PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Pauta 01

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão carioca, empanado de peixe e salada²*	*4*
2	*Arroz, feijão carioca, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*6*
3	*Arroz, feijão carioca, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*6*
4	*Arroz, feijão carioca, empanado de ave¹ e salada²*	*6*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*4*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*4*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*6*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*4*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*4*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*4*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*1*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*2*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*2*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*2*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*1*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*2*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*1*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*1*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Pauta 02

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão carioca, empanado de peixe e salada²*	*3*
2	*Arroz, feijão carioca, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*4*
3	*Arroz, feijão carioca, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*4*
4	*Arroz, feijão carioca, empanado de ave¹ e salada²*	*3*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*3*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*3*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*4*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*4*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*4*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*4*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*3*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*3*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*3*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*3*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*3*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*3*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*3*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*3*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Pauta 03

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão carioca, empanado de peixe e salada²*	*3*
2	*Arroz, feijão carioca, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*3*
3	*Arroz, feijão carioca, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*3*
4	*Arroz, feijão carioca, empanado de ave¹ e salada²*	*3*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*2*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*2*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*2*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*2*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*2*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*2*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*4*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*5*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*5*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*5*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*4*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*5*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*4*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*4*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

Pauta 04

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*6*
2	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*8*
3	*Composto lácteo morango, biscoito cream cracker e barra de biscoito recheada*	*10*
4	*Leite com biscoito cream cracker com gergelim*	*6*
5	*Leite com granola e biscoito polvilho*	*8*
6	*Leite com saborizador morango e biscoito cookie aveia e mel*	*6*
7	*Leite com saborizador morango, biscoito cookie baunilha e biscoito cookie chocolate.*	*6*
8	*Sopa de batata instantânea*	*10*
TOTAL		*60*

Obs 1: Considerando os itens disponíveis, é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, maio de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

Pauta 05
Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão preto, empanado de peixe e salada²*	*4*
2	*Arroz, feijão preto, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*6*
3	*Arroz, feijão preto, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*6*
4	*Arroz, feijão preto, empanado de ave¹ e salada²*	*6*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*4*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*4*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*6*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*4*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*4*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*4*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*1*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*2*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*2*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*2*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*1*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*2*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*1*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*1*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Pauta 06

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão preto, empanado de peixe e salada²*	*3*
2	*Arroz, feijão preto, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*4*
3	*Arroz, feijão preto, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*4*
4	*Arroz, feijão preto, empanado de ave¹ e salada²*	*3*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*3*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*3*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*4*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*4*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*4*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*4*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*3*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*3*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*3*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*3*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*3*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*3*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*3*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*3*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Pauta 07

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão preto, empanado de peixe e salada²*	*3*
2	*Arroz, feijão preto, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*3*
3	*Arroz, feijão preto, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*3*
4	*Arroz, feijão preto, empanado de ave¹ e salada²*	*3*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*2*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*2*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*2*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*2*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*2*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*2*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*4*
12	*Cereal de milho com leite e barra de cereais com chocolate*	*5*
13	*Cereal de milho chocolate branco com leite*	*5*
14	*Composto lácteo chocolate, biscoito cream cracker e barra de cereais*	*5*
15	*Leite com achocolatado, biscoito cream cracker com gergelim e bolo de milho com flocos de goiaba*	*4*
16	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*5*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*4*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha e biscoito rosquinha chocolate*	*4*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista

Pauta 09

Sugestão de Cardápio

Cardápio		*Frequência*
1	*Arroz, feijão preto, empanado de peixe e salada²*	*3*
2	*Arroz, feijão preto, carne bovina em tiras¹ ao molho e farofa*	*4*
3	*Arroz, feijão preto, carne suína¹ e suco de laranja¹*	*4*
4	*Arroz, feijão preto, empanado de ave¹ e salada²*	*3*
5	*Canjiquinha com carne suína e suco de laranja¹*	*3*
6	*Escondidinho de carne (purê de batatas e carne bovina curada)*	*3*
7	*Macarrão espaguete com almôndega bovina¹ ao molho e salada²*	*4*
8	*Macarrão parafuso com filé de peito de frango em cubos¹*	*4*
9	*Macarrão penne com carne moída e salada²*	*4*
10	*Sopa canja com macarrão conchinha*	*4*
11	*Canjica branca com leite e biscoito maisena*	*3*
12	*Composto lácteo chocolate e bolo de milho com flocos de goiaba*	*3*
13	*Composto lácteo coco e biscoito rosquinha leite*	*3*
14	*Leite e biscoito cream cracker com gergelim*	*3*
15	*Leite e cereal de milho chocolate branco*	*3*
16	*Mingau de arroz e biscoito rosquinha chocolate*	*3*
17	*Suco de uva¹ e biscoito cookie castanha do Pará*	*3*
18	*Suco de uva¹, biscoito cookie baunilha*	*3*
TOTAL		*60*

Obs 1: Os gêneros congelados e os sucos relacionados serão entregues diretamente nos estabelecimentos de ensino.
Obs 2: Considerando os itens disponíveis e os gêneros provenientes da Agricultura Familiar é possível elaborar outros cardápios. Use a criatividade!

Curitiba, julho de 2014.

Fernanda Brzezinski da Cunha

Nutricionista