



MUNICIPIO DE PRESIDENTE CASTELLO BRANCO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO – 2021 JUNHO

PROGRAMA NACIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESCOLA TAQUARAL  
EDUCAÇÃO INFANTIL (4 A 5 ANOS) ENSINO FUNDAMENTAL (6 A 10 ANOS)

HORÁRIOS DO LANCHE: 15h	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<u>1º SEMANA</u>	31/05 Pão francês com carne moída e queijo sem lactose melão	01/06 Tortei com carne moída Maçã e banana	02/06 Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo batata inglesa, abóbora laranja	03/06	04/06
<u>2º SEMANA</u>	07/06 Pão francês com carne frango e queijo sem lactose , cenoura ralada, suco de uva banana	08/06 Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo, batata inglesa Banana e morango	09/06 Polenta com carne moída, aipim cozido, brócolis mamão	10/06 Macarrão com carne de frango ½ ovo cozido, batata doce assada mamão	11/06 Carreiroiro:arroz,carne bovina e aipim cozido brócolis banana
<u>3º SEMANA</u>	14/06 Macarrão com carne moída repolho abacaxi	15/06 Carreiroiro: arroz, carne bovina e feijão, repolho Banana e morango	16/06 Polenta com carne moída, arroz, aipim cozido repolho abacaxi	17/06 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e Agnoline milho cozido	18/06 Arroz, feijão, carne suína, Aipim cozido repolho Maçã
<u>4º SEMANA</u>	21/06 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e Agnoline, milho cozido manga	22/06 Polenta com carne moída, arroz, brócolis morango	23/06 Arroz, carne de peixe assada, repolho verde caqui	24/06 Macarrão com carne moída, aipim cozido, repolho verde manga	25/06 Nhoque com carne moída bovina, brócolis caqui

- Temperos naturais utilizados: sal, colorau, salsa, cebolinha, coentro, manjeriçõ, tomilho. As saladas são temperadas com azeite de oliva.

*Luciane Magalhães*  
Luciane Magalhães  
Nutricionista - CRN 10-2030