

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR



Dia Mundial do Câncer (OMS) – 04/02

Uma alimentação saudável é uma importante aliada na prevenção de diversos tipos de câncer. Priorizar frutas, verduras, legumes, grãos integrais e reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados ajuda a fortalecer o organismo e proteger as células. Pequenas escolhas no dia a dia podem ter grande impacto na saúde ao longo da vida.

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (06 A 14 ANOS)

FEVEREIRO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 02	TERÇA-FEIRA 03	QUARTA-FEIRA 04	QUINTA-FEIRA 05	SEXTA-FEIRA 06
Desjejum 07:00 a 07:30	Tangerina Farofa de cuscuz de milho Ovo mexido	Batata doce Carne bovina em cubos ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Cuscuz de milho Filé de frango em iscas ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira Carne bovina em iscas acebolada	Melancia Pão seda Carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Banana prata ou pacovan	Melancia	Abacaxi	Tangerina	Manga
Lanche Tarde 13:00 a 13:30	Manga	Tangerina	Banana prata ou pacovan	Abacaxi	Melancia
Jantar 15:30 a 16:00	Macaxeira Filé de frango em iscas acebolado	Sopa de carne bovina com macarrão espaguete e legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu) Pão seda	Mix de frutas (abacaxi e manga) Bolo de laranja Suco de Manga	Melancia Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho	Cuscuz de milho Carne bovina ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR



Dia Nacional de Luta dos Povos Indígenas – 07/02

Celebrar a cultura indígena é valorizar tradições alimentares que preservam a saúde e a sustentabilidade. A alimentação típica indígena, rica em raízes, frutas, legumes e sementes, inspira escolhas saudáveis e nutritivas que podem ser incorporadas ao dia a dia, fortalecendo a conexão com a natureza e a diversidade alimentar.

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (06 A 14 ANOS)

FEVEREIRO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 09	TERÇA-FEIRA 10	QUARTA-FEIRA 11	QUINTA-FEIRA 12	SEXTA-FEIRA 13
Desjejum 07:00 a 07:30	Melão Cuscuz de milho Ovo primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão e cheiro verde)	Batata doce Carne bovina em iscas ao molho	Macaxeira Carne bovina moída ao molho	Cuscuz de milho Filé de frango em cubos ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Manga Inhame Carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Melancia	Melão	Abacaxi	Melão	Abacaxi
Lanche Tarde 13:00 a 13:30	Melancia	Goiaba	Banana prata ou pacovan	Melão	Abacaxi
Jantar 15:30 a 16:00	Manga Risoto de carne bovina com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Pão seda Carne bovina moída ao molho	Batata doce Filé de frango em iscas ao molho	Canja de filé de frango (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu) Pão seda	Melão Cuscuz de milho Ovo Primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão e cheiro verde)

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

	<p style="text-align: center;">Dia Internacional de Luta contra o Câncer Infantil – 15/02</p> <p>Uma alimentação equilibrada é fundamental para o crescimento saudável das crianças e para a prevenção de doenças. Frutas, verduras, legumes, grãos integrais e proteínas magras ajudam a fortalecer o organismo e contribuem para uma vida mais saudável desde a infância.</p>
---	--

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (06 A 14 ANOS)

FEVEREIRO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 16	TERÇA-FEIRA 17	QUARTA-FEIRA 18	QUINTA-FEIRA 19	SEXTA-FEIRA 20
Desjejum 07:00 a 07:30	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Batata doce Filé de frango em cubos ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macaxeira Filé de frango em iscas acebolado
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Manga	Tangerina
Lanche Tarde 13:00 a 13:30	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Melancia	Abacaxi
Jantar 15:30 a 16:00	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Goiaba Cuscuz de milho Ovo primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde)	Sopa de carne bovina com macarrão espaguete e legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu) Pão seda

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR



Dia Mundial das Doenças Raras – 28/02

Alimentação adequada é um importante aliado na saúde e na qualidade de vida de todos, incluindo pessoas com doenças raras. Frutas, verduras, legumes, proteínas magras e hidratação adequada contribuem para fortalecer o organismo e apoiar tratamentos de forma saudável e equilibrada.

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL (06 A 14 ANOS)

FEVEREIRO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 23	TERÇA-FEIRA 24	QUARTA-FEIRA 25	QUINTA-FEIRA 26	SEXTA-FEIRA 27
Desjejum 07:00 a 07:30	Abacaxi Cuscuz de milho Ovo mexido	Batata doce Filé de frango em cubos ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macaxeira Carne bovina em iscas ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Melancia Pão seda Carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Cuscuz de arroz Filé de peixe ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Goiaba	Banana prata ou pacovan	Melancia	Melão	Abacaxi
Lanche Tarde 13:00 a 13:30	Banana prata ou pacovan	Melancia	Melão	Abacaxi	Goiaba
Jantar 15:30 a 16:00	Inhame Carne bovina moída ao molho	Abacaxi Cuscuz de milho umedecido com leite de vaca integral Ovo mexido	Sopa de filé de frango com macarrão espaguete e legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu) Pão seda	Batata doce Carne bovina ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Melancia Risoto de filé de frango com legumes (arroz branco, batata inglesa, cenoura, chuchu)

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9