



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATO GROSSO – PB
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Rua Cicero José de Lima, 134, centro, Mato Grosso-PB

TERMO DE APROVAÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –
ANO LETIVO 2026

O **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)** do Município de Mato Grosso – PB, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Municipal nº 06, de 03 de julho de 1997, especialmente no que tange ao Art. 1º, inciso II, que estabelece a competência do conselho em promover e zelar pela elaboração dos cardápios do programa de alimentação escolar;

CONSIDERANDO a apresentação do planejamento dos cardápios para a Rede Municipal de Ensino (Educação Infantil, Ensino Fundamental e EJA), referente ao ano letivo de 2026;

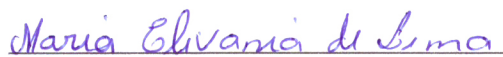
CONSIDERANDO a análise minuciosa do **Relatório Técnico emitido pela Nutricionista Responsável Técnica (RT), Dra. Vilma Almeida da Silva, CRN 9124**, o qual atesta o cumprimento das exigências nutricionais diárias dos alunos;

CONSIDERANDO que os cardápios propostos respeitam os hábitos alimentares do município e sua vocação agrícola, garantindo a preferência por produtos da região e da agricultura familiar local, conforme determina a legislação vigente;

RESOLVE:

APROVAR, por unanimidade dos membros presentes na Reunião Ordinária realizada nesta data, os Cardápios da Alimentação Escolar propostos para o ano letivo de 2026 nas escolas e creches mantidas pelo município de Mato Grosso – PB.

O presente termo será anexado à Ata da Reunião e arquivado junto aos documentos de prestação de contas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).


Maria Elivânia de Lima

Presidenta do Conselho Municipal de Alimentação Escolar
Município de Mato Grosso – PB



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOGROSSO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO PARA ANÁLISE DO CAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Brasil atende estudantes da educação básica pública, com orçamento reajustado em 14,35% para 2026, totalizando R\$ 6,7 bilhões para garantir refeições nutritivas e combater a insegurança alimentar. Tem como objetivo garantir a alimentação escolar dos estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica pública contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

O nutricionista é o responsável técnico pela execução adequada do PNAE, no ano de 2006 passou a ser obrigatório que as secretarias de educação e outras entidades tivessem nutricionistas como responsáveis técnicos por essa aplicação. Tem como objetivo planejar, coordenar, supervisionar e avaliar “todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar, de acordo com as normas do programa, seguindo as diretrizes para o cardápio.

Principais Diretrizes.

Base Alimentar: Arroz, feijão, carnes (bovina, suína, frango, peixe), legumes e verduras.

Proibições: Alimentos ultraprocessados, produtos com alto teor de sódio, açúcar e gorduras (conforme Resolução FNDE nº 06/2020).

Frutas e Verduras: Mínimo de 280g/semana (parcial) a 520g/semana (integral), com alta frequência de frutas in natura e legumes.

Restrições: Açúcar proibido para creches (1-3 anos) e açúcar refinado deve ser evitado ou limitado no geral.

Alergias: Devem-se seguir protocolos de segurança para intolerantes e alérgicos, com utensílios separados e rótulos claros.

Educação: A comida deve ser variada e saborosa para incentivar hábitos saudáveis.

Visibilidade: O cardápio deve ser afixado de forma visível, detalhando os preparos diários.



A partir do ano de 2009, 30% dos recursos do PNAE para alimentos na escola devem ser direcionados para a compra da agricultura familiar, a merenda escolar do Mato Grosso inclui: Polpa de Fruta, coentro e bolo simples para alunos maiores de 03 anos.

O governo federal brasileiro está limitando a presença de alimentos ultraprocessados na merenda escolar a no máximo 15% a partir de 2025, visando melhorar a nutrição e combater a obesidade infantil. Medidas federais e propostas legislativas (como o PL 4501/2020) proíbem salgadinhos, refrigerantes, bolos industrializados e sucos de caixinha em escolas públicas e privadas, priorizando alimentos in natura e agricultura familiar.

Vilma Almeida da Silva

Vilma Almeida da Silva – Nutricionista (responsável técnica)

Mato Gross, 23 de Fevereiro de 2026

CRECHE CREUZA MARIA DA CONCEIÇÃO
Modalidade de Ensino: Educação Infantil



SEGUNDA

Cuscuz úmido
Ovo mexido
Suco de Fruta
Jerimum Refogado
Arroz Branco
Carne em tiras
Cozida
Feijão de Corda
Tapioca
Suco
Arroz Cremoso
Carne Guisada

Cocorote
Vitamina de Goiaba

Rubacão
Ovo Mexido
Farofa

Bolacha Assada
Suco

Macarronada a
Bolonesa



QUARTA

Cuscuz com Ovos
Suco de Frutas

Arroz Refogado
Feijão com
Jerimum
Carne Moída com
Batata Inglesa

Vitamina
Biscoito

Macarrão
Parafuso
Creme de Frango



QUINTA

Pão com carne
Suco de Acerola

Purê de Batata Inglesa
Arroz Branco
Feijão Mulatinho
Frango desfiado com
Cenoura Ralada



Cocorote
Suco

Canja de Carne



SEXTA

Bolacha Assada
Suco de fruta

Arroz de Leite
Feijão Preto
Paçoca de Carne



Frutas Picadas

Creme de Macaxeira
com Frango desfiado
Arroz Branco

Obs. 1 -O cardápio deve ser seguido diariamente, mudanças apenas na falta de gênero.

Obs. 2- As refeições de crianças com necessidades especiais, mediante LAUDO, devem ser seguidas de acordo com orientações do setor de Nutrição.

Obs. 3- Seguir todas as normas de higienização na manipulação dos alimentos.



CARDÁPIO MARIA DE LOURDES

Etapas de Ensino: **Fundamental I e II**

Modalidade de Ensino: **Educação Regular**

Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1^a	Iogurte Bolacha Assada	Farofa de Cuscuz com Carne Moída Suco de Fruta	Creme de Galinha Arroz Branco	Cachorro-Quente Suco de Frutas	Macarrão à Bolonhesa
2^a	Bolo Simples Suco de Fruta	Cuscuz com Ovo Suco de Frutas	Risoto de frango Salada (tomate e alface)	Iogurte Biscoito Salgado	Carne Cremosa (desfiada) Arroz Refogado Melancia

Obs: 1 -O cardápio deve ser seguido diariamente, mudanças apenas na falta de gênero.

Obs: 2- Todas as preparações e os alimentos servidos com pouco adição de açúcar.

Obs: 3 - As verduras não devem ser liquidificadas, e sim cortadas em tamanhos pequenos.

Obs: 4 - Seguir todas as normas de higienização na manipulação dos alimentos, principalmente frutas e verduras.



CARDÁPIO ZONA RURAL

Etapa de Ensino: **Fundamental I e II** Modalidade de Ensino: **Educação Regular**

Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1^a	Bolo Simples Suco de Fruta	Macarrão à Bolonhesa	Cuscuz com Ovo Suco de Frutas	Cachorro-Quente Suco de Frutas	Arroz Refogado Frango Guisado Salada – tomate e alface
2^a	Iogurte Bolacha Assada	Creme de Galinha Arroz Branco	Cuscuz com Carne Moída Suco de Fruta	Pão com Queijo Suco	Carne Cremosa Arroz Refogado Melancia

Obs: 1 -O cardápio deve ser seguido diariamente, mudanças apenas na falta de gênero.

Obs: 2- Todas as preparações e os alimentos servidos com pouco adição de açúcar.

Obs: 3 - As verduras não devem ser liquidificadas, e sim cortadas em tamanhos pequenos.

Obs: 4 - Seguir todas as normas de higienização na manipulação dos alimentos, principalmente frutas e verduras.