

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO												
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR												
CARDÁPIOS - ESCOLAS INDÍGENAS E QUILOMBOLAS / ANO LETIVO 2021 - CARDÁPIO B 2º SEMESTRE												
Refeição: Lanche		Percentual de atendimento: 20%		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Horário	09:00hs/ 15:00hs/20:00hs			Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Gordura saturada (g)	Carboidratos (g)	Retinol	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	Custo R\$
1ª SEMANA	PREPARAÇÃO		INGREDIENTES									
	SEGUNDA-FEIRA	PÃO DOCE E SUCO DE FRUTA	Açúcar cristal, pão doce e polpa de maracujá	151,53	1,95	4,73	2,84	26,04	45,41	75,61	0,15	R\$ 0,80
	TERÇA-FEIRA	ARROZ, FEIJÃO E CARNE COM QUIABO/ FRUTA	Alho branco, arroz branco, abacaxi, carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas), cebola branca, cebolinha, colorau, feijão carioca, óleo de soja, quiabo, sal e salsa.	184,44	9,47	2,45	0,70	31,03	5,41	207,89	0,03	R\$ 0,80
	QUARTA-FEIRA	ARROZ, CARNE COM MANDIOCA E SALADA DE REPOLHO COM TOMATE/ FRUTA	Alho branco, arroz branco, carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas), cebola branca, cebolinha, colorau, maçã, mandioca, óleo de soja, repolho verde sal, tomate e salsa.	148,81	6,41	2,24	0,62	25,43	5,41	402,54	0,03	R\$ 0,80
	QUINTA-FEIRA	ARROZ COM FRANGO E SALADA VERDE COM BETERRABA	Alface, alho branco, arroz branco, beterraba, cebola branca, cebolinha, colorau, óleo vegetal (soja), peito de frango sem pele e sem osso, rúcula, sal, salsa e vinagre.	125,29	6,54	1,75	0,40	20,33	3,06	207,41	0,01	R\$ 0,80
	SEXTA-FEIRA	ARROZ E MOJICA DE PEIXE	Alho branco, arroz branco, cebola, cebolinha, coentro, colorau, mandioca, óleo de soja, peixe, tomate e sal.	127,20	5,13	1,44	0,27	23,15	5,92	204,80	0,01	R\$ 0,80
TOTAL				737,26	29,50	12,60	4,83	125,97	65,21	1098,26	0,21	R\$ 4,00
MÉDIA SEMANAL				147,45	5,90	2,52	0,97	25,19	13,04	219,65	0,04	R\$ 0,80

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO												
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR												
CARDÁPIOS - ESCOLAS INDÍGENAS E QUILOMBOLAS / ANO LETIVO 2021 - CARDÁPIO B 2º SEMESTRE												
Refeição: Lanche		Percentual de atendimento: 20%		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Horário	09:00hs/ 15:00hs/20:00hs			Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Gordura saturada (g)	Carboidratos (g)	Retinol	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	Custo R\$
2ª SEMANA	PREPARAÇÃO		INGREDIENTES									
	SEGUNDA-FEIRA	MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO E SALADA DE PEPINO COM TOMATE	Alho branco, cebola branca, macarrão tipo parafuso, molho de tomate, óleo de soja, peito de frango, pepino, sal e tomate salada.	157,1	8,7	2,4	0,6	24,9	0,5	233,4	0,0	R\$ 0,80
	TERÇA-FEIRA	ARROZ, CARNE COM BATATA E SALADA DE ACELGA/ FRUTA	Alho branco, acelga, arroz branco, batata inglesa, carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas), cebola branca, colorau, melancia, óleo de soja e sal.	147,80	6,92	2,22	0,62	24,82	0,68	207,49	0,03	R\$ 0,80
	QUARTA-FEIRA	ARROZ COM FRANGO E FEIJÃO/FRUTA	Alho branco, arroz branco, cebola branca, cebolinha, colorau, feijão carioca, laranja, óleo de soja, peito de frango, sal e salsa	196,79	11,80	1,78	0,46	33,09	5,93	211,43	0,01	R\$ 0,80
	QUINTA-FEIRA	ARROZ COM CARNE SUÍNA E SALADA VERDE	Alface crespa, alho branco, arroz branco, carne suína (lombo), cebola branca, couve, óleo de soja, sal e vinagre.	128,84	6,82	2,47	0,80	19,12	0,00	205,91	0,00	R\$ 0,80
	SEXTA-FEIRA	FAROFÁ DE CARNE MOÍDA COM CENOURA	Açúcar cristal, alho branco, cebola branca, cebolinha, cenoura, concentrado líquido para refresco de fruta sabor cajú, farinha de trigo, fermento químico, leite pasteurizado integral, óleo de soja, ovo de galinha tipo a, peito de frango, sal, salsa e tomate salada.	155,47	5,33	2,51	0,82	27,74	5,27	400,29	0,06	R\$ 0,80
TOTAL				785,96	39,58	11,35	3,26	129,64	12,36	1258,52	0,10	R\$ 4,00
MÉDIA SEMANAL				157,19	7,92	2,27	0,65	25,93	2,47	251,70	0,02	R\$ 0,80


LIZIA SOARES PENIDO
 Nutricionista Responsável Técnica CRN nº 3859 1ª Região
 SEDUC/CAE

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO												
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR												
CARDAPIOS - ESCOLAS INDÍGENAS E QUILOMBOLAS / ANO LETIVO 2021 - CARDAPIO B 2º SEMESTRE												
Refeição: Lanche		Percentual de atendimento: 20%		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Horário	09:00hs/ 15:00hs/20:00hs			Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Gordura saturada (g)	Carboidratos (g)	Retinol	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	Custo R\$
3ª SEMANA	PREPARAÇÃO		INGREDIENTES									
	SEGUNDA-FEIRA	ARROZ COLORIDO E SALADA VERDE	Alho branco, Alface, Arroz branco, Agrião, cebola branca, cebolinha, colorau, milho verde em conserva, óleo de soja, peito de frango, sal, tomate salada, vagem e vinagre.	128,52	8,51	1,57	0,44	19,26	2,96	414,79	0,01	R\$ 0,80
	TERÇA-FEIRA	FRUTAS	Banana nanica, laranja pêra e maçã fugi	85,78	1,30	0,12	0,00	22,34	0,00	0,00	0,00	R\$ 0,80
	QUARTA-FEIRA	ARROZ, FRANGO COM MANDIOCA E SALADA VERDE COM TOMATE	Alho branco, arroz branco, almeirão, cebola branca, cebolinha, colorau, couve, mandioca, óleo de soja, peito de frango, sal, tomate salada e vinagre.	135,39	6,61	1,79	0,41	22,74	0,70	206,56	0,01	R\$ 0,80
	QUINTA-FEIRA	ARROZ COM CARNE E FAROFA DE BANANA	Alho branco, Banana da terra, Carne bovina de 2ª Músculo (moída, cubos ou iscas), Cebola branca, Cebolinha, Arroz branco, Farinha de mandioca tipo branca, Salsa, Óleo de soja, Sal	207,33	6,70	3,27	0,79	37,37	5,11	208,03	0,05	R\$ 0,80
	SEXTA-FEIRA	ARROZ, FEIJÃO E CARNE COM ABÓBORA	Abóbora cabotiã, alho branco, arroz branco, carne bovina de 2ª músculo (moída, cubos ou iscas), cebola branca, cebolinha, colorau, feijão carioca, óleo de soja e sal.	190,67	10,70	2,81	0,78	30,52	0,78	210,65	0,03	R\$ 0,80
TOTAL				747,69	33,83	9,55	2,42	132,22	9,55	1040,02	0,09	R\$ 4,00
MÉDIA SEMANAL				149,54	6,77	1,91	0,48	26,44	1,91	208,00	0,02	R\$ 0,80

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO												
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR												
CARDAPIOS - ESCOLAS INDÍGENAS E QUILOMBOLAS / ANO LETIVO 2021 - CARDAPIO B 2º SEMESTRE												
Refeição: Lanche		Percentual de atendimento: 20%		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Horário	09:00hs/ 15:00hs/20:00hs			Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Gordura saturada (g)	Carboidratos (g)	Retinol	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)	Custo R\$
4ª SEMANA	PREPARAÇÃO		INGREDIENTES									
	SEGUNDA-FEIRA	ARROZ, CARNE COM BATATA E FEIJÃO	Alho branco, arroz branco, carne bovina de 2ª acém seca (iscas ou manta), batata inglesa, cebola branca, feijão carioca, óleo de soja e sal.	192,6	10,8	2,7	0,8	30,7	0,5	211,3	0,0	R\$ 0,80
	TERÇA-FEIRA	GALINHADA E SALADA VERDE/ FRUTA	Alho branco, alface crespa, arroz branco, cebola branca, cebolinha, colorau, couve, melancia, óleo de soja, peito de frango, sal e salsa.	125,47	7,52	1,40	0,38	20,05	3,16	208,95	0,01	R\$ 0,80
	QUARTA-FEIRA	ARROZ COM CARNE SUÍNA E SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	Alho branco, arroz branco, carne suína (lombo), cebola branca, óleo de soja, repolho branco, sal, tomate salada e vinagre.	162,14	7,32	2,98	0,88	25,75	0,00	206,98	0,01	R\$ 0,80
	QUINTA-FEIRA	MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E SALADA VERDE/ FRUTA	Alho branco, alface crespa, carne bovina de 2ª músculo (moída, cubos ou iscas), cebola branca, cebolinha, rúcula, laranja pêra, macarrão tipo parafuso, molho de tomate, óleo de soja e sal.	123,70	7,03	2,09	0,63	18,86	0,38	215,39	0,02	R\$ 0,80
	SEXTA-FEIRA	PÃO COM MARGARINA E BEBIDA LÁCTEA	Bebida láctea, margarina e pão francês	172,61	4,99	3,59	1,50	29,58	102,50	298,07	0,19	R\$ 0,80
TOTAL				776,49	37,62	12,77	4,16	124,98	106,54	1140,68	0,25	R\$ 4,00
MÉDIA SEMANAL				155,30	7,52	2,55	0,83	25,00	21,31	228,14	0,05	R\$ 0,80


LIZIA SOARES PENIDO
 Nutricionista Responsável Técnica CRN nº 3859 1ª Região
 SEDUC/CAE