SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)

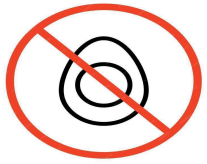
Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)

CARDÁPIO – INTERMEDIÁRIO		ALERGIA AO OVO			NOVEMBRO/2026
Noturno Semana 1	Segunda – feira **02/11/2026**	Terça – feira **03/11/2026**	Quarta – feira **04/11/2026**	Quinta – feira **05/11/2026**	Sexta – feira **06/11/2026**
	FERIADO	I26.474 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa sem osso) com batata e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de repolho e uma laranja	I25.212 Polenta, molho de carne bovina moída (carne moída com molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de chuchu e uma banana	I26.878 Frango em iscas refogado, arroz, feijão, chuchu refogado com tempero verde, salada de brócolis e couve-flor e uma fatia de mamão	I26.79 Carne de panela com abóbora (carne bovina em cubos, tomate, cebola e abóbora), arroz, feijão, salada de couve e uma fatia de melão
Noturno Semana 2	Segunda – feira **09/11/2026**	Terça – feira **10/11/2026**	Quarta – feira **11/11/2026**	Quinta – feira **12/11/2026**	Sexta – feira **13/11/2026**
	I26.436 Frango em cubos refogado, arroz, feijão, vagem refogada, salada de alface e uma maçã	I26.341 Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (feito na escola), arroz, batata rústica, salada de beterraba ralada e uma fatia de melão	I26.371O Macarronada de carne suína (macarrão parafuso **sem ovos** com molho de tomate (feito na escola)), carne suína em cubos acebolada, salada de alface, salada de chuchu e uma laranja	I26.236 Carne bovina em iscas refogada com abóbora e tomate, arroz, feijão, brócolis e couve-flor refogados, salada de alface e uma fatia de abacaxi	I26.383 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa sem osso) com molho de tomate (feito na escola) e abóbora, arroz, feijão, salada de agrião e uma fatia de melancia
Noturno Semana 3	Segunda – feira **16/11/2026**	Terça – feira **17/11/2026**	Quarta – feira **18/11/2026**	Quinta – feira **19/11/2026**	Sexta – feira **20/11/2026**
	I25.69 Frango em cubos acebolada, arroz, feijão, batata com tempero verde, salada de tomate e uma fatia de melancia	I26.321 Carne suína em cubos acebolada, arroz, feijão, farofa de couve, salada de chuchu e uma maçã	I26.314 Filé de Tilápia refogado com batata, tomate e cebola, arroz, feijão, salada de repolho com cenoura ralada e uma fatia de abacaxi	I25.774O Macarronada de carne moída (Macarrão espaguete **sem ovos**, carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de alface, salada de pepino e uma banana	FERIADO
Noturno Semana 4	Segunda – feira **23/11/2026**	Terça – feira **24/11/2026**	Quarta – feira **25/11/2026**	Quinta – feira **26/11/2026**	Sexta – feira **27/11/2026**

Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)

Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)

	I26.72 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate e cebola), salada de beterraba cozida, salada de alface e uma fatia de melancia	I25.42 Frango assado (coxa e sobrecoxa), arroz, feijão, creme de milho, salada de abóbora com tempero verde e maçã	I26.50 Carne bovina em iscas acebolado, arroz, feijão, batata assada, salada de repolho e uma fatia de mamão	I25.412 Carne suína em cubos refogada com molho de tomate (feito na escola), polenta, arroz, feijão, salada de alface com cenoura ralada e uma laranja	I25.61 Carne de panela com batata (carne bovina em cubos, tomate, cebola e batata doce), arroz, feijão, salada de rúcula e uma fatia de melancia
Noturno Semana 5	Segunda – feira **30/11/2026**				
	I24.58 Carne moída refogada, arroz, feijão, purê de batata inglesa, salada de repolho e uma banana				



RECOMENDAÇÕES DIETÉTICAS PARA ALERGIA À OVO:

● Devem ser excluídos todos alimentos e/ou preparações que contenham ovo na composição ou que podem ter sido contaminados durante a sua produção.

● Atentar-se ao rótulo dos alimentos para saber sua composição. A origem dos alimentos industrializados deve ser confiável, possuir certificações e a embalagem NÃO deve apresentar a informação “alérgicos: contém derivados de ovo” ou “alérgicos: contém ovo” ou “alérgicos: pode conter ovo”

● No preparo dos alimentos deve-se ter cuidado com a “contaminação cruzada”, que pode ocorrer quando alimentos isentos de ovo recebem partículas desse ingrediente devido ao compartilhamento de utensílios como talheres, pratos, panelas e etc.

Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)

Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)

● Observar os ingredientes presentes nos alimentos industrializados a fim de verificar a presença de ovo ou ingredientes que podem indicar presença.

● Ingredientes que podem indicar a presença de ovo: albumina, apovitelino, avidina, conalbumina, flavoproteína, fosvitina, globulina, grânulo, lecitina, lipoproteína de baixa densidade, lipovitelina, lisozima (E1 105), livetina, ovoflavoproteína, ovoglicoproteína, ovoinibidor, ovomacroglobulina, ovomucoide, ovalbumina, ovo em pó, congelado ou seco, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovotransferrina, ovovitelina, plasma, sólidos de ovo e vitelina.