

Cardápio elaborado por Bruna Maia Santos - CRN8 - 16590 e aprovado por Andrea Bruginski - Nutricionista RT - CRN8 - 444



Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6 - Projetos

ABRIL/MAIO 2025



Caso não possua algum item do CARDÁPIO se atentar às substituições por similares, descritas no final do cardápio.

Almoço: Repetir a refeição servida no lanche, podendo acrescentar itens como farofa, polenta, quixerinha, purê, legumes e/ou saladas diferenciadas para diversificar.

O almoço de quinta-feira deve ter como base: arroz, feijão, proteína animal e salada.

Semana	Refeição/dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 14/04/2025 - 18/04/2025	Mais Merenda Entrada	Biscoito Chá ou suco	Vitamina de frutas	Bolo Leite com achocolatado	Recesso	Feriado
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Salada	Macarrão com molho Proteína animal Salada	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Legumes		
	Mais Merenda Saída	Fruta	Pão com manteiga	Fruta		
2 21/04/2025 - 25/04/2025	Mais Merenda Entrada	Feriado	Biscoito Chá ou suco	Vitamina de frutas	Cereal de milho Leite	Salada de frutas
	Lanche		Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Salada	Quirera/canjiquinha Proteína animal com molho Legumes refogados	Torta salgada Chá ou suco	Arroz simples Barreado Farofa de banana Salada
	Mais Merenda Saída		Fruta	Bolo	Fruta	Pão com doce
3 28/04/2025 - 02/05/2025	Mais Merenda Entrada	Pão com manteiga Chá ou suco	Cereal de milho Vitamina de fruta	Estudo e planejamento	Feriado	Recesso
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Legumes refogados	Macarrão Proteína animal com molho Salada			
	Mais Merenda Saída	Fruta	Pipoca			

Cardápio elaborado por Bruna Maia Santos - CRN8 - 16590 e aprovado por Andrea Bruginski - Nutricionista RT - CRN8 - 444



Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6 - Projetos

MAIO 2025



Caso não possua algum item do CARDÁPIO se atentar às substituições por similares, descritas no final do cardápio.

Almoço: Repetir a refeição servida no lanche, podendo acrescentar itens como farofa, polenta, quixerinha, purê, legumes e/ou saladas diferenciadas para diversificar.

O almoço de quinta-feira deve ter como base: arroz, feijão, proteína animal e salada.

Semana	Refeição/dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
4 05/05/2025 - 09/05/2025	Mais Merenda Entrada	Vitamina de fruta	Bolo Chá ou suco	Pão com manteiga Chá ou suco	Salada de fruta	Pão com doce Chá ou suco
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal ao molho Legumes	Macarrão com molho Proteína animal Salada	Arroz simples Estrogonofe de proteína animal Legumes assados	Sanduíche natural Chá ou suco	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Legumes
	Mais Merenda Saída	Pipoca	Fruta	Fruta	Pão de queijo	Fruta
5 12/05/2025 - 16/05/2024	Mais Merenda Entrada	Cereal de milho Leite	Vitamina de fruta	Canjica doce	Bolo Chá ou suco	Pão com ovo Chá ou suco
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Farofa Salada	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Legumes ao forno	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Salada	Salada de frutas	Macarrão com molho Proteína animal Legume refogado
	Mais Merenda Saída	Fruta	Bolo	Fruta	Pipoca	Fruta
6 19/05/2025 - 23/05/2025	Mais Merenda Entrada	Biscoito Vitamina de fruta	Pão com manteiga Leite com achocolatado	Pão com patê Chá ou suco	Bolo Chá ou suco	Quirera doce
	Lanche	Arroz simples Proteína animal ao molho Farofa Salada	Fritatta de macarrão Legumes refogados	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal ou PTS Salada	Pão com patê Chá ou suco	Arroz carreteiro (com proteína animal, milho e ervilha) Salada
	Mais Merenda Saída	Pipoca	Bolo	Fruta	Fruta	Cereal de milho

Cardápio elaborado por Bruna Maia Santos - CRN8 - 16590 e aprovado por Andrea Bruginski - Nutricionista RT - CRN8 - 444



Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6 - Projetos

MAIO/JUNHO 2025



Caso não possua algum item do CARDÁPIO se atentar às substituições por similares, descritas no final do cardápio.

Almoço: Repetir a refeição servida no lanche, podendo acrescentar itens como farofa, polenta, quixerinha, purê, legumes e/ou saladas diferenciadas para diversificar.

O almoço de quinta-feira deve ter como base: arroz, feijão, proteína animal e salada.

Semana	Refeição/dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7 26/05/2025 - 30/05/2025	Mais Merenda Entrada	Pão com manteiga Chá ou suco	Salada de frutas	Canjica doce	Pão com patê Chá ou suco	Vitamina de frutas
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Farofa Salada	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Salada	Arroz simples Feijão em caldo PTS ou proteína animal Legumes	Bolo Chá ou suco	Frittata de macarrão Legumes refogados
	Mais Merenda Saída	Fruta	Bolo	Fruta	Fruta	Biscoito
8 02/06/2025 - 06/06/2025	Mais Merenda Entrada	Pão com manteiga Chá ou suco	Bolo de banana Chá ou suco	Pão com doce de casca de banana Chá ou suco	Vitamina de frutas	Pão com patê Chá ou suco
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal com tubérculo Salada	Macarrão Proteína animal com molho Salada	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal ao molho Salada	Sanduíche natural Chá ou suco	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Salada
	Mais Merenda Saída	Fruta	Pipoca	Fruta	Bolo	Pão de queijo
9 09/06/2025 - 13/06/2025	Mais Merenda Entrada	Salada de frutas	Pão com doce Chá ou suco	Bolo Chá ou suco	Pão caseiro de talos com manteiga Leite com achocolatado	3ª remessa
	Lanche	Arroz simples Feijão em caldo Proteína animal Farofa de couve Salada	Arroz simples Proteína animal Farofa Salada	Macarrão Proteína animal ao molho Legumes refogados	Arroz simples Feijão em caldo PTS crocante Salada	
	Mais Merenda Saída	Bolo de milho	Torta de legumes	Fruta	Fruta	

Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6 - Projetos

OPÇÕES PARA VARIAÇÃO DO CARDÁPIO:

- 1.ARROZ: risoto de legumes, arroz, arroz com cenoura, ervilha ou outros legumes.
- 2.BOLO SIMPLES, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: bolo de fubá, bolo de chocolate, bolo de banana, bolo de maçã, bolo de cenoura, bolo de laranja, bolo de milho, pão com doce em pasta, doce de leite, biscoito, pão doce (chineque). Ou alguma das opções mencionadas no item 13.
- 3.SALADA DE FRUTAS: fruta, barrinha de fruta, vitamina de fruta.
- 4.CAFÉ COM LEITE OU COMPOSTO: composto (qualquer sabor), leite batido com fruta (vitamina), leite com achocolatado, geladinho ou milkshake de composto (gelo de composto batido com leite), café mocha (composto de café com leite com achocolatado), cappuccino (composto de café com leite com canela).
- 5.CANJICA DOCE: pudim, manjar cremoso de coco (com composto lácteo), sobremesa cremosa de baunilha com banana caramelizada; creme de baunilha (composto lácteo) servido com biscoito doce, bolo, pão com doce em pasta, arroz doce (feito com composto lácteo), a doce, sagu, mousse composto lácteo, sobremesa cremosa de composto lácteo.
- 6.CHÁ: suco, leite com achocolatado ou opções mencionadas no item 4.
- 7.DOCE EM PASTA: doce caseiro de banana, doce caseiro de abóbora, doce de leite caseiro, geleia de fruta. Ver outras opções de recheio para pão no item 13.
- 8.BARREADO: proteína animal ao molho, assada, refogada ou ensopada.
- 9.FAROFA: farofa na manteiga, farofa de legumes, farinha de milho com proteína animal (ovo), farofa de banana, farofa de couve, tutu ou virado de feijão.
- 10.FEIJÃO: virado de feijão, tutu de feijão, sopa de feijão com macarrão, creme de ervilha.
- 11.VITAMINA DE FRUTA: iogurte, composto lácteo, bebida láctea, café com leite, leite com achocolatado.
- 12.LEGUMES E VERDURAS: acelga, agrião, alface, brócolis, abobrinha, cenoura, chuchu, couve-flor, tomate, repolho etc.
- 13.PÃO COM OVO MEXIDO: pão com queijo, pão com manteiga, pão com patê (ver opções no item 14), pão com requeijão caseiro, biscoito salgado com patê ou manteiga, pão com maionese de leite, sanduíche natural, pão com linguiça, pão com frango desfiado, pão com carne moída, pão com maionese de inhame (cozida e batida com óleo, sal, alho e cebolinha ou salsinha), pão com pernil em cubos, pão com paleta suína ao molho. Caso não tenha pão: batata-doce cozida ou assada ou omelete.



Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6 - Projetos



- 14.PATÊ: patê de milho, patê de frango, patê de ovo, patê de cenoura, patê de ricota, patê de atum ou sardinha. Ver mais opções de recheio para pão no item 13.
- 15.POLENTA: quixerinha/canjiquinha, frittata de macarrão, purê de batata, creme de milho, creme de abóbora, creme de mandioca, macarrão, macarrone (com maionese de leite ou inhame).
- 16.PROTEÍNA ANIMAL: carne suína, carne bovina moída, carne bovina em cubos, peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango, linguiça de frango, filé de tilápia, empanado de frango, empanado de peixe, quibe com carne, ovo, estrogonofe, fricassê, escondidinho (batata, mandioca ou canjica por cima da carne bovina ou frango desfiado), frango xadrez.
- 17.PURÊ: purê/creme de abóbora, purê de batata-doce, purê de batata-salsa, purê de batata com espinafre, purê de batata, purê de cenoura, creme de milho, creme de couve-flor, creme de ervilha, purê de canjica etc.
- 18.ARROZ CARRETEIRO: baião-de-dois com carne ou PTS, galinhada (arroz com frango), arroz com ervilha, arroz de forno, risoto, galinhada, quibe de PTS.
- 19.SANDUÍCHE NATURAL: pão com patê de frango desfiado, cenoura ralada e alface, pão com carne, tomate e cenoura, pão com requeijão, atum, alface e cenoura, pão com manteiga.
- 20.SOPA: sopa de feijão e macarrão, sopa de legumes, macarrão e proteína animal, sopa de fubá com couve e proteína animal, sopa/creme de abóbora e batata servida com carne moída ao molho vermelho, sopa de inha com carne de porco, cebolinha e cenoura, canja de galinha, sopa de legumes com arroz e proteína animal.
- 21.TORTA SALGADA: pão caseiro de talos, frittata de macarrão, torta de frango, torta de legumes e talos, torta de carne moída, torta de sardinha ou atum. Ou alguma das opções mencionadas no item 13.
- 22.TUBÉRCULOS: batata inglesa, batata-salsa, batata-doce, cará, inhame, mandioca (aipim).
- 23.PÃO COM DOCE: pão com doce de leite e banana picada em cima ou separada (opcional: canela), pão com doce de casca de banana, pão doce (chineque), pão com doce em pasta e fruta picada em cima ou fruta separada.
25. PÃO DE QUEIJO: fruta, chipa, palito de queijo, pão de queijo vegano, bolo, biscoito de polvilho. Ou alguma das opções mencionadas nos itens 2 e 13.



Padronização do cardápio dos colégios estaduais do Paraná

PAUTAS 2 e 6



O estabelecimento de ensino deverá seguir o **Cardápio Padrão**, entretanto poderá preparar algo diferenciado em **datas comemorativas** e **dias de provas oficiais** como: Dia do Estudante, Dia das Crianças, Olimpíada de Matemática, Festa Junina, Páscoa, Dia D e Prova Paraná conforme exemplos abaixo. Os itens para complementar o Cardápio com a cota especial Mais Merenda só podem ser adquiridos se estiverem na lista GRF. Reforçamos que os produtos que não constam nessa lista não podem ser comprados com esse recurso.

- Exemplo 1 – REFEIÇÃO: Arroz, estrogonofe com proteína animal e salada + suco
- Exemplo 2 – REFEIÇÃO: Arroz, feijão, carne assada com batatas, salada + suco
- Exemplo 3 – LANCHE: Pão com proteína animal e queijo + sobremesa (pudim, manjar, pavê) + suco
- Exemplo 4 – LANCHE: Sanduíche de forno com pão fatiado, requeijão e/ou queijo e tomate, frango desfiado + sobremesa (geladinho de composto lácteo)
- Exemplo 5 – LANCHE: Sanduíche de ovo mexido com tomate e queijo + sobremesa (bolo) + suco
- Exemplo 6 – LANCHE: Sanduíche Pizza - Pão, queijo, tomate e orégano + fruta + suco

OBSERVAÇÃO: Os alimentos descritos no cardápio, que NÃO compõem a remessa podem ser adquiridos com a verba destinada ao Programa Mais Merenda. Ao substituir os alimentos, realizar as trocas de acordo com as opções mencionadas e consumir primeiro os itens mais próximos do vencimento.