



Alimentação Escolar

EM Pref. João Floriani Ensino Fundamental

Zona urbana
Faixa etária: 6-10 anos
11-15 anos

2026

20% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO PARCIAL
30% das necessidades nutricionais diárias - CONTRATURNO

	Segunda - Feira	6-abr	Terça - Feira	7-abr	Quarta - Feira	8-abr	Quinta - Feira	9-abr	Sexta - Feira	10-abr	Média	%
Lanche da Manhã 2ª - 9:14h 3ª-6ª - 8:50H Lanche da Tarde 2ª - 15:09h 3ª-6ª - 15:30h	"Cachorro-quente" de frango <i>Pão francês com molho de frango desfiado</i> Fruta (<i>mamão</i>)	Feijão Preto cozido Arroz cozido Farofa colorida (<i>farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura ralada</i>) Salada de alface e couve-flor cozido Fruta (<i>laranja ou tangerina</i>)	Polenta cozida Peixe ensopado <i>com molho de tomate feito na escola</i> Abobrinha refogada Salada de repolho branco e roxo Fruta (<i>maçã</i>)	Risoto de carne <i>(servir separadamente o arroz cozido e o carne em cubos refogada com legumes e tempero verde)</i> Salada de cenoura ralada e beterraba Salada de brócolis cozido Fruta (<i>melancia ou melão</i>)	Macarrão cozido <i>(tipo penne ou rigattoni)</i> Frango ao molho (<i>peito de frango desfiado e refogados com legumes</i>) Salada de vagem Salada de tomate Fruta (<i>banana</i>)							
Almoço (11:30h)	Macarrão integral cozido Carne moída <i>refogada com molho de tomate</i> Abobrinha refogada Salada alface	Aipim cozido <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Frango ao molho Salada de brócolis Salada de cenoura	Feijão vermelho ou carioca Arroz cozido Carne moída <i>refogada ou Bolo de carne moída assado</i> Farofa de couve Salada mista de acelga	Purê de batata <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Frango refogado com legumes Salada de couve-flor Salada de Repolho	Polenta <i>recheada com carne moída ao molho e gratinada com queijo</i> <i>Opção: Arroz integral cozido; polenta cozida sem molho e carne moída à parte</i> Salada de beterraba Salada de repolho							

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.
Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.



Alimentação Escolar

EM Pref. João Floriani Ensino Fundamental

Zona urbana
Faixa etária: 6-10 anos
11-15 anos

2026

20% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO PARCIAL
30% das necessidades nutricionais diárias - CONTRATURNO

	Segunda - Feira	13-abr	Terça - Feira	14-abr	Quarta - Feira	15-abr	Quinta - Feira	16-abr	Sexta - Feira	17-abr	Média	%
Lanche da Manhã 2ª - 9:14h 3ª-6ª - 8:50H Lanche da Tarde 2ª - 15:09h 3ª-6ª - 15:30h	Leite com café <i>(Leite com café coado e açúcar mascavo)</i> ou Mascáu <i>(Leite com chocolate em pó e açúcar mascavo)</i> Pão com doce 100% fruta <i>(Pão de mistura com manteiga e doce de banana)</i> Fruta <i>(banana)</i>	Batata doce cozida <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Frango ao molho <i>(coxa/sobrecoxa de frango refogada em pedaços)</i> Salada de beterraba e salada de alface Fruta <i>(melancia ou melão)</i>	Feijão preto Arroz cozido Omelete de espinafre Salada de vagem Fruta <i>(laranja ou tangerina)</i>	Polenta cozida Carne moída <i>refogada com legumes e molho de tomate</i> Salada de Beterraba Salada de brócolis e couve-flor Fruta <i>(mamão)</i>	Sopa de lentilha com carne desfiada, legumes e batatinha Fruta <i>(maçã)</i>							
Almoço <i>(11:30h)</i>	Purê de taiá com cenoura <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Peito de frango <i>refogado ao molho</i> Salada de chuchu Salada de brócolis	Feijão Preto Arroz cozido Carne em tiras com legumes Farofa colorida <i>(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura)</i> Salada de couve-flor	Lentilha cozida Arroz cozido Bolo de carne moída assado Couve refogada com espinafre Salada de cenoura	Polenta cozida <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Frango assado <i>Molho de tomate feito na escola</i> Salada de beterraba	Feijão vermelho ou carioca Arroz cozido Carne moída <i>refogada ou Bolo de carne moída assado</i> Farofa de couve Salada mista de repolho							

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores. Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.



Alimentação Escolar

EM Pref. João Floriani Ensino Fundamental

Zona urbana
Faixa etária: 6-10 anos
11-15 anos

2026

20% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO PARCIAL
30% das necessidades nutricionais diárias - CONTRATURNIO

	Segunda - Feira	20-abr	Terça - Feira	21-abr	Quarta - Feira	22-abr	Quinta - Feira	23-abr	Sexta - Feira	24-abr	Média	%
<p>Lanche da Manhã 2ª - 9:14h 3ª-6ª - 8:50H</p> <p>Lanche da Tarde 2ª - 15:09h 3ª-6ª - 15:30h</p>	RECESSO ESCOLAR		FERIADO		<p>Suco de fruta natural <i>(Suco de amora ou morango, adoçado com açúcar mascavo)</i></p> <p>Sanduíche de Queijo <i>(Pão de mistura fatiado com requeijão saudável e/ou queijo mussarela)</i> OU Sanduíche de OVO <i>(Pão de mistura com manteiga e/ou ovo mexido)</i></p> <p>Fruta <i>(banana)</i></p>	<p>Polenta cozida</p> <p>Frango ao molho <i>(peito de frango desfiado e refogados com legumes)</i></p> <p>Salada de Beterraba</p> <p>Salada de brócolis e couve-flor</p> <p>Fruta <i>(mamão)</i></p>	<p>Feijão preto</p> <p>Arroz cozido</p> <p>Farofa colorida <i>(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura ralada)</i></p> <p>Salada de vagem</p> <p>Fruta <i>(maçã)</i></p>					
<p>Almoço <i>(11:30h)</i></p>							<p>Sopa de legumes <i>(legumes variados; macarrão tipo "alfabeto"; peito de frango)</i></p> <p>Torradinhas de pão</p>	<p>Batata cozida <i>c/ tempero verde</i></p> <p><i>Opção: Arroz integral cozido</i></p> <p>Filé de peixe assado <i>com creme de milho</i> OU Pastelão de peixe assado</p> <p>Salada de repolho</p>	<p>Macarrão integral cozido</p> <p>Peito de frango <i>refogado ao molho</i></p> <p>Abóbora refogada ou purê de abóbora</p> <p>Salada de beterraba</p>			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.
Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.



Alimentação Escolar

EM Pref. João Floriani Ensino Fundamental

Zona urbana
Faixa etária: 6-10 anos
11-15 anos

2026

20% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO PARCIAL
30% das necessidades nutricionais diárias - CONTRATURNIO

	Segunda - Feira	27-abr	Terça - Feira	28-abr	Quarta - Feira	29-abr	Quinta - Feira	30-abr	Sexta - Feira	1-mai	Média	%
Lanche da Manhã 2ª - 9:14h 3ª-6ª - 8:50H Lanche da Tarde 2ª - 15:09h 3ª-6ª - 15:30h	Buraco Negro <i>(Pão tipo francês com molho de carne moída)</i>	Arroz cozido Frango refogado com legumes	Batata doce cozida <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Carne de Panela	Feijão Preto Arroz cozido Omelete de espinafre	Fruta (laranja)	Fruta (mamão)	Fruta (banana)	Fruta (maçã)	FERIADO			
Almoço (11:30h)	Polenta cozida <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Carne moída refogada ou Bolo de carne moída assado <i>Molho de tomate feito na escola</i> Salada de cenoura	Macarrão integral cozido Peito de frango refogado ao molho Abóbora refogada ou purê de abóbora Salada de beterraba	Feijão Preto Arroz cozido Omelete Farofa colorida (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura) Salada de couve-flor	Feijão vermelho ou carioca Arroz cozido Carne moída refogada ou Bolo de carne moída assado Farofa de couve Salada mista de repolho								

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores. Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.