



Refeição/Dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
06 a 10 de abril	Carne moída Polenta Saladas	Pão com requeijão Fruta Leite caramelado	Porco Arroz Lentilha Saladas	Bolo de chocolate 50% cacau Fruta Café	Galinhada Saladas
13 a 17 de abril	Guisado* de carne moída com batatas (usar cenoura, tempero verde, páprica, orégano...) Saladas	Pão com doce de leite Fruta Café com leite	<b>Parada Pedagógica</b>	Bolo salgado Fruta Café	Frango c/ molho Mandioca Suco natural (polpa) Saladas  Prato influenciado pela cultura indígena**
20 a 24 de abril	<b>Feriadão</b>	<b>Feriado Tiradentes</b>	Porco Arroz Lentilha Saladas	Bolo simples, com calda 50% cacau Fruta Café	Frango em pedaços Arroz Feijão Saladas
27 de abril a 01 de maio	Carne moída Macarrão Saladas	Pão com requeijão Fruta Leite caramelado	Porco Arroz Lentilha Saladas	Bolo de canela Fruta Café	<b>Feriado dia do Trabalho</b>

\*O guisado é uma técnica culinária de cozimento lento, onde carne e vegetais são refogados e depois cozidos em fogo baixo no próprio molho, resultando em um prato suculento e saboroso. É versátil, podendo ser feito com cortes bovinos, suínos ou frango, com batatas e cenouras. No Rio Grande do Sul, o termo também é usado para carne moída.

\*\*19 de abril: dia do Índio

Os cálculos nutricionais referentes ao presente cardápio foram devidamente realizados, considerando as recomendações do PNAE para a faixa etária. Os valores detalhados de energia, macronutrientes e micronutrientes não estão expostos neste documento, porém encontram-se disponíveis para consulta. Caso haja interesse em acessar as informações completas, favor entrar em contato com o setor de Nutrição. Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição e faixa etária, respeitados o hábito e a cultura alimentar.