ralada e uma laranja.	A26.236 Frango em cubos refogado com batata doce e tomate, arroz, feijão, salada de agrião, salada de vagem e uma fatia de mamão.	A24.189 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado, cenoura e molho de tomate (feito na escola)), abobrinha refogada, salada de repolho e uma maçã.	A26.49AP Carne bovina em iscas refogada, arroz, feijão, purê de batata (sem leite de origem animal e/ou derivados), salada de chuchu e uma banana
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 526,000 CHO - Carboidratos 88,600(g) Pt - Proteínas 25,400(g) Lip - Lipídios 7,600(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1052,000 CHO - Carboidratos 177,200(g) Pt - Proteínas 50,800(g) Lip - Lipídios 15,200(g)					

INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Alergia a proteína do leite 11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 5		
	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira			
	26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26			
Tarde	LL25.303AP Torta de frango com 50% aveia (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal) (com peito de frango desfiado, tomate e abobrinha em cubos, cebola e tempero verde), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.252AP Bebida vegetal batida com mamão e banana, biscoito caseiro (sem leite de origem animal e/ou derivados e sem gordura trans) e uma fatia de melão.	R26.331 Carne suína em cubos acebolada, arroz, feijão, farofa de couve, salada de alface e uma maçã.	L24.54APL Bolo de laranja (sem leite de origem animal e/ou derivados), bebida vegetal com café, açúcar e uma fatia de mamão.	R26.421 Frango em cubos ensopado com milho verde congelado, tomate e cebola, arroz, feijão, salada de beterraba cozida e uma laranja.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	222,600	CHO - Carboidratos	36,800(g)	Pt - Proteínas	10,600(g)	Lip - Lipídios	3,600(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	445,200	CHO - Carboidratos	73,600(g)	Pt - Proteínas	21,200(g)	Lip - Lipídios	7,200(g)