SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL
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 À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA				OUTUBRO/2026
Noturno Semana 1				Quinta – feira **01/10/2026**	Sexta – feira **02/10/2026**
				I26.03 Macarronada de carne moída (Macarrão espaguete, carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de acelga, salada de chuchu e uma banana	I26.683 Frango em iscas acebolado, arroz, feijão, chuchu refogado com tempero verde, salada de agrião e uma fatia de mamão
Noturno Semana 2	Segunda – feira **05/10/2026**	Terça – feira **06/10/2026**	Quarta – feira **07/10/2026**	Quinta – feira **08/10/2026**	Sexta – feira **09/10/2026**
	I26.196APL Polenta (sem leite de origem animal e/ou derivados), molho de frango (frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), arroz, feijão, salada de alface e uma banana	I26.341AP Estrogonofe de carne bovina em iscas com molho branco (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal e feito na escola), arroz, batata rústica, salada de beterraba ralada e uma fatia de melão	I25.241 Frango em cubos refogado com tomate e tempero verde, arroz, feijão, abóbora refogado com tempero verde, salada de repolho picado e uma fatia de mamão	I26.210 Carne suína em iscas refogada com cebola e tomate, arroz, feijão, batata doce em cubos assada, salada de rúcula e uma laranja	I26.355AP Frango assado (coxa e sobrecoxa), arroz, feijão, purê de batata (sem leite de origem animal e/ou derivados), salada de acelga e uma maçã
Noturno Semana 3	Segunda – feira **12/10/2026**	Terça – feira **13/10/2026**	Quarta – feira **14/10/2026**	Quinta – feira **15/10/2026**	Sexta – feira **16/10/2026**
	FERIADO	I26.439 Frango em iscas refogado, arroz, feijão, vagem refogada, chuchu com tempero verde e uma fatia de melão	I26.558 Feijoada de carne bovina com legumes (feijão com carne bovina em cubos, chuchu e abóbora em cubos), arroz integral, farofa de couve e uma banana	R26.943 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa sem osso) com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, polenta, salada de rúcula e uma laranja	I26.774 Macarronada de carne moída (macarrão espaguete, carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de alface, salada de beterraba cozida e uma maçã
Noturno Semana 4	Segunda – feira **19/10/2026**	Terça – feira **20/10/2026**	Quarta – feira **21/10/2026**	Quinta – feira **22/10/2026**	Sexta – feira **23/10/2026**
	I26.268AP Fricassê de peito de frango em iscas com molho branco (sem leite de origem animal e/ou derivados - com bebida vegetal e feito na escola) e milho verde congelado, arroz, batata inglesa	I26.50 Carne bovina em iscas acebolado, arroz, feijão, batata assada, salada de repolho e uma fatia de mamão	I26.254AP Omelete de tomate com orégano, arroz, feijão, abobrinha refogada, salada de alface e uma laranja	I23.447 Frango (coxa e sobrecoxa sem osso) ensopado com aipim e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga e uma banana	I25.70 Carne suína em cubos acebolada, arroz, feijão, abóbora no forno com tempero verde, salada de rúcula e uma laranja

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

Marina Bastos Paim - CRN10 10257 (RT)

	assada, salada de beterraba ralada e uma maçã				
	Segunda – feira **26/10/2026**	Terça – feira **27/10/2026**	Quarta – feira **28/10/2026**	Quinta – feira **29/10/2026**	Sexta – feira **30/10/2026**
Noturno Semana 5	I26.372AP Carne bovina em cubos refogada com tomate e abobrinha, arroz, feijão, purê de batata doce (sem leite de origem animal e/ou derivados), salada de repolho bicolor e uma fatia de abacaxi	I26.946 Frango ensopado (coxa e sobrecoxa sem osso) com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga e uma fatia de mamão	I26.113 Polenta, molho de carne moída (carne bovina moída com molho de tomate (feito na escola)), arroz, feijão, salada de rúcula e uma banana	I25.69 Frango em cubos acebolada, arroz, feijão, batata com tempero verde, salada de tomate e uma fatia de melancia	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

RECOMENDAÇÕES DIETÉTICAS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE:

● Devem ser excluídos todos alimentos e/ou preparações que contenham leite de origem animal e/ou derivados ou que podem ter sido contaminados durante a sua produção. São eles: leite de vaca, manteiga, iogurte e queijos.

● Para molhos ou preparações com recheio utilizar ingredientes que não contenham leite de origem animal e/ou derivados.

● As opções de substituição do leite para os casos de APLV na alimentação escolar são: bebida vegetal (Exemplo: arroz, coco, amêndoas, aveia, castanhas ou soja)

● 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 leite” ou “alérgicos: contém derivados de leite” ou “alérgicos: pode conter leite”

● No preparo dos alimentos deve-se ter cuidado com a “contaminação cruzada”, que pode ocorrer quando alimentos isentos de leite 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 leite.

Ingredientes que podem indicar a presença de leite:

• leite em pó;
• leite condensado;
• creme de leite;
• manteiga (gordura de manteiga, óleo de manteiga, éster de manteiga);
• caseína;
• caseinato de amônia, cálcio, magnésio, potássio, sódio;
• composto lácteo;
• fermento lácteo;
• fosfato de lactoalbumina;
• gordura anidra de leite;
• lactatos;
• lactoalbumina;
• lactoferrina;
• lactoglobulina;
• lactose;
• lactulose;
• lactulona;
• leitelho;
• mistura láctea;
• proteína do leite;
• proteína do soro;
• proteína láctea;
• proteínas do soro;
• corante, sabor ou aroma de baunilha, caramelo, coco, leite, manteiga, margarina, queijo (pode conter traços – consultar SAC);
• sólidos do leite;
• soro de leite;
• traços de leite;
• whey protein.