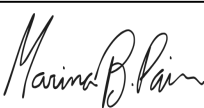
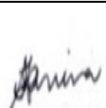
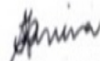


INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Doença Celíaca		11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 1			
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira		
	/ /		/ /		/ /		01/10/26		02/10/26		
Manhã							D26.62C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma banana e uma maçã. R26.161 Carne bovina em cubos ensopado com aipim e molho de tomate (feito na		D26.07C Bolo de fubá mesclado com chocolate (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma laranja tomate em fatia e alface), suco de LL24.253C Sanduíche de queijo (duas fatias de pão integral sem glúten, uma		
UMA REFEIÇÃO											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	471,500	CHO - Carboidratos	73,500(g)	Pt - Proteínas	18,500(g)	Lip - Lipídios	12,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	943,000	CHO - Carboidratos	147,000(g)	Pt - Proteínas	37,000(g)	Lip - Lipídios	24,000(g)			
Almoço							A25.168C Fricassê de peito de frango em iscas com molho branco sem glúten (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	555,500	CHO - Carboidratos	95,000(g)	Pt - Proteínas	28,500(g)	Lip - Lipídios	6,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1111,000	CHO - Carboidratos	190,000(g)	Pt - Proteínas	57,000(g)	Lip - Lipídios	12,000(g)			

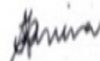
INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Doença Celíaca		11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 1			
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira		
	/ /		/ /		/ /		01/10/26		02/10/26		
Tarde							LL25.04C Bolo sem glúten de cenoura, leite batido com banana, mamão e aveia sem glúten e uma laranja.		R26.116C Polenta sem glúten 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	264,000	CHO - Carboidratos	47,000(g)	Pt - Proteínas	12,000(g)	Lip - Lipídios	3,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	528,000	CHO - Carboidratos	94,000(g)	Pt - Proteínas	24,000(g)	Lip - Lipídios	6,000(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	D25.22C Sanduíche de queijo (duas fatias de pão integral sem glúten, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), leite com café, açúcar e uma R26.110 Arroz colorido com frango (arroz integral, peito de frango desfiado, vagem	D26.48C Pão massinha (sem glúten) com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma laranja. de trigo LL26.295 Bolo de fubá mesclado com chocolate*, leite batido com cacau e	R24.164 Frango ensopado (coxa e sobrecox sem osso) com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, aipim refogado com tempero verde, salada de abobrinha e uma fatia de mamão.	D25.63C Pão massinha sem glúten com manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface, leite com café e açúcar e uma fatia de mamão. LL26.772C Leite batido com morango, aveia sem glúten e mel, biscoito caseiro sem	D24.46C Salada de frutas (mamão, maçã e laranja), aveia (sem glúten)*, iogurte de mel (iogurte natural batido com mel) e biscoito caseiro sem glúten e sem gordura LL23.98C Pão massinha (sem glúten) com peito de frango desfiado ao molho de *servir separadamente
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 479,200 CHO - Carboidratos 75,200(g) Pt - Proteínas 17,200(g) Lip - Lipídios 11,200(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 958,400 CHO - Carboidratos 150,400(g) Pt - Proteínas 34,400(g) Lip - Lipídios 22,400(g)					
Almoço	A25.598 Carne moída refogada com tomate abóbora, arroz, feijão, salada de acelga e uma fatia de melancia.	A24.148C Macarronada sem glúten de frango (macarrão espaguete sem glúten 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.	A26.04 Frango assado (coxa e sobrecoxa), arroz, feijão, creme de milho, salada de repolho, salada de cenoura cozida e uma banana.	A26.153 Carne bovina em cubos com cenoura e tomate, arroz, feijão, salada de brócolis e couve-flor e uma fatia de mamão.
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 541,000 CHO - Carboidratos 93,200(g) Pt - Proteínas 26,600(g) Lip - Lipídios 9,200(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1082,000 CHO - Carboidratos 186,400(g) Pt - Proteínas 53,200(g) Lip - Lipídios 18,400(g)					

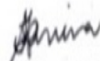
INTEGRAL I -			Ensino Fundamental		Doença Celíaca		11 - 15 anos		OUTUBRO 2026 SEMANA 2		
	Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira		
	05/10/26		06/10/26		07/10/26		08/10/26		09/10/26		
Tarde	LL26.249C Cuca de abacaxi (com farinha sem glúten e aveia sem glúten e canela), leite 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.		LL25.170C Torta de carne sem glúten (com carne bovina moída, tomate, milho e ervilha congelada, cebola, tempero verde), suco de uva sem adição de açúcar e uma banana.		R25.577C Polenta sem glúten, 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	518,000	CHO - Carboidratos	84,400(g)	Pt - Proteínas	21,400(g)	Lip - Lipídios	13,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1036,000	CHO - Carboidratos	168,800(g)	Pt - Proteínas	42,800(g)	Lip - Lipídios	26,000(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
	12/10/26	13/10/26	14/10/26	15/10/26	16/10/26
Manhã		D24.104C Pão integral sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã. escola)), abobrinha refogada, salada de R25.49 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado, cenoura	D23.49C Leite batido com banana e aveia sem glúten, biscoito caseiro sem glúten e sem gordura trans e uma laranja. tomate em fatia e alface), suco de uva LL25.690C Sanduíche de queijo (duas fatias de pão integral sem glúten,	D25.48C Pão massinha (sem glúten) com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma banana. de agrião e uma fatia de mamão. R26.381 Frango em cubos refogado com tomate e tempero verde, arroz, feijão,	D26.21C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma fatia de mamão LL26.110C Bolo Outubro Rosa (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 438,000 CHO - Carboidratos 69,250(g) Pt - Proteínas 15,000(g) Lip - Lipídios 10,250(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 876,000 CHO - Carboidratos 138,500(g) Pt - Proteínas 30,000(g) Lip - Lipídios 20,500(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.	A26.255 Frango em cubos acebolado, arroz feijão, purê de batata com tempero verde, 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 598,500 CHO - Carboidratos 98,500(g) Pt - Proteínas 35,000(g) Lip - Lipídios 9,750(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1197,000 CHO - Carboidratos 197,000(g) Pt - Proteínas 70,000(g) Lip - Lipídios 19,500(g)					

INTEGRAL I - Ensino Fundamental			Doença Celíaca		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			LL24.90C Bolo de chocolate (com farinha sem glúten), leite 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.		LL26.256C Torta de milho verde com queijo (com farinha sem glúten) (milho verde congelado, mussarela, tomate, cebola, orégano e tempero verde), suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma fatia de melão. *massa com leite		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	513,000	CHO - Carboidratos	76,250(g)	Pt - Proteínas	17,500(g)	Lip - Lipídios	14,000(g)		
DUAS REFEIÇÕES										
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1026,000	CHO - Carboidratos	152,500(g)	Pt - Proteínas	35,000(g)	Lip - Lipídios	28,000(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	D26.48C Pão massinha (sem glúten) com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma laranja. com mel) e biscoito caseiro sem glúten e LL26.85C Salada de frutas (laranja, banana e maçã), aveia sem glúten*, *servir separadamente	LL24.27C Pão massinha (sem glúten) com omelete de cenoura, alface, tomate em fatia e suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	D25.76C Pão doce liso (sem glúten) com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã. couve e uma fatia de mamão. R26.216 Carne bovina em iscas refogada com tomate e cebola, arroz, feijão	D26.201C logurte natural batido com morango e mel, biscoito caseiro sem glúten e sem gordura trans e uma laranja de rúcula e uma banana. R26.944 Frango ensopado (coxa e sobrecox sem osso) com molho de tomate (feito na	D26.63C Pão doce liso sem glúten com manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface, leite com café e açúcar e uma banana LL26.156C Bolo pão de mel (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 512,200 CHO - Carboidratos 92,400(g) Pt - Proteínas 19,000(g) Lip - Lipídios 12,800(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1024,400 CHO - Carboidratos 184,800(g) Pt - Proteínas 38,000(g) Lip - Lipídios 25,600(g)					
Almoço	A26.197C Macarronada de carne suína (macarrão parafuso sem glúten 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 537,000 CHO - Carboidratos 91,400(g) Pt - Proteínas 27,000(g) Lip - Lipídios 7,200(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1074,000 CHO - Carboidratos 182,800(g) Pt - Proteínas 54,000(g) Lip - Lipídios 14,400(g)					

INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Doença Celíaca		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.		LL26.176C Torta de frango (com farinha sem glúten) (frango desfiado, tomate, vagem, cebola, tempero verde e milho verde congelado), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma maçã		LL24.152C Bolo de fubá (com farinha sem glúten), 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	488,000	CHO - Carboidratos	80,800(g)	Pt - Proteínas	20,800(g)	Lip - Lipídios	9,000(g)			
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	976,000	CHO - Carboidratos	161,600(g)	Pt - Proteínas	41,600(g)	Lip - Lipídios	18,000(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
	26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26
Manhã	D26.107C Pão integral sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma fatia de melão salada de alface e uma laranja. R25.401 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola),	D24.46C Salada de frutas (mamão, maçã e laranja), aveia (sem glúten)*, iogurte de mel (iogurte natural batido com mel) e biscoito caseiro sem glúten e sem gordura R26.198 Frango em iscas refogado com batata e tomate, arroz, feijão, abobrinha *servir separadamente	D24.48C Pão massinha sem glúten com manteiga e uma fatia de queijo, leite com café, açúcar e uma maçã. de laranja integral sem adição de açúcar LL26.182C Pão massinha sem glúten com carne moída ensopada com molho de tomate	D25.42C Bolo de cenoura (com farinha sem glúten), leite com café, açúcar e uma laranja. salada de tomate e uma fatia de mamão. R26.153 Filé de tilápia assado (temperado com limão, alho, cebola, e tempero	D25.48C Pão massinha (sem glúten) com ovos mexidos, leite com café, açúcar e uma banana. uma fatia de mamão. *sem mel LL26.274C Cuca de maçã* com aveia sem glúten e canela (com farinha sem glúten),
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 425,600 CHO - Carboidratos 71,000(g) Pt - Proteínas 17,800(g) Lip - Lipídios 9,600(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 851,200 CHO - Carboidratos 142,000(g) Pt - Proteínas 35,600(g) Lip - Lipídios 19,200(g)					
Almoço	A26.204 Omelete de forno com espinafre, queijo e orégano, arroz, feijão, salada de acelga, salada de abóbora e uma fatia de melão.	A26.198C Macarronada de carne bovina (macarrão parafuso sem glúten 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.	A26.49 Carne bovina em iscas refogada, arroz, feijão, purê de batata, salada de chuchu e uma banana.
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 538,600 CHO - Carboidratos 89,800(g) Pt - Proteínas 25,600(g) Lip - Lipídios 8,600(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1077,200 CHO - Carboidratos 179,600(g) Pt - Proteínas 51,200(g) Lip - Lipídios 17,200(g)					

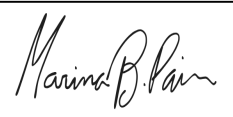


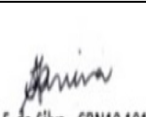
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO

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)

INTEGRAL I -		Ensino Fundamental		Doença Celíaca		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	LL25.303C Torta de frango com 50% aveia sem glúten (com farinha sem glúten) (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.		LL23.252C Leite batido com mamão e banana, biscoito caseiro sem glúten 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.		L24.54C Bolo sem glúten de laranja, leite 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	482,400	CHO - Carboidratos	93,600(g)	Pt - Proteínas	16,800(g)	Lip - Lipídios	12,200(g)		
DUAS REFEIÇÕES											
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	964,800	CHO - Carboidratos	187,200(g)	Pt - Proteínas	33,600(g)	Lip - Lipídios	24,400(g)		