



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

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

| HORÁRIOS DO LANCHE: 9h e 15h | SEGUNDA  | TERÇA   | QUARTA   | QUINTA   | SEXTA   |
|------------------------------|--|---|--|--|---|
| <b>1º SEMANA</b>             | 02/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, carne bovina, arroz fragmentado manga    | 03/08 Pão francês ou integral com carne de frango desfiado com queijo sem lactose abacaxi | 04/08 Carreteiro: arroz, carne bovina, Batata doce cozida                    | 05/08 Sopa de feijão com arroz fragmentado, batata inglesa, abóbora manga  | 06/08 Polenta com carne moída, brócolis Batata doce cozida                |
| <b>2º SEMANA</b>             | 09/08 Risoto: Arroz, frango, batata inglesa, cenoura (risoto) ½ ovo cozido melão | 10/08 Arroz, feijão, carne bife em molho abacaxi  | 11/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e cabelo de anjo milho cozido | 12/08 Carreteiro: arroz, carne bovina, Batata doce cozida                  | 13/08 Sopa de feijão com arroz fragmentado, batata inglesa, cenoura caqui |
| <b>3º SEMANA</b>             | 16/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e arroz fragmentado ameixa        | 17/08 Arroz, carne de peixe assada, repolho abacaxi                                       | 18/08 Carreteiro: arroz, carne bovina Milho verde cozido                     | 19/08 Aipim com carne moída, repolho ameixa                                | 20/08 Arroz, feijão, carne suína repolho abacaxi                          |
| <b>4º SEMANA</b>             | 23/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e cabelo de anjo, caqui           | 24/08 Arroz, carne de peixe assada, aipim ameixa  | 25/08 Polenta com carne moída, arroz, couve flor abacaxi                     | 26/08 Sopa de feijão com arroz fragmentado, batata inglesa, cenoura ameixa | 27/08 Carreteiro: arroz, carne bovina, abacaxi                            |

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

*Luciane Magalhães*  
Luciane Magalhães  
Nutricionista - CRN 10-2018