



Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Lazer e Turismo

Fone/Fax: (44) 3453 1372

Avenida Gustavo Brigagão, S/N - Praça Souza Naves
Santa Isabel do Ivaí – Paraná

COMUNICAÇÃO INTERNA

Santa Isabel do Ivaí, 03 de fevereiro de 2025.

De: Carla Cristina Tieppo – Nutricionista

Para: Eliana Dandolini Felipe – Secretária de Educação, Cultura, Lazer e Turismo.

Prezada Senhora;

O presente tem por finalidade solicitar a Vossa Senhoria a aquisição de gêneros alimentícios (sugestão de quantidades em anexo) baseando-se em um novo cardápio que atenda as necessidades nutricionais dos alunos com uma alimentação de qualidade conivente com a RESOLUÇÃO/CD/FNDE N°-38, de 16 de julho de 2009 e suas normativas. Ciente do fato de que esta aquisição terá previsão de duração de 12 meses e de que baseado nos dados existentes (2024) O cardápio sugerido (em anexo) é provisório e depende expressamente dos itens e suas quantidades serem adquiridas para o mesmo ser colocado em prática.

Sem mais para o momento, antecipadamente agradeço sua valiosa competência.

Atenciosamente,


Carla Cristina Tieppo
Nutricionista CRN 8-6067

Secretaria Municipal de Educação,



Cultura, Esportes, Lazer e Turismo

Avenida Gustavo Brigagão, 1390 - Praça Souza Neves

Fone/Fax: (44) 3453 1372

E-mail: secreduca@hotmail.com



FEVEREIRO 2025 18 dias - Verão

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA 05	QUINTA 06	SEXTA 07
1º SEMANA	-----	-----	Arroz temperado com carne moída e salada de alface	Macarrão ao sugo e salada de repolho e maça de sobremesa	Pão com margarina e banana de sobremesa
2º SEMANA	10 Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	11 Arroz, ovos, farofa de repolho e salada	12 Macarrão com carne moída salada de tomate	13 Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	14 Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa


Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN8 6067

MARÇO 2025 - 22 dias Verão/Outono

	SEGUNDA 03	TERÇA 04	QUARTA 05	QUINTA 06	SEXTA 07
1º SEMANA	Feriado	feriado	feriado	Macarrão ao molho de carne moída e salada de beterraba	Pão com carne moída e suco de polpa de frutas
	10	11	12	13	14
2º SEMANA	Arroz temperado com carne moída e salada de tomate	Arroz, feijão, carne bovina com legumes e salada de alface	Torta de frango com suco de polpa de frutas e fruta	Arroz, farofa de ovos com milho salada de alface	Pão com margarina leite com chocolate e fruta
	17	18	19	20	21
3º SEMANA	Arroz temperado e salada de repolho	Macarrão ao molho de carne moída e salada de beterraba	Arroz, feijão, frango assado e salada de tomate	Arroz, carne em pedaços com legumes e alada de alface	Pão com carne moída e suco de polpa de frutas
	24	25	26	27	28


Carla Cristina Tieppo
 NUTRICIONISTA
 CRN 6 6067

4º SEMANA	Arroz temperado e salada de alface	Arroz, feijão bifinho e salada de repolho com cenoura	Arroz, farofa de ovos com milho e salada de tomate	Arroz, frango ao molho assado e salada de beterraba	Pão com carne margarina e chá e fruta
	31	01	02	03	04
	Arroz temperado e salada de repolho com cenoura	Arroz purê de batatas, carne ao molho e salada de alface	Torta de frango com suco de polpa de frutas e fruta	Macarrão ao molho de carne moída e salada de beterraba	Pão com carne moída e suco de polpa de frutas

Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	365,42	15,45	52,67	10,20	155,31	20,16	56,30	3,35	2,5	51,04	5,25

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067


Carla Cristina Tieppo
 NUTRICIONISTA
 CRN 6067

ABRIL 2025 - 18 dias Outono

	SEGUNDA 07	TERÇA 08	QUARTA 09	QUINTA 10	SEXTA 11
1º SEMANA	Arroz temperado salada de repolho	Bolo de cenoura e leite com chocolate Banana de sobremesa	Arroz, feijão, carne ao molho e salada de alface	Macarrão à bolonhesa salada de alface	Pão com carne margarina e bebida láctea e fruta
	14	15	16	17	18
2º SEMANA	Arroz temperado e salada de acelga	Macarrão ao sugo, frango ao molho e salada de tomate	Arroz, bifinho e salada de repolho	Recesso	Sexta feira da paixão
	21	22	23	24	25
3º SEMANA	Tiradentes	Arroz, carne moída ao molho e salada de tomate	Arroz, purê de batatas e carne moída ao molho salada de alface	Arroz, frango ao molho e salada de beterraba	Pão com carne moída chá e banana de sobremesa
	28	29	30	01	02
4º SEMANA	Arroz temperado e salada de acelga	Macarrão ao sugo e salada de tomate	Arroz , feijão , frango assado e	Dia do trabalho	recesso

Carla
Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CR-160 6067

			salada de repolho com cenoura		
--	--	--	----------------------------------	--	--

Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	336,76	15,56	52,70	10,30	155,27	20,16	53,28	3,40	2,4	50,03	5,24

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.



Carla Cristina Tieppo – CRN 6067


Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

Maio 2025 20 dias - Verão

	SEGUNDA 05	TERÇA 06	QUARTA 07	QUINTA 08	SEXTA 09
1º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa
	12	13	14	15	16
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, feijão, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	19	20	21	22	23
3º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa


Carla Cristina Tieppo
 NUTRICIONISTA
 CRNB 6067

4º SEMANA												
26		27		28		29		30				
Macarrão com carne moída salada de tomate		Arroz, farofa de ovos salada de repolho		Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura		Arroz, frango ao molho salada de beterraba		Pão moído suco chá e fruta				
Composição nutricional (média cardápio)		Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
		332,30	15,40	56,60	10,00	154,24	20,12	54,30	3,41	2,4	51,03	5,43

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067

Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

Junho 2025 19 dias - Verão

	SEGUNDA 02	TERÇA 03	QUARTA 04	QUINTA 05	SEXTA 06
1º SEMANA	Arroz temperado com carne moída e salada de alface	Arroz, feijão, carne ao molho com salada de tomate	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Macarrão ao sugo e salada de repolho e maça de sobremesa	Pão com margarina e banana de sobremesa
	09	10	11	12	13
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada de beterraba	Arroz, bifinho e salada de repolho com cenoura	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, feijão, frango assado e salada de alface	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	16	17	18	19	20
3º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	feriado	recesso
	23	24	25	26	27
4º SEMANA					


Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

Composição nutricional (média cardápio)	Macarrão com carne moída salada de tomate		Arroz ,farofa de ovos salada de repolho		Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura		Arroz , polenta com frango ao molho e salada de alface		Pão com margarina e banana sobremesa		
	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	325,32	14,30	52,40	10,00	149,31	20,14	54,35	3,47	2,5	51,02	5,30

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067

Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

Julho 2025 06 dias - Verão

	SEGUNDA 30	TERÇA 01	QUARTA 02	QUINTA 03	SEXTA 04
1º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Macarrão ao sugo e salada de repolho e maça de sobremesa	Arroz temperado com carne moída e salada de alface	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com margarina e banana de sobremesa
2º SEMANA	07 a 24 férias Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba			24	25
4º SEMANA	28	29	30	31 Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	01 Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa

Adriana
Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 16.067

Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	342,02	14,65	53,31	10,01	145,31	20,18	54,32	3,45	2,4	50,03	5,29

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
 * Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067



Agosto 2025 20 dias - Verão

	SEGUNDA 04	TERÇA 05	QUARTA 06	QUINTA 07	SEXTA 08
1º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Torta de legumes carne moída e suco de polpa de frutas	Arroz, feijão, frango assado, salada de tomate	Pão com margarina e banana de sobremesa
	11	12	13	14	15
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída-chá e tangerina de sobremesa
	18	19	20	21	22
3º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos, milho, salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa
4º SEMANA	25	26	27	28	29
			Arroz temperado com carne moída		

CARLA CRISTINA TIEPPO
NUTRICIONISTA
Declaro que os produtos foram produzidos

		Macarrão com carne moída		Arroz ,farofa de ovos		Arroz ,farofa de salada de repolho		salada de repolho com cenoura		Arroz, frango ao molho salada de beterraba		Pão com carne moída chá e fruta sobremesa	
		salada de tomate		repolho									
Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)		
	325,04	13,52	50,67	10,08	143,29	20,18	56,31	3,42	2,1	52,03	5,31		

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067



setembro 2025 19 dias -

	SEGUNDA 01	TERÇA 02	QUARTA 03	QUINTA 04	SEXTA 05
1º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz ,polenta com carne moída e salada de alface	Macarrão ao sugo e salada de repolho e maça de sobremesa	Pão com margarina bebida láctea e banana de sobremesa
	08	09	10	11	12
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Torta de legumes com carne moída com suco de polpa de frutas	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	15	16	17	18	19
3º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa
4º SEMANA	22	23	24	25	26

CARLA CRISTINA TIEPPO
NUTRICIONISTA
Declaro que este menu foi elaborado por mim

Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	345	14,52	56,81	10,00	145,30	20,18	53,32	3,47	2,4	54,06	5,30		

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

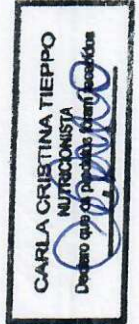
* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067



Outubro 2025 22 dias -

	SEGUNDA 29	TERÇA 30	QUARTA 01	QUINTA 02	SEXTA 03
1º SEMANA	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Arroz temperado com carne moída e salada de alface	Macarrão ao sugo e salada de repolho e maça de sobremesa	Pão com margarina e banana de sobremesa
	06	07	08	09	10
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	13	14	15	16	17
3º SEMANA	recesso	Macarrão com carne moída e salada de beterraba	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa



				Salada de alface e maça de sobremesa																
4º SEMANA	20	Macarrão com carne moída e salada de tomate	21	Arroz ,farofa de ovos salada de repolho	22	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	23	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	24	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa										
	Energia	PTN	CHO	LIP	VIT. A	VIT	Mg	Fe	Zn	Ca										
		(g)	(g)	(g)	(RE)	(mg)		Mg		(mg)	Mg									
Composição nutricional (média cardápio)	367	12,52	52,81	10,04	168,31	20,18	55,32	3,48	2,7	50,05										

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067



Novembro 17 dias 2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	27	28	29	30	31
1º SEMANA	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Arroz, feijão, frango assado e salada de alface	Pão com margarina e banana de sobremesa
	03	04	05	06	07
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	10	11	12	13	14

CARLA CRISTINA TIEPPO
NUTRIZIONISTA
Dedico alla tua nutrizione tutta la mia esperienza

3º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada beterraba	Macarrão com carne moída Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa						
4º SEMANA	17 Macarrão com carne moída salada de tomate	18 Arroz ,farofa de ovos salada de repolho	19 Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	20 feriado	21 recesso						
Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	372,52	12,50	58,41	10,03	143,31	20,17	52,32	3,45	2,7	51,05	5,29

Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067



dezembro 16 dias 2025

	SEGUNDA 24	TERÇA 25	QUARTA 26	QUINTA 27	SEXTA 28
1º SEMANA	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Arroz, feijão, carne ao molho e salada de beterraba	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa
	01	02	03	04	05
2º SEMANA	Arroz temperado, com carne moída ao molho e salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, frango ao molho e salada de tomate e maça de sobremesa	Pão com carne moída chá e tangerina de sobremesa
	08	09	10	11	12
3º SEMANA	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão ao sugo Salada de alface e maça de sobremesa	Arroz, frango ao molho salada de beterraba	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa
	15	16	17	18	19
4º SEMANA					

CARLA CRISTINA TIEPPO
NUTRICIONISTA
Declaro que o presente formulário foi preenchido corretamente.

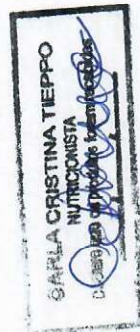
	Macarrão com carne moída salada de tomate	Arroz, farofa de ovos salada de repolho	Arroz temperado com carne moída salada de repolho com cenoura	Macarrão com carne moída salada de tomate	Pão com margarina leite com chocolate e fruta sobremesa						
Composição nutricional (média cardápio)	Energia	PTN (g)	CHO (g)	LIP (g)	VIT.A (RE)	VIT (mg)	Mg	Fe Mg	Zn (mg)	Ca Mg	Fibras (g)
	325	14,32	52,8	10,07	143,29	20,18	54,31	3,47	2,4	51,03	5,18

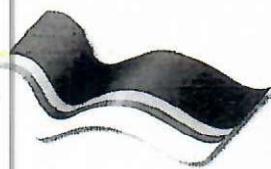
Obs: média de 300 – 435 kcal – dia (20 % das necessidades nutricionais dos alunos). Fonte Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

* Os cardápios poderão ser modificados em situação de urgência e dificuldade no recebimento de gênero alimentícios, por orientação e autorização da nutricionista. * Alergias e intolerâncias alimentares terão um cardápio diferenciado, que deve ser passado pela nutricionista responsável.

Carla Cristina Tieppo

Carla Cristina Tieppo – CRN 6067





PREFEITURA DE
**SANTA
ISABEL
DO IVAÍ**

O TRABALHO NÃO PODE PARAR!

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

Avenida Gustavo Brigagão nº1390
Praça Souza Naves
Fone: (44) 3453-1372
E-mail: secreduca@hotmail.com

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS–

NAE Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são restrições apresentadas a alimentos que possuem, em sua composição, ingredientes que causam intolerâncias ou alergias ou que não são bem metabolizados pelo organismo, como por exemplo: intolerância ao glúten (doença celíaca), intolerância à lactose e diabetes mellitus. Através das informações disponibilizadas pela escola, o município prevê a aquisição de alimentos específicos para os alunos que possuem alguma necessidade alimentar especial. Desta forma, é importante que a escola informe ao Nutricionista da Alimentação Escolar, sobre o aparecimento de casos de NAE durante o decorrer do ano letivo, desde que haja a comprovação médica. Assim como ocorre com os demais alimentos, a cada nova remessa, são encaminhados cardápios específicos para os alunos com NAE, bem como orientações de preparo e armazenamento desses alimentos. Alimentação Escolar às escolas e cmeis. sugestões de cardápios que podem ser elaborados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais

Intolerância a lactose

biscoito polvilho com chá, suco de fruta
Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce). • Pão francês e ou sem lactose • Ovos mexidos- biscoito sem lactose
Leite puro zero lactose • Banana e Pera
Leite puro zero lactose • banana Ou vitamina de leite c/ fruta
Polenta com carne moída, Salada de repolho e tomate Fruta



PREFEITURA DE
**SANTA
ISABEL
DO IVAÍ**

O TRABALHO NÃO PODE PARAR!

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

Avenida Gustavo Brigagão nº1390
Praça Souza Naves
Fone: (44) 3453-1372
E-mail: secreduca@hotmail.com

Arroz, feijão, coxa e sobrecoxa ao molho Salada de alface e beterraba cozida Fruta
Macarrão de arroz com frango ao molho, milho e ervilha Salada de acelga e cenoura cozida Fruta
Chá + pão sem leite com ovo mexido
BOLO FEITO COM SUCO OU ÁGUA
PURÊS E ESCONDIDINHO PREPARADOS SEM LEITE
FÓRMULA INFANTIL 0% LACTOSE, CONFORME LAUDO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL

IDADE	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS
FUNDAMENTAL 6-10 ANOS	325,7	41,9	11,1	9,3
PRÉ ESCOLA 4- 5 anos	228	28,5	8,5	7,2

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CARLA CRISTINA TIEPPO CRN 8 6067

Intolerância à Lactose é a diminuição da capacidade de degradar a lactose (açúcar do leite), sendo decorrente da produção reduzida ou ausente da enzima lactase



PREFEITURA DE
**SANTA
ISABEL
DO IVAÍ**

O TRABALHO NÃO PODE PARAR!

Avenida Gustavo Brigagão nº1390
Praça Souza Naves
Fone: (44) 3453-1372
E-mail: secreduca@hotmail.com

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

**responsável pela digestão. O leite de vaca, derivados lácteos, produtos e
preparações que contenham lactose não devem ser ofertados aos alunos.**

UTENSÍLIOS EXCLUSIVOS PARA ESSAS PREPARAÇÕES

Massa da Torta Salgada Sem Leite

3 ovos 1/2 xícara (chá) de óleo 1 xícara (chá) de água 2 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento em pó 1 colher (sopa) de amido de milho Orégano a gosto Bata todos os ingredientes da massa (menos o fermento em pó) no liquidificador. Quando estiver homogêneo, acrescente o fermento em pó e bata mais um pouco (2 minutos). Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada. Recheie e finalize com o restante da massa. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 60 minutos.


Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS–

NAE Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são restrições apresentadas a alimentos que possuem, em sua composição, ingredientes que causam intolerâncias ou alergias ou que não são bem metabolizados pelo organismo, como por exemplo: intolerância ao glúten (doença celíaca), intolerância à lactose e diabetes mellitus. Através das informações disponibilizadas pela escola, o município prevê a aquisição de alimentos específicos para os alunos que possuem alguma necessidade alimentar especial. Desta forma, é importante que a escola informe ao Nutricionista da Alimentação Escolar, sobre o aparecimento de casos de NAE durante o decorrer do ano letivo, desde que haja a comprovação médica. Assim como ocorre com os demais alimentos, a cada nova remessa, são encaminhados cardápios específicos para os alunos com NAE, bem como orientações de preparo e armazenamento desses alimentos. Alimentação Escolar às escolas e cmeis. sugestões de cardápios que podem ser elaborados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL

IDADE	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS
FUNDAMENTAL 6-10 ANOS	333,7	46,9	10,2	11,7
PRÉ ESCOLA 4- 5 anos	273	36,9	9,3	9,8

--	--	--	--	--	--

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CARLA CRISTINA TIEPPO CRN 8 6067

CARDAPIO PARA CRIANÇAS COM DIABETES e PRÉ DIABÉTICO

ARROZ INTEGRAL – 3 COLHERES ,FEIJÃO -4 COLHERES	SUCO NATURAL DILUÍDO E SEM AÇÚCAR, DE PREFERÊNCIA BATIDO COM FOLHOSO
	IOGURTE DE FRUTA DESNATADO DIET
Sanduíche DE PÃO INTEGRAL com carne Suco de polpa de frutas ou suco de uva SEM AÇÚCAR OU COM ADOÇANTE Maçã	ARROZ INTEGRAL
Macarrão INTEGRAL à bolonhesa Salada mista de alface e tomate	ACHOCOLATADO DIET
Arroz INTEGRAL , Carne bovina em cubos ao sugo , Salada de repolho , Laranja fatiada	PÃO INTEGRAL (SEM AÇÚCAR)
06 UNID Biscoito salgado integral IOGURTE DIET 1 maçã	DOCE DE FRUTAS DIET
	BISCOITO SALGADO INTEGRAL
	ADOÇANTE STÉVIA

Evitar açúcar, jejum prolongado, excesso no consumo de frutas e verduras de preferência, Diabetes Mellitus é uma doença que acontece quando o organismo produz pouca ou nenhuma insulina, que é o hormônio responsável pela entrada da glicose, a Secretaria Municipal de Educação com a equipe de Nutrição, o (açúcar) nas células para produzir energia ao corpo. A deficiência desse hormônio resulta em hiperglicemia crônica, associada à dificuldade de utilização de outros nutrientes como lipídeos, proteínas e carboidratos. A escola/creche deve atentar-se para: •

O horário das refeições e o porcionamento (per capita) devem ser respeitados.

- Oferta de alimentos integrais.
- Substituição de alimentos contendo açúcar por aqueles contendo adoçantes ou o produto na sua versão Diet.
- Incentivar o consumo de frutas, verduras e legumes.
- Evitar o excesso de alimentos, principalmente daqueles que são fontes de carboidratos como arroz, farinha, pães e massas.

*Obs.: todos os alimentos são submetidos à aprovação da equipe de nutrição da SME ** As bebidas devem ser servidas sem açúcar ou com adoçante. de preferência sem açúcar .



Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 6067

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS-

NAE Necessidades Alimentares Especiais (NAE) são restrições apresentadas a alimentos que possuem, em sua composição, ingredientes que causam intolerâncias ou alergias ou que não são bem metabolizados pelo organismo, como por exemplo: intolerância ao glúten (doença celíaca), intolerância à lactose e diabetes mellitus. Através das informações disponibilizadas pela escola, o município prevê a aquisição de alimentos específicos para os alunos que possuem alguma necessidade alimentar especial. Desta forma, é importante que a escola informe ao Nutricionista da Alimentação Escolar, sobre o aparecimento de casos de NAE durante o decorrer do ano letivo, desde que haja a comprovação médica. Assim como ocorre com os demais alimentos, a cada nova remessa, são encaminhados cardápios específicos para os alunos com NAE, bem como orientações de preparo e armazenamento desses alimentos. Alimentação Escolar às escolas e cmeis. sugestões de cardápios que podem ser elaborados aos alunos com Necessidades Alimentares Especiais

Intolerância ao glúten

biscoito polvilho com chá ,suco de fruta
biscoito sem glúten e sem lactose , leite zero lactose
pão sem glúten , chá , suco de polpa de frutas
Vitamina de leite com maçã e banana pão sem glúten
Polenta com carne moída Salada de repolho e tomate Fruta
Arroz, feijão, coxa e sobrecoxa ao molho Salada de alface e beterraba cozida
Fruta

**Macarrão de arroz com frango ao molho, milho e ervilha Salada de acelga e
cenoura cozida Fruta**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL

IDADE	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATOS	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS
FUNDAMENTAL 6-10 ANOS	331	42,9	11,2	11,7
PRÉ ESCOLA 4- 5 anos	223	26,9	8,3	8,8

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: CARLA CRISTINA TIEPPO CRN 8 6067

**Observações: CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES DE ACORDO COM A
DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS E APROVAÇÃO DA NUTRICIONISTA
*NÃO ADICIONAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES E BEBIDAS, SOMENTE
SE ESTIVER PREVISTO NO CARDÁPIO E FICHA TÉCNICA DA
PREPARAÇÃO. * NAS PREPARAÇÕES QUE CONTÉM FARINHA DE TRIGO
(TORTA SALGADA, PÃES, PIZZA) SUBSTITUIR POR FARINHA DE ARROZ
OU AMIDO DE MILHO**

*** PARA O PREPARO DE BOLOS UTILIZAR A FARINHA DE ARROZ.**

*** NAO UTILIZAR A AVEIA, POIS CONTÉM GLUTEN.**

*** NOS DIAS QUE ESTIVER NO CARDÁPIO MACARRÃO, UTILIZAR O
MACARRÃO DE ARROZ.**

*** UTILIZAR UTENSÍLIOS EXCLUSIVOS PARA ESSAS PREPARAÇÕES**



Carla Cristina Tieppo
NUTRICIONISTA
CRN 8 6067