



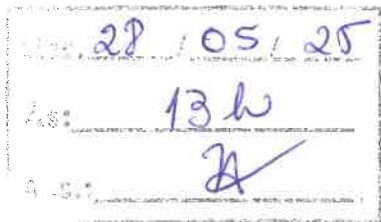
**PREFEITURA DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ**

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE ADMINISTRAÇÃO**

Guaratinguetá, 26 de maio de 2025.

Of.C-0176/2025/GAB

Responde ao Requerimento nº 0158/2025



Excelentíssima Senhora Presidente,

Este Executivo Municipal formula o presente para acusar o recebimento do Ofício 352/2025, de 08/05/2025 que encaminhou o Requerimento nº 0158/2025, de autoria dos Edis, Fabrício Dias Júnior, Márcio de Oliveira Almeida e Nilo Sérgio da Silva, solicitando informações sobre a Merenda Escolar ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Guaratinguetá..

Agradecendo a colaboração dos Nobres Vereadores, pela iniciativa, encaminho a essa Colenda Câmara, após a manifestação da(s) Secretaria(s) Municipais competentes, as seguintes informações:

Os questionamentos contidos no Requerimento 0158/2025 estão respondidos no Ofício nº 370/2025-SME/GAB/GUB, que segue anexo.

Neste ensejo, renova a Vossa Excelência e Dignos Edis os protestos do mais elevado apreço.


ANTONIO GILBERTO FILIPPO FERNANDES JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

Sua Excelência a Senhora
Rosalice Galvão Filippo Fernandes
Presidente da Câmara Municipal de Guaratinguetá - SP

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ
Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles
Guaratinguetá – SP / CEP: 12.505-470
CNPJ. nº 46.680.500/0001-12
www.guaratingueta.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles
Guaratinguetá – SP / CEP: 12.505-470
GABINETE DA SECRETARIA (SETOR REMETENTE)
Telefone: (12) 3429-2810 / administracao@guaratingueta.sp.gov.br



Autenticar documento em <https://guaratingueta.camarasempapel.com.br/autenticidade>
com o identificador 350037003900350034003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de
Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Ofício nº 370/2025-SME/GAB/GUB

Guaratinguetá, 19 de maio de 2025

À Egrégia Câmara Municipal da Estância Turística de Guaratinguetá
Ao Ilustríssimo Senhor Vereador Fabrício Dias Junior
Ao Ilustríssimo Senhor Vereador Marcio Almeida
Ao Ilustríssimo Senhor Vereador Nilo Silva
Assunto: Resposta ao REQ. 158/2025

Pelo presente, encaminho resposta aos questionamentos formulados pela Câmara Municipal da Estância Turística de Guaratinguetá, por meio do requerimento assinado pelos Vereadores Fabrício Dias Junior, Marcio Almeida e Nilo Silva.

Trata-se de requerimento solicitando informações sobre a Merenda Escolar ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Guaratinguetá.

A Secretária Municipal de Educação esclarece os questionamentos realizados:

1) Desde o início da atual gestão, a Secretaria Municipal de Educação tem acompanhado de forma rigorosa a execução do Programa de Alimentação Escolar, com o objetivo de assegurar que os cardápios ofertados nas unidades escolares estejam em conformidade com os parâmetros nutricionais definidos pela Resolução FNDE nº 06/2020, atualizada pela Resolução nº 21/2021.

Temos adotado uma postura preventiva e técnica, com o apoio de nossa equipe de nutricionistas, a fim de garantir que os alimentos oferecidos aos estudantes atendam aos critérios exigidos de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional.

Cabe destacar que, apesar dos esforços da atual gestão, persistem desafios estruturais e operacionais significativos, herdados de administrações anteriores. A atual administração também tem ciência de que há obstáculos de natureza jurídica e institucional que, em alguns casos, limitam a adoção imediata de determinadas medidas. Tais questões estão sendo analisadas com



o devido cuidado, visando soluções que permitam avanços mais ágeis e eficazes na área.

No que se refere à composição da merenda, esclarecemos que não compactuamos com a frequência excessiva da oferta de pães. Reconhecemos que essa prática compromete a diversidade nutricional ideal. Contudo, ela está associada a limitações operacionais, especialmente relacionadas à atual estrutura de pessoal e logística da alimentação escolar. Cientes desse cenário, a gestão já estuda uma reformulação ampla no setor, com foco na reestruturação do modelo atual, visando sua modernização e maior eficiência na execução do serviço.

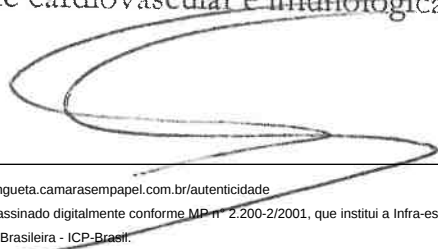
Ressaltamos, ainda, que os cardápios vinham sendo mantidos sem alterações relevantes há alguns anos. Por esse motivo, a atual gestão decidiu substituir a chefia da Merenda Escolar, com o objetivo de promover uma nova condução, mais alinhada às diretrizes nutricionais atualizadas e às necessidades da rede, favorecendo a inovação e a qualidade no planejamento dos cardápios.

A Secretaria Municipal de Educação reitera seu compromisso com a transparência, o diálogo institucional e a busca contínua pela melhoria dos serviços públicos oferecidos. Estamos plenamente cientes das demandas existentes e atuamos com seriedade e responsabilidade para garantir uma alimentação escolar digna e adequada a todos os nossos estudantes.

2) Em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que veda expressamente a oferta de bebidas adoçadas no ambiente escolar, foi realizada a substituição do achocolatado tradicional pelo chocolate em pó com 50% de cacau.

O achocolatado comumente disponível no mercado apresenta, em sua formulação, elevado teor de açúcar adicionado — em muitos casos, superior a 75% do produto total — o que contraria as recomendações nutricionais do PNAE e contribui para o consumo excessivo de açúcares simples entre os escolares, fator associado ao aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis, como obesidade, diabetes tipo 2 e cáries dentárias.

Por sua vez, o chocolate em pó com 50% de cacau apresenta composição nutricional mais equilibrada, com teor significativamente reduzido de açúcar e maior concentração de sólidos de cacau. Essa característica confere ao produto uma densidade nutricional superior, uma vez que o cacau é fonte de compostos bioativos, como os flavonóides, que possuem ação antioxidante e podem contribuir para a promoção da saúde cardiovascular e imunológica.



A substituição, portanto, visa não apenas atender à legislação vigente, mas também promover uma alimentação mais saudável e educativa no ambiente escolar, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos alimentares adequados desde a infância.

Recomenda-se, ainda, atenção à forma de preparo e ao controle da adição de açúcar no momento da utilização do produto, para que os benefícios da substituição sejam plenamente alcançados.

3) A oferta de pão com margarina na alimentação escolar tem ocorrido com maior frequência, principalmente em razão das limitações operacionais enfrentadas pela unidade executora, relacionadas à disponibilidade de recursos financeiros e de mão de obra qualificada.

Portanto, a manutenção do pão com margarina como opção recorrente busca garantir a oferta regular da alimentação escolar dentro das possibilidades logísticas e operacionais existentes, sem comprometer o cumprimento mínimo das exigências nutricionais preconizadas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além disso, a nova chefia já está ativamente cuidando de novas e melhores elaborações, com o objetivo de aprimorar ainda mais a qualidade e a diversidade das refeições oferecidas.

4) Sim. O controle da frequência de oferta de pães, biscoitos e produtos similares no cardápio da alimentação escolar é realizado por meio de registros formais, como os romaneios de entrega diária e os cardápios mensais. Esses documentos permitem o acompanhamento sistemático dos alimentos ofertados, garantindo o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e favorecendo o planejamento nutricional adequado.

5) Cardápio anexado.

6) Sim. O cardápio escolar é elaborado mensalmente e repassado à empresa Multifácil, contratada pela própria Secretaria Municipal de Educação. Cabe à referida empresa a responsabilidade pela divulgação dos cardápios no site oficial do município, garantindo o acesso público às informações, inclusive por parte dos órgãos de fiscalização e da comunidade em geral.

7) Sim. Estão previstas medidas corretivas e de adequação para assegurar que os cardápios escolares estejam plenamente em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No entanto, em razão de obstáculos jurídicos que impõem restrições à oferta alimentar para





alunos em período parcial, torna-se inviável promover alterações significativas no cardápio. Assim, as adequações são realizadas dentro dos limites estabelecidos por essas determinações legais.

8) Sim, documento anexado.

9) O corpo técnico responsável pela Merenda Escolar possui amplo conhecimento acerca das diversas melhorias passíveis de implementação no cardápio, com vistas à promoção da qualidade nutricional e da diversidade dos gêneros alimentícios ofertados aos escolares. Tais aprimoramentos são continuamente avaliados e planejados, sempre buscando utilizar a melhor forma os recursos e meios disponíveis para assegurar uma alimentação adequada e balanceada.

Entretanto, cabe destacar que a execução dessas melhorias encontra limitações em decorrência de obstáculos jurídicos atualmente vigentes no Município, os quais impõem restrições específicas sobre a oferta alimentar. Dessa forma, as intervenções são realizadas observando rigorosamente os parâmetros estabelecidos por essas determinações legais, buscando conciliar as exigências normativas com o compromisso de proporcionar refeições saudáveis e variadas aos alunos da rede municipal.

O Conselho Municipal de Educação também respondeu às indagações apresentadas, conforme segue:

10- O CAE Guaratinguetá acompanha rotineiramente, conforme demanda, os cardápios escolares fornecidos aos nossos estudantes. Estando a presidência do CAE ativa e, de forma contínua tendo acesso aos mesmos, participando aos demais conselheiros suas dúvidas e propostas para melhoria contínua do cardápio. Em tempo, a presidência do CAE-Guaratinguetá é exercida pelo segmento Pais e responsáveis, o que qualifica ainda mais o acompanhamento "in situ" das possíveis necessidades nutricionais a serem geridas.

11- As reuniões ordinárias do colegiado ocorrem quatro vezes por ano, conforme o Regimento Interno, a cada bimestre. Em casos de urgência e/ou proposição de conselheiros é feita convocatória para reunião extraordinária. Este ano, a convocatória aconteceu para a data de 10 de abril de 2025, com



registro em Ata, tendo como local sala de reuniões do Centro de Capacitação de Professores, com a seguinte pauta:

PAUTA

- i. Abertura e apresentação dos participantes
 - Justificativa da convocação
- ii. Situação atual do CAE
 - Falta de quórum em 2024
 - Inatividade do Conselho no acompanhamento do PNAE e seus impactos
 - Reestruturação e adequação à legislação vigente
- iii. Verificação da composição do CAE
 - Levantamento dos representantes inativos e confirmação de interesse para permanência
 - Identificação de vagas para preenchimento por segmento (poder Executivo, profissionais da educação, pais e responsáveis, sociedade civil)
 - Procedimentos para recomposição se necessário (novos indicados e eleições)
- iv. Planejamento das próximas ações
 - Definir cronograma de reuniões para 2025
 - Estabelecer plano de trabalho para acompanhamento do PNAE
 - Organização de documentos e prestações de contas (havendo pendências)
- v. Encaminhamentos e definições
 - Deliberações sobre a recomposição do CAE
 - Registro de compromissos e sequência de ações
- vi. Encerramento
 - Definição da próxima reunião//considerações final

12- Em 2024, o CAE-Guaratinguetá solicitou por email a publicação das Atas ao setor de Comunicação institucional da Prefeitura Municipal deste município, possivelmente pelo volume das demandas recebidas pelo setor a ação não se consolidou. Para o ano atual, de 2025, estaremos atualizando dentro do sistema os registros ainda não divulgados, agradecemos





sobremaneira a lembrança da nobre edilidade para que se desfaça este lapso temporal não rotineiro a este Conselho.

Sendo o que cabia informar no momento, encaminho-lhe a resposta com meus cumprimentos e votos de elevada estima, colocando-nos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



BRUNO MODESTO DOS SANTOS
Vice-prefeito e Secretário Municipal da Educação



DIAS DA SEMANA		Energia (kcal)	Proteína (g)	Kcal	% VET	Lípidios (g)	Kcal	% VET	Carboidratos (g)	Kcal	% VET	Sódio (mg)
Segunda		1136,76	46	184,53	16%	29	264,48	23%	177	706,21	62%	1388,64
Terça		891,58	41	162,05	18%	27	244,40	27%	120	479,41	54%	1007,34
Quarta		934,99	36	144,10	15%	18	160,61	17%	161	642,75	69%	867,72
Quinta		984,47	41	165,19	17%	34	306,53	31%	127	508,12	52%	1012,48
Sexta		902,45	35	140,23	16%	25	225,28	25%	135	539,51	60%	1003,00
Média semanal		970,05	40	159,22	16%	27	240,26	25%	144	575,20	59%	1055,84

Indicador 24 anos

VALORES DE REFERÊNCIA

Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	329	8	9	45	600
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	493	12	14	68	800
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1150	29	32	158	1400
Ensino Fundamental (6 a 10 anos)							
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	473	12	13	65	600
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	710	18	20	98	800
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1656	41	46	228	1400
Ensino Médio							
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	543	14	15	75	600
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	815	20	23	112	800
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1902	48	53	262	1400

Autenticar documento em <https://guardatingueta.camarasempaper.com.br/autenticidade>

com o identificador 350037003900350034003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de

Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Inglês - 2 ou 11 meses

DIAS DA SEMANA		Energia (kcal)	Proteína (g)	% VET	Lípidos (g)	% VET	Carboidratos (g)	% VET	Calcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)
Segunda		612,23	25	16%	12	18%	101	66%	313,35	8,87	431,61	36,14
Terça		640,44	25	16%	12	17%	109	68%	316,71	8,97	427,31	44,54
Quarta		603,64	25	17%	12	18%	98	65%	324,09	8,96	466,61	74,66
Quinta		622,58	25	18%	12	18%	104	67%	313,63	8,81	413,31	34,49
Sexta		761,93	28	15%	19	22%	121	63%	476,30	11,23	608,99	81,36
Média semanal		648,17	26	16%	14	19%	106	66%	348,51	9,37	499,96	54,24

ALIMANTAÇÃO (%)

% das necessidades nutricionais/dia		Creche (7-11 meses)		Creche (1-3 anos)	
		Nº ref.	Calcio	Nº ref.	Calcio
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	447%	2 refeições	232%
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	192%	3 refeições	100%
			468%		937%
			187%		468%
			313%		746%
			134%		3207%
			362%		13567%
			155%		603%

VALORES DE REFERÊNCIA

Valores de referência para		Creche (7-11 meses)		Creche (1-3 anos)	
Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	
30% das necessidades nutricionais/dia	203	5	6	28	33
70% das necessidades nutricionais/dia	475	12	13	65	77
		18	18	182	5,0
		11	12	78	2,0
		27	28	150	350
		11	12	49	1
		27	28	115	2
		11	12	350	147
		27	28	15	9



Integrol - 2 a 3 anos

DIAS DA SEMANA		Energia (Kcal)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Calcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)
Segunda		927,03	46	20	141	259,80	8,04	1025,93	10,77
Terça		672,91	41	13	96	140,70	3,21	418,98	35,61
Quarta		810,97	47	22	105	154,62	5,43	659,83	251,74
Quinta		647,58	39	16	86	152,03	2,63	470,71	51,02
Sexta		819,33	43	26	102	211,80	4,39	486,92	20,42
Média semanal		775,57	43	19	106	183,79	4,79	612,47	75,91

ADEQUAÇÃO (%)

% das necessidades nutricionais/dia		Creche (7-11 meses)		Creche (1-3 anos)	
		Nº ref.	Vit. C	Nº ref.	Vit. C
30% das necessidades nutricionais/dia	30%	2 refeições	236%	2 refeições	240%
70% das necessidades nutricionais/dia	70%	3 refeições	101%	3 refeições	96%
30% das necessidades nutricionais/dia	30%	2 refeições	123%	2 refeições	479%
70% das necessidades nutricionais/dia	70%	3 refeições	53%	3 refeições	240%

VALORES DE REFERÊNCIA

Valores de referência para:		Creche (7-11 meses)		Creche (1-3 anos)	
Nº ref.	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Carboidratos (g)	Ca (mg)
2 refeições	203	5	6	28	78
3 refeições	475	12	13	65	182
2 refeições	304	8	8	42	150
3 refeições	708	18	20	97	350

Autenticar documento em <https://guaratingueta.camarasempapel.com.br/autenticidade>

com o identificador 350037003900350034003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Integrais - 1a 2 anos

DIAS DA SEMANA		Energia (Kcal)	(g)	Proteína Kcal	% VET	(g)	Lípidos Kcal	% VET	(g)	Carboidratos Kcal	% VET	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)
Segunda		742,93	42	167,00	22%	15	135,98	18%	112	447,50	60%	270,52	7,30	1130,92	7,20
Terça		649,82	40	159,76	25%	10	91,69	14%	98	393,76	61%	148,93	3,00	363,36	34,09
Quarta		750,05	42	167,39	22%	12	111,04	15%	116	462,84	62%	159,93	4,50	605,51	252,68
Quinta		620,03	38	150,78	24%	13	113,69	18%	88	350,06	56%	147,41	2,71	412,72	58,93
Sexta		767,01	42	168,78	22%	16	146,94	19%	111	443,79	58%	236,08	2,58	373,49	18,78
Média semanal		705,97	41	162,74	23%	13	119,87	17%	105	419,59	59%	192,57	4,02	577,20	74,33

ADEQUAÇÃO (%)

% das necessidades nutricionais/dia		Creche (7-11 meses)		Creche (1-3 anos)	
	Nº ref.	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	247%	201%	385%	496%
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	106%	80%	165%	212%
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	128%	402%	916%	1858%
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	55%	201%	393%	826%

VALORES DE REFERÊNCIA

Creche (7-11 meses)												
Valores de referência para:	Nº ref.	Energia (Kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	203	5	8	6	8	28	33	78	2,0	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12	18	13	18	65	77	182	5,0	350	35

Creche (1-3 anos)												
Valores de referência para:	Nº ref.	Energia (Kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	304	8	11	8	12	42	48	150	1	63	4
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	708	18	27	20	28	97	115	350	2	147	9



11 de Fevereiro de 2014

DIAS DA SEMANA		Energia (kcal)	Proteína (g)	% VET	Lípidios (g)	% VET	Carboidratos (g)	% VET	Sódio (mg)
Segunda		382,88	10	11%	12	28%	62	65%	418,31
Terça		289,55	8	11%	12	36%	38	52%	241,92
Quarta		276,24	4	5%	6	19%	55	79%	166,53
Quinta		289,44	8	11%	12	36%	38	52%	218,60
Sexta		342,85	9	10%	12	31%	52	60%	241,92
Média semanal		316,19	8	10%	11	30%	49	62%	257,46

VALORES DE REFERÊNCIA

Ensino Fundamental (6 a 10 anos)									
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)		
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	329	8	12	9	13	45	53
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	493	12	18	14	19	68	80
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1150	29	43	32	45	158	187
Ensino Fundamental (11 a 15 anos)									
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)		
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	473	12	18	13	18	65	77
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	710	18	27	20	28	98	115
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1656	41	62	46	64	228	269
Educação de Jovens e Adultos (19 a 30 anos)									
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)		
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	477	12	18	8	16	66	77
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	715	18	27	12	24	98	116
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1668	42	63	28	56	229	271
Educação de Jovens e Adultos (31 a 60 anos)									
Valores de referência para:		Nº ref.	Energia (kcal)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	Carboidratos (g)	Na (mg)		
20% das necessidades nutricionais/dia		1 refeição	459	11	17	8	15	63	75
30% das necessidades nutricionais/dia		2 refeições	689	17	26	11	23	95	112
70% das necessidades nutricionais/dia		3 refeições	1607	40	60	27	54	221	261



DIAS DA SEMANA	Energia (kcal)	Proteína (g) Kcal	% VET	Lípidios (g) Kcal	% VET	Carboidratos (g) Kcal	% VET	Sódio (mg)
Segunda	611,52	29	19%	11	17%	98	64%	719,86
Terça	602,04	32	21%	15	23%	82	55%	765,42
Quarta	633,68	32	20%	12	17%	101	64%	675,21
Quinta	669,96	32	19%	22	30%	84	50%	767,90
Sexta	757,63	37	20%	25	30%	96	51%	885,88
Média semanal	654,97	32	20%	17	23%	92	57%	762,85

VALORES DE REFERÊNCIA

Ensino Fundamental (6 a 10 anos)									
Valores de referência para	Nº ref	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Na (mg)
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	329	10% do VET	15% do VET	25% do VET	35% do VET	55% do VET	65% VET	600
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	493	8	12	9	13	45	53	800
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	1150	12	18	14	19	68	80	1400
Ensino Fundamental (11 a 15 anos)									
Valores de referência para	Nº ref	Energia (kcal)	PROTEÍNAS (g)		LÍPIDIOS (g)		CARBOIDRATOS (g)		Na (mg)
20% das necessidades nutricionais/dia	1 refeição	473	10% do VET	15% do VET	25% do VET	35% do VET	55% do VET	65% VET	600
30% das necessidades nutricionais/dia	2 refeições	710	12	18	13	18	65	77	800
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	1656	18	27	20	28	98	115	1400





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Café da manhã 8:30	Biscoito água e sal Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Salada de Macaráo Came moída com batata doce	Arroz Feijão Vinagete de repolho Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Estrogonofe de carne	Arroz Feijão Brócolis cozido com beterraba Pernil com vagem	Arroz Feijão com abóbora Alface com tomate picados Coxinha de frango
Lanche da tarde 14:30	Biscoito água e sal Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Pera

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
970	144g	40g	27g	1055

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rotulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001



CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: CRECHE - BERCÁRIO I

FAIXA ETÁRIA: 7 A 11 MESES

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Leite 8:00	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 9:00	Melancia	Pera	Mamão	Maçã	Banana
Almoço - Papa salgada** 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida	Arroz Feijão Repolho refogado	Arroz Feijão com espinafre Purê de abóbora	Arroz Feijão Beterraba cozida	Arroz Feijão com abóbora Purê de batata doce
	Carne moída com batata doce	Frango com mandiquinha	Carne em isca cozida	Pernil com vagem	Coxinha de frango desfiada
Leite 13:30	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 14:30	Maçã	Banana	Melancia	Pera	Mamão
Jantar - sopa 15:30	Caldo de feijão com macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata inglesa + couve) com carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de inhame, abóbora mandioca

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
648	106g	26g	14g
Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
469	54	348	9

OBSERVAÇÕES

*Papa de frutas: preparação à base de frutas, amassada com garfo e ofertada em consistência de purê ou feita com corte adequado para a idade (corte seguro)

**Papa principal: preparação à base de cereais, legumes, verduras, gema de ovo e carnes; amassada com garfo e ofertada em consistência de purê

O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada! Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO II

FAIXA ETÁRIA: 1 A 2 ANOS

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Café da manhã 8:30	Leite Biscoito de arroz Maçã	Leite Pão Melancia	Leite Pão Banana	Leite Pão Mamão	Leite Pão Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandiquinha	Arroz Feijão espinafre Couve com cenoura ralada Carne em isca acebolada	Arroz Feijão Brócolis e cozido com beterraba Pernil com vagem	Arroz Feijão com abóbora Alface e tomate picadinhos Coxinha de frango
Lanche da tarde 13:30	Leite Maçã	Banana com aveia	Suco de melancia Pão	Mix de frutas	Leite Bolo sem açúcar
Jantar 15:30	Caldo de feijão, macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata inglesa e couve) com carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de inhame, abóbora e espinafre

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)
705	105g	41g	13g
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)
577	192	74	4

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rotulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 51027/60000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001



CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – MATERNAL I E II

FAIXA ETÁRIA: 2 A 3 ANOS

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Café da manhã 8:30	Biscoito maisena Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida Carne moída com batata doce Maçã	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandioquinha Melancia	Arroz Feijão espinafre Couve com cenoura ralada Carne em isca acebolada Banana	Arroz Feijão Brócolis e cozido com beterraba Pernil com vagem Mamão	Arroz Feijão com abóbora Alface e tomate picadinhos Coxinha de frango Pera
Lanche da tarde 13:30	Biscoito água e sal Vitamina de Maçã	Banana com aveia	Suco de melancia Pão com margarina	Mix de frutas	Achocolatado Bolo de limão
Jantar 15:30	Caldo de feijão, macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata inglesa e couve) com carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de inhame, abóbora e espinafre

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	
775	106g	43g	19g	
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)	
612	183	75	4	

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

***O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1**

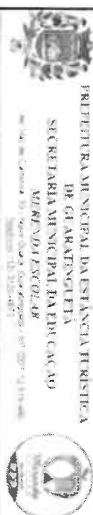
****Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!**

**** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.**

Ana Carolina Ratti Nogueira
 CRN3 52001
 Responsável Técnica – Nutricionista
 Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
 NUTRICIONISTA
 CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA / ENSINO FUNDAMENTAL I E II FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS OU MAIORES DE 15 ANOS

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 20%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Lanche manhã ou tarde 8:30 ou 15:30	Biscoito água e sal Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Pera

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)	SÓDIO (mg)
316	49g	8g	11g	257mg

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

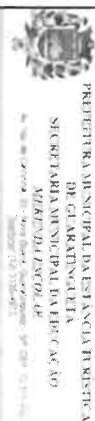
**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I E
II – ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS

CONSUMO: 05/05/2025 A 09/05/2025

PERÍODO: PARCIAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 30%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 05/05	TERÇA 06/05	QUARTA 07/05	QUINTA 08/05	SEXTA 09/05
Café: 8:30 manhã	Biscoito água e sal Achoocolatado Maça	Pão com margarina Achoocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achoocolatado	Pão com margarina Suco Pera
Almoço 11:00	Arroz Feijão com inhame Salada de Macarrão Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Vinagrete de repolho Frango com mandioquinha	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Estragonofe de carne	Arroz Feijão Brócolis cozido com beterraba Pernil com vagem	Arroz Feijão com abóbora Alface com tomate picados Coxinha de frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
654	92	32	17	762

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025		PERÍODO: INTEGRAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Café da manhã 8:30	Biscoito rosquinha de chocolate Achoocolado Maçã	Pão com margarina Achoocolado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com molho de frango Suco	Pão com margarina Achoocolado Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Escondidinho de batata doce com carne moída	Arroz Feijão Vinagre de repolho Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Carne em isca com abóbora	Arroz Feijão Alface com tomate picados Pernil acebolado	Arroz Feijão com abóbora Jardineira de legumes (chuchu, batata inglesa, cenoura, milho e ervilha) Estragonele de Frango
Lanche da tarde 14:30	Biscoito rosquinha de chocolate Achoocolado Maçã	Pão com margarina Achoocolado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com molho de frango Suco	Pão com margarina Achoocolado Pera

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)	SÓDIO (mg)
895	137	38	22	899

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rotulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

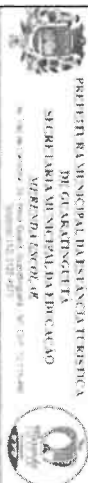
**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO I

FAIXA ETÁRIA: 7 A 11 MESES

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Leite 8:00	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 9:00	Melancia	Pera	Mamão	Maçã	Banana
Almoço – Papa salgada** 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha cozida Escondidinho de batata doce com carne moída	Arroz Feijão Repolho refogado Frango cozido, mandioca	Arroz Feijão com espinafre Cenoura cozida Carne em isca com abóbora	Arroz Feijão Purê de abóbora Pernil cozido	Arroz Feijão com abóbora Purê de batata inglesa Frango cozido
Leite 13:30	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 14:30	Maçã	Banana	Melancia	Pera	Mamão
Jantar – sopa 15:30	Sopa de feijão com macarrão abóbora e carne moída	Sopa com macarrão, batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata inglesa e couve) com carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de legumes com inhame, abóbora, espinafre e frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)	
518	75g	22g	14g	
Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)	
491	64	273	6,23	

OBSERVAÇÕES

*Papa de frutas: preparação à base de frutas, amassada com garfo e ofertada em consistência de purê ou feita com corte adequado para a idade (corte seguro)

**Papa principal: preparação à base de cereais, legumes, verduras, gema de ovo e carnes; amassada com garfo e ofertada em consistência de purê

O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 51027/60000172/2011-1

Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!

Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001



CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO II

FAIXA ETÁRIA: 1 A 2 ANOS

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025		PERÍODO: INTEGRAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Café da manhã 8:30	Leite Biscoito de arroz Maçã	Leite Pão Melancia	Leite Pão Banana	Leite Pão Mamão	Leite Pão Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Escudinho de batata doce com carne moída	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Carne moída com abóbora	Arroz Feijão Alface com tomate picados Pernil acebolado	Arroz Feijão com abóbora Chuchu cozido Frango com batata inglesa
Lanche da tarde 13:30	Leite Banana e Maçã	Mamão com aveia	Pão Suco melancia	Mix de frutas	Leite Bolo sem açúcar
Jantar 15:30	Sopa de feijão, macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão, batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata e couve) com carne seca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de legumes com inhame, abóbora, espinafre e frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	
723	107	42	14	
Vitamina A (mcg)	Calcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mcg)	
607	199	85	4,3	

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
 CRN3 52001
 Responsável Técnica – Nutricionista
 Prefeitura Municipal de Guaratinguetá


 Ana Carolina Ratti Nogueira
 NUTRICIONISTA
 CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: CRECHE - MATERNAL I E II

FAIXA ETÁRIA: 2 A 3 ANOS

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Café da manhã 8:30	Biscoito rosquinha Achocolatado Fera	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Escorridinho de batata doce com carne moída	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Carne em isca com abóbora	Arroz Feijão Alface com tomate picados Pernil acebolado	Arroz Feijão com abóbora Chuchu cozido Frango com batata inglesa
Sobremesa	Maçã	Melancia	Banana	Mamão	Pera
Lanche da tarde 13:30	Vitamina de banana Biscoito maisena	Mamão com aveia	Suco de melancia Pão com margarina	Mix de frutas	Bolo de fubá Achocolatado
Jantar 15:30	Sopa de feijão, macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão, batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata e couve) com carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de legumes com inhame, abóbora, espinafre e frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
748	105g	41g	18g
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)
630	185	80	4,5

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica - Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratingueta

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA / ENSINO FUNDAMENTAL I E II FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS OU MAIORES DE 15 ANOS

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 20%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Lanche manhã ou tarde 8:30 ou 15:30	Biscoito rosquinha de chocolate Achoocolado Maça	Pão com margarina Achoocolado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com molho de frango Suco	Pão com margarina Achoocolado Pera

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
279	46g	7g	8g

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I E II – ZONA RURAL. FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS

CONSUMO: 12/05/2025 A 16/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 30%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 12/05	TERÇA 13/05	QUARTA 14/05	QUINTA 15/05	SEXTA 16/05
Café da manhã 8:30	Biscoito rosquinha de chocolate Achocolado Mazê	Pão com margarina Achocolado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com molho de frango Suco	Pão com margarina Achocolado Pera
Almoço 11:00	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Escudinho de batata doce com carne moída	Arroz Feijão Vinagrete de repolho Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve cozida cenoura ralada Carne e arroz com abóbora	Arroz Feijão Alface com tomate picados Pernil acebolado	Arroz Feijão com abóbora Jardineira de legumes (chuchu, batata inglesa, cenoura, milho e ervilha) Estrogonofe de Frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)
618	91g	31g	14g

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001



CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS

CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Café da manhã 8:30	Rosquinha de coco Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Tangerina
Almoço 10:30	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão com inhame	Feijão	Feijão com espinafre	Feijão	Feijão com abóbora
	Salada de macarrão	Vinagrete de repolho	Couve com cenoura ralada	Brócolis com beterraba	Alface e tomate picados
	Carne moída com batata doce	Frango com mandiquinha	Estrogonofe de carne	Pernil com vagem	Coxinha de frango
Lanche da tarde 14:30	Rosquinha de coco Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
925,98	135	39	26	936

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

***O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1**

****Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!**

**** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.**

Ana Carolina Ratti Nogueira
 CRN3 52001
 Responsável Técnica – Nutricionista
 Prefeitura Municipal de Guaratinguetá


 Ana Carolina Ratti Nogueira
 NUTRICIONISTA
 CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: CRECHE - BERÇÁRIO I

CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

FAIXA ETÁRIA: 7 A 11 MESES

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Leite 8:00	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 9:00	Melancia	Pera	Mamão	Maçã	Banana
Almoço - Papa salgada** 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida	Arroz Feijão Repolho refogado	Arroz Feijão com espinafre Purê de abóbora	Arroz Feijão Beterraba cozida	Arroz Feijão com abóbora Purê batata doce
	Carne moída com batata doce	Frango com mandiquinha	Carne em isca cozida	Pernil com vagem	Coxinha de frango desfiada
Leite 13:30	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 14:30	Maçã	Banana	Melancia	Pera	Mamão
Jantar - sopa 15:30	Sopa de feijão com macarão, abóbora e carne moída	Sopa de macarão com batata, cenoura e frango	Caldo verde de batata com couve e carne isca	Canjiquinha com batata cenoura e pernil	Sopa de legumes (inhame, abóbora, espinafre)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
623	104	25	12
Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
441	54,4	318	8,9

OBSERVAÇÕES

*Papa de frutas: preparação à base de frutas, amassada com garfo e ofertada em consistência de purê ou feita com corte adequado para a idade (corte seguro)

**Papa principal: preparação à base de cereais, legumes, verduras, gema de ovo e carnes; amassada com garfo e ofertada em consistência de purê

O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172-2011-1

Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva! Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica - Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – BERRÇÁRIO II		PERÍODO: INTEGRAL		FAIXA ETÁRIA: 1 A 2 ANOS	
CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%			
REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Café da manhã 8:30	Biscoito de arroz Leite Maçã	Pão Leite Melancia	Pão Leite Banana	Pão Leite Mamão	Pão Leite Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandioquinha	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura cozidos Carne em isca picadinha	Arroz Feijão Brócolis e beterraba cozidos Pernil com vagem	Arroz Feijão com abóbora Alface com tomate picadinhos Coxinha de frango assada
Lanche da tarde 13:30	Leite Mamão e Maçã	Banana com aveia	Suco de melancia Iogurte	Frutas variadas	Bolo sem açúcar Leite
Jantar 15:30	Sopa de feijão com macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata com couve) e carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de legumes (inhame, abóbora, espinafre)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	
717,8	103	43	15	
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)	
592	200	87,7	4,5	

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 51027/60000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva!

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

ANACAROLINA RATTI NOGUEIRA
CRN3 52001





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARATINGUETÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
MUNICÍPIO DE GUARATINGUETÁ - SP



CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: CRECHE -- MATERNAL I E II

FAIXA ETÁRIA: 2 A 3 ANOS

CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Café da manhã 8:30	Biscoito água e sal Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Cenoura cozida Carne moída com batata doce Maçã	Arroz Feijão Repolho refogado Frango com mandiquinha Melancia	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura cozidos Carne em isca acebolada Banana	Arroz Feijão Brócolis e beterraba cozidos Pernil com vagem Mamão	Arroz Feijão com abóbora Alface com tomate picadinhos Coxinha de frango assada Pera
Sobremesa					
Lanche da tarde 13:30	Vitaminina de mamão Biscoito rosquinha	Banana com aveia	Suco de melancia Pão com margarina	Frutas variadas	Bolo de limão Achocolatado
Jantar 15:30	Sopa de feijão com macarrão, abóbora e carne moída	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata com couve) e carne isca	Canjiquinha com batata, cenoura e pernil	Sopa de legumes (inhame, abóbora, espinafre)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
764,82	105	43	19
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)
606,42	185,64	79,32	4,76

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira

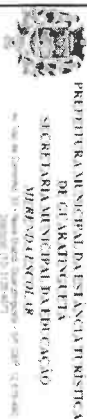
CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA / ENSINO FUNDAMENTAL I E II FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS OU MAIORES DE 15 ANOS

CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 20%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Lanche manhã ou tarde 8:30 ou 15:30	Biscoito rosquinha coco Achocolatado Maçã	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Suco Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
284,36	45	7	9	195,7

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

***O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1**

****Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!**

**** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.**

Ana Carolina Rati Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Rati Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I E II – ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS

CONSUMO: 19/05/2025 A 23/05/2025

PERÍODO: PARCIAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 30%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 19/05	TERÇA 20/05	QUARTA 21/05	QUINTA 22/05	SEXTA 23/05
Café da manhã 8:30	Biscoito rosquinha coco Achoocolatado Maçã	Pão com margarina Achoocolatado	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achoocolatado	Pão com margarina Suco Tangerina
Almoço 11:00	Arroz Feijão com inhame Salada de macarrão Carne moída com batata doce	Arroz Feijão Vinagrete de repolho Frango com mandioquinha	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Estragão de carne	Arroz Feijão Brócolis com beterraba Pernil com vagem	Arroz Feijão com abóbora Alface e tomate picados Coxinha de frango

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
634,06	90	31	16	728

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

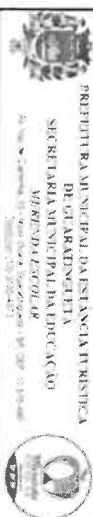
Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS

CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
Café da manhã 8:30	Biscoito maisena Achocolatado Maçã	Pão com presunto Suco	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado Tangerina
Almoço 11:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada	Arroz Feijão Vinagrete de repolho	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada	Arroz Feijão Alface e tomate picados	Arroz Feijão com abóbora Jardineira de legumes (chuchu, batata, cenoura, milho e ervilha)
Lanche da tarde 14:30	Carne em isca com batata doce	Frango com mandioca	Macarrão com carne moída	Frango com vagem	Pernil acebolado
	Biscoito maisena Achocolatado Maçã	Pão com presunto Suco	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	SÓDIO (mg)
990	135g	45g	31g	967

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

***O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1**

****Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!**

**** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.**

Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO - ETAPA DE ENSINO: CRECHE - BERÇÁRIO I

PERÍODO: INTEGRAL

CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025

FAIXA ETÁRIA: 7 A 11 MESES

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
Leite 8:00	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 9:00	Melancia	Pera	Mamão	Maçã	Banana
Almoço - Papa salgada** 13:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha cozida Carne em isca com batata doce	Arroz Feijão Repolho Refogado Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Cenoura cozida Carne moída refogada	Arroz Feijão Batata cozida Frango com vagem	Arroz Feijão com abóbora Chuchu e cenoura cozidos Pernil cozido
Leite 13:30	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil	Leite materno ou fórmula infantil
Papa de fruta* 14:30	Maçã	Banana	Melancia	Pera	Mamão
Jantar - sopa 15:30	Sopa de feijão com macarão, abóbora e carne isca	Sopa de macarão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata e couve) e carne moída	Canjiquinha com batata, cenoura e frango	Sopa de inhame, abóbora, espinafre e pernil

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
623,07	104g	25g	12g
Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)	Calcio (mg)	Ferro (mg)
441,43	54,44	318,16	8,87

OBSERVAÇÕES

*Papa de frutas: preparação à base de frutas, amassada com garfo e ofertada em consistência de purê ou feita com corte adequado para a idade (corte seguro)

**Papa principal: preparação à base de cereais, legumes, verduras, gema de ovo e carnes; amassada com garfo e ofertada em consistência de purê

O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva! Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica - Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – BERÇÁRIO II

FAIXA ETÁRIA: 1 A 2 ANOS

CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
Café da manhã 8:30	Biscoito de arroz Leite Maça	Pão Leite Melancia	Pão Leite Mamão	Pão Leite Mamão	Pão Leite Pera
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Carne em peça com batata doce	Arroz Feijão Repolho Refogado Frango com mandioca	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Macarrão com carne moída	Arroz Feijão Alface com tomate picados Frango com vagem	Arroz Feijão com abóbora Chuchu e cenoura cozidos Pernil cozido
Lanche da tarde 13:30	Leite Maça e Pera	Mamão com aveia	Suco de melancia Pão	Frutas picadas	Leite Bolo sem açúcar
Jantar 15:30	Sopa de feijão com macarrão, abóbora e carne isca	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata e couve) e carne moída	Canjiquinha com batata, cenoura e frango	Sopa de inhame, abóbora, espinafre e pernil

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
774,37	108g	44g	18g
Vitamina A (mcg)	Cálcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)
617,81	193,62	93,01	5,95

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: CRECHE – MATERNAL I E II

FAIXA ETÁRIA: 2 A 3 ANOS

CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025

PERÍODO: INTEGRAL

ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 70%

REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
Café da manhã 8:30	Biscoito maisena Achocolatado Pera	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado
Almoço 10:30	Arroz Feijão com inhame Abobrinha refogada Carne em isca com batata doce Maçã	Arroz Feijão Repolho Refogado Frango com mandioca Melancia	Arroz Feijão com espinafre Couve com cenoura ralada Macarrão com carne moída Banana	Arroz Feijão Alface com tomate picados Frango com vagem Mamão	Arroz Feijão com abóbora Chuchu e cenoura cozidos Pernil acebolado Pera
Sobremesa					
Lanche da tarde 13:30	Biscoito água e sal Vitamina de maçã	Mamão com aveia	Suco de melancia Pão com margarina	Frutas picadas	Bolo de fubá Achocolatado
Jantar 15:30	Sopa de feijão com macarrão, abóbora e carne isca	Sopa de macarrão com batata, cenoura e frango	Caldo verde (batata e couve) e carne moída	Canjiquinha com batata, cenoura e frango	Sopa de inhame, abóbora, espinafre e pernil

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)				
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)	
810	115g	44g	20g	
Vitamina A (mcg)	Calcio (mg)	Vitamina C (mg)	Ferro (mg)	
691	225	74,6	7,9	

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetivada.

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Nutricionista
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA / ENSINO FUNDAMENTAL I E II / EJA		FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS OU MAIORES DE 15 ANOS			
CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 20%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
1ª refeição manhã ou tarde 8:30 ou 15:30	Biscoito maisena Achocolatado Maçã	Pão com presunto Suco	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado Tangerina

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDIO (g)
282	45	7	9

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

*O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102/60000172/2011-1

**Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será objetiva!

** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.

Ana Carolina Ratti Nogueira
CRN3 52001
Responsável Técnica – Nutricionista
Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001





CARDÁPIO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: PRÉ-ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I E II – ZONA RURAL

FAIXA ETÁRIA: 4 A 5 ANOS OU 6 A 10 ANOS OU 11 A 15 ANOS

CONSUMO: 26/05/2025 A 30/05/2025		PERÍODO: PARCIAL		ADEQUAÇÃO CALÓRICA: 30%	
REFEIÇÃO	SEGUNDA 26/05	TERÇA 27/05	QUARTA 28/05	QUINTA 29/05	SEXTA 30/05
Café da manhã 8:30	Biscoito maisena Achocolatado Maçã	Pão com presunto Suco	Pão com margarina Suco Banana	Pão com margarina Achocolatado	Pão com margarina Achocolatado Tangerina
Almoço 11:00	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão com inhame	Feijão	Feijão com espinafre	Feijão	Feijão com abóbora
	Abobrinha refogada	Vinagrete de repolho	Couve com cenoura ralada	Alface e tomate picados	Jardineira de legumes (chuchu, batata, cenoura, milho e ervilha)
	Carne em isca com batata doce	Frango com mandioca	Macarrão com carne moída	Frango com vagem	Pernil acebolado

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)			
ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDIO (g)
629	93	32	14

Fonte: * TACO 4ª Edição 2011. / * Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011. / * Rótulos e fichas técnicas de alimentos.

OBSERVAÇÕES

***O cardápio foi elaborado conforme TAC nº 5102760000172/2011-1**

****Este cardápio pode sofrer alterações, conforme a estabilidade de produtos, sazonalidades e circunstâncias que interfiram na logística. A comunicação em antecedência será obrigatória!**

**** Os alunos com restrição alimentar recebem itens específicos de acordo com atestado apresentado.**

Ana Carolina Ratti Nogueira

CRN3 52001

Responsável Técnica – Nutricionista

Prefeitura Municipal de Guaratinguetá

Ana Carolina Ratti Nogueira
NUTRICIONISTA
CRN3 52001

