



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

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
1º SEMANA	02/08 Risoto: Arroz, frango, batata inglesa, cenoura (risoto) ½ ovo cozido abacaxi	03/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango, cabelo de anjo manga	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 arroz, carne suína repolho caqui
2º SEMANA	09/08 Risoto: Arroz, frango, batata inglesa, cenoura (risoto) abacaxi	10/08 Arroz, feijão, carne bife em molho ameixa	11/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e cabelo de anjo	12/08 Carreteiro: arroz, carne bovina, Batata doce cozida	13/08 Sopa de feijão com arroz fragmentado, batata inglesa, cenoura ameixa
3º SEMANA	16/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e arroz fragmentado Banana e morango	17/08 Lasanha com carne moída e queijo sem lactose, repolho maçã	18/08 Carreteiro: arroz, carne bovina , aipim cozido Milho verde cozido	19/08 Macarrão com frango, repolho manga	20/08 Polenta com carne moída, brócolis repolho abacaxi
4º SEMANA	23/08 Sopa de batata, cenoura, abóbora, frango e cabelo de anjo, caqui	24/08 Arroz, carne de peixe assada, aipim banana	25/08 Tortei de abóbora com carne moída, arroz, brócolis abacaxi	26/08 Sopa de feijão com arroz fragmentado, batata inglesa, cenoura Banana	27/08 Carreteiro: arroz, carne bovina , abacaxi

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

Luciane Magalhães
Luciane Magalhães
Nutricionista - CRN 110-2009