



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO

Valéria Feliciano da Silva

O Programa Nacional de Alimentação Escolar entre Povos Indígenas no Brasil:
Desafios a vencer.

Florianópolis

2024

Valéria Feliciano da Silva

O Programa Nacional de Alimentação Escolar entre povos Indígenas no Brasil:
Desafios a vencer.

Trabalho de Conclusão de Curso submetido ao curso de nutrição do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do título de Nutricionista

Orientador: Prof. Dr. Maurício Soares Leite

Florianópolis

2024

Ficha catalográfica gerada por meio de sistema automatizado gerenciado pela BU/UFSC.
Dados inseridos pelo próprio autor.

Feliciano da Silva, Valéria

O Programa Nacional de Alimentação Escolar entre Povos Indígenas no Brasil: Desafios a vencer. / Valéria Feliciano da Silva ; orientador, Mauricio Soares Leite, 2024.

72 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2024.

Inclui referências.

1. Nutrição. 2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CONTEXTO INDIGENA. I. Soares Leite, Mauricio. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Nutrição. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CURSO DE NUTRIÇÃO

DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR

Eu, Maurício Soares Leite, professor (a) do Curso de Nutrição, lotado no Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), declaro anuência com a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da aluna Valéria Feliciano da Silva, submetido ao Repositório Institucional da UFSC.

Florianópolis, 11 de julho de 2024.

Prof.(a). Dr. (a). Maurício Soares Leite Orientador(a) do TCC

Dedico este trabalho ao meu povo indígena kaingang. Especialmente às
mulheres e crianças da Terra Indígena Xaçecó-SC

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a topê (Deus) por me permitir viver e correr atrás dos meus sonhos. A minha mãe Neuzinha, minha base e alicerce que me mantém firme e forte. Minhas irmãs Leci e Vainara por me apoiarem e acreditarem em mim. Meu irmão Bruno e João e suas esposas que sempre me ajudam. Ao meu padrasto Arnaldo por incentivar-me a estudar.

As minhas amigas do curso Marina, Naiane, Priscila e Thalita vocês foram essenciais para eu chegar até aqui. Meus amigos, em especial a Rayssa obrigada por me ouvir. Ao meu orientador Maurício por ter aceitado trabalhar essa temática que é escassa nos cursos. Ao meu amigo, companheiro, namorado Marcelo, obrigada por estar presente e acreditar em mim. E por fim, agradeço a mim mesma por não desistir mesmo enfrentando tantos obstáculos diários.

“É preciso lembrar que eles deram de comer ao mundo e não podem perder isso. Deram ao mundo o feijão, a fava, a mandioca, a macaxeira, a batata doce, o cará, o milho, a abóbora, o mamão que produzem” (Comissão Pró Índio, 2016).

RESUMO

Este estudo visa analisar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas indígenas de Santa Catarina, especificamente nas escolas estaduais dos povos Kaingang, Xokleng e Guarani, sob a perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHANA). Por meio de uma abordagem qualitativa, foram analisados os cardápios implementados nessas escolas, buscando identificar desafios e pontos positivos na oferta de uma alimentação culturalmente relevante para os estudantes indígenas. Além disso, foi examinada a participação indígena no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) estadual de Santa Catarina, visando compreender como essa participação influencia nas políticas e práticas relacionadas à alimentação escolar. A análise é fundamentada no DHANA, destacando a importância da promoção de uma alimentação adequada e culturalmente pertinente para garantir o desenvolvimento e o bem-estar das comunidades indígenas em Santa Catarina.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar Indígena, Direito Humano à Alimentação Adequada, Conselho de Alimentação Escolar.

ABSTRACT

This study aims to analyze the National School Feeding Program (PNAE) in indigenous schools in Santa Catarina, specifically in state schools of the Kaingang, Xokleng, and Guarani ethnicities, from the perspective of the Human Right to Adequate Food (DHANA). Through a qualitative approach, the menus implemented in these schools were analyzed, seeking to identify challenges and positive aspects in providing culturally relevant nutrition for indigenous students. Additionally, indigenous participation in the State School Feeding Council (CAE) of Santa Catarina was examined, aiming to understand how this participation influences policies and practices related to school nutrition. The analysis is grounded in DHANA, highlighting the importance of promoting adequate and culturally pertinent nutrition to ensure the development and well-being of indigenous communities in Santa Catarina.

Keywords: National Indigenous School Feeding Program, Human Right to Adequate Food, School Feeding Council.

RESUMO

Kanhrãn tag ty Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) to ke ve kanhgág inhkóra ag my Santa Catarina ki, povo ag kaingang, xokleng kar guarani ke gé, ag nhireito to vején há ag my (DHANA). Ky ser cardápios vig veg mu inhkóra ki, nénu u to veg mu, nénu há kar nénu u ke gé, vején ty há tu ni, kar vején u ty kultura to ke ni ke gé, eg ger kanhgág to kanhrãn my ke ti. Ky ser kanhgág u ki Conselho de Alimentação Escolar to veg mu ser ke gé, (CAE) Santa Catarina ki, ky her ke ní kanhgág to políticas kar práticas ag to eg inkóra vején to han mu, há ti, eg ty vején há to ke ni, inkóra ag my, eg vején to kultura kegé eg my há kar nig jé, kanhgág kar Santa Catarina ki.

Palavras-chaves: vejen kanhgág inhkóra ki programa nacional ki, vejen há nhireito ve, vejen inhkóra conselho to.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	16
1.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar.....	17
1.2 Sociodiversidade indígena no Brasil.....	19
1.3 O PNAE em contexto indígenas.....	23
1.4 A perspectiva do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas - DHANA 26	
1.5 Justificativa.....	28
2 OBJETIVOS.....	30
2.1 Objetivo geral.....	30
2.2 Objetivos específicos.....	30
3 METODOLOGIA.....	31
3.1 Análise dos cardápios executados em escolas estaduais indígenas Kaingang, Laklãnõ- Xokleng e Guarani em Santa Catarina.....	31
3.2 Análise da participação indígena no CAE estadual de Santa Catarina.....	32
3.3 Análise do funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA.....	33
4 RESULTADOS.....	34
4.1 Participação indígena no CAE estadual de Santa Catarina.....	37
4.2 O funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA.....	38
5 DISCUSSÃO.....	39
5.1 Análise de cardápios.....	40
5.2 Os conselhos de alimentação escolar.....	42
5.3 A Alimentação Escolar Indígena em Santa Catarina e a Perspectiva do DHANA... 44	
6 CONCLUSÃO.....	45
REFERÊNCIAS.....	48
APÊNDICE.....	52
APÊNDICE A - ATAS.....	52
APÊNDICE B – CARDÁPIOS ESCOLAS INDÍGENAS.....	56

1 INTRODUÇÃO

O acesso a uma alimentação adequada é um direito humano fundamental, como mulher indígena Kaingang, trago para este estudo uma perspectiva única e enriquecedora sobre a importância da alimentação adequada. Este trabalho busca não apenas analisar a implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, mas também destacar os conhecimentos tradicionais sobre alimentação dos três povos indígenas do sul do Brasil: Kaingang, Guarani e Xokleng.

Além disso, é importante reconhecer o contexto específico dos direitos constitucionais indígenas, que têm suas raízes fortalecidas nas lutas e organizações das décadas de 70 e 80. Essas mobilizações foram fundamentais para que a Constituição Federal de 1988 dedicasse um capítulo específico aos povos indígenas, reconhecendo o país como uma nação multiétnica e valorizando os diferentes e singulares modos de vida e organização social dos indígenas. Este corpo de direitos garante a proteção e a promoção das tradições e culturas indígenas, incluindo o direito à alimentação culturalmente adequada nas escolas indígenas.

Ao unir essas perspectivas, pretendo mostrar como os saberes ancestrais podem contribuir para a melhoria das políticas públicas de alimentação escolar, respeitando a diversidade cultural e promovendo a segurança alimentar de forma mais inclusiva e sustentável, essencial para garantir a saúde, o bem-estar e a dignidade de todas as pessoas. No ambiente escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) desempenha um papel crucial na promoção desse direito, fornecendo refeições para milhões de estudantes em todo o Brasil. (PNAE: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>).

Dito isto, este trabalho tem como objetivo analisar o funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina, sob a perspectiva do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA). O estudo busca descrever e discutir

como o programa é implementado nessas escolas, quais são os principais desafios enfrentados e como ele pode ser aprimorado para melhor atender às necessidades nutricionais, culturais e sociais das comunidades indígenas que, no país, são também obrigações constitucionais do Estado Brasileiro.

Ao analisar o PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA, espera-se contribuir para o debate sobre políticas alimentares e nutricionais voltadas para comunidades indígenas, bem como para a promoção de mudanças positivas que beneficiem a saúde e o bem-estar dessas comunidades, considerando também suas noções sobre alimentação e saúde.

1.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi criado em 1955, e é o principal programa de suplementação alimentar da América Latina. O principal objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é fornecer aos estudantes uma alimentação digna que garanta no mínimo, uma nutrição segura e de qualidade. O programa também, visa promover entre os alunos, o exercício da cidadania que contribua para a melhoria e qualidade de vida, envolvendo a implementação de ações de educação alimentar e nutricional. (BRASIL, 2013).

Atualmente, são atendidos pelo programa, alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias. E para isso, o PNAE tem como objetivo, prestar auxílio financeiro adicional aos estados e municípios brasileiros com o intuito de garantir, uma refeição diária a cada aluno matriculado em escolas públicas e/ou filantrópicas.

O programa oportuniza uma alimentação de qualidade para os estudantes, resultando em um rendimento melhor no ambiente escolar, visando reduzir a evasão escolar e auxiliando na construção de bons hábitos alimentares. (FERREIRA, 2019).

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs). São responsáveis pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos para distribuição e o consumo, sendo da execução financeira sua tarefa de avaliação da prestação de contas (GOVERNO FEDERAL DO BRASIL, 2023).

O programa deve garantir o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA), por meio de refeições adequadas e saudáveis, em conformidade com a cultura, os hábitos alimentares, a faixa etária e as necessidades nutricionais ou de saúde específicas de cada estudante. Pressupõe a disponibilidade ao acesso físico e econômico, de forma estável e permanente, a alimentos suficientes e adequados a cada indivíduo, que promovam a saúde. Esse direito deve ser realizado a partir de um modelo sustentável e justo para quem produz, para quem consome e para o meio ambiente, respeitando a autonomia dos povos de decidir sobre quais alimentos produzir e como consumir. (FIAN, 2022).

A priorização das comunidades tradicionais indígenas, está presente nas diretrizes da alimentação escolar definidas na Lei 11.947/2009, conhecida como Lei do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelece em seu artigo 14 que:

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. (PNAE, 2024)

A prioridade dada à compra de alimentos de povos indígenas e povos e comunidades tradicionais, abre uma nova via de comercialização e geração de renda, associada à estratégia de redução da oferta de alimentos ultraprocessados

nas escolas, permitindo o atendimento ao que está estabelecido na Resolução 6/2020 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE): *Art. 17. § 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.*

Muitos aspectos do desenho institucional do PNAE, favorecem a perspectiva de uma alimentação escolar indígena. Porém, o que se constata na prática é que a alimentação escolar oferecida na maior parte das escolas indígenas ainda é escassa, culturalmente inadequada e baseada em alimentos industrializados e produtos alimentícios ultraprocessados. (FIAN BRASIL, 2023).

O FNDE recomenda ainda, ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) dos Estados e dos Municípios que os alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas tenham, em sua composição, pelo menos um membro representante dos povos ou comunidades tradicionais. (BRASIL, 2013).

1.2 Sociodiversidade indígena no Brasil

O Brasil conta com uma grande diversidade de povos indígenas, mesmo que muitas vezes esse país não os reconheça ou os invisibilize. Embora no final, a invisibilização seja um mecanismo insistente do Estado Brasileiro para “inviabilizar” a existência da diversidade de indígenas no país. Felizmente, mesmo com danos importantes ao longo dos séculos, estes mecanismos jamais foram completamente efetivos, graças à agência e persistência de indígenas. Há uma grande diferença entre os mais de 305 povos indígenas, que falam mais de 175 línguas que habitam o Brasil desde milhares de anos antes da chegada dos portugueses.

Embora esteja falando aqui de um conjunto muito grande de povos, que tiveram trajetórias históricas distintas de interação com os não indígenas. Esses povos têm passado, a partir do contato com os não indígenas, por importantes transformações

em seus modos de vida, as quais podem afetar suas práticas alimentares e condições de vida e saúde. (GARNELO & PONTES, 2012).

A questão fundiária é uma problemática significativa, com apenas uma parte das comunidades indígenas vivendo em territórios devidamente demarcados e homologados. Muitas outras não têm seus direitos territoriais garantidos ou sequer reconhecidos, enfrentando constantemente violência e invasões em diversos contextos. O Conselho Indigenista Missionário (Cimi), apresenta para sociedade o relatório violência contra os povos indígenas com dados de 2022, coletados a partir de equipes de base, de casos noticiados na imprensa e de informações oficiais dos governos federal, estadual e municipal. (CIMI. Disponível em: <https://cimi.org.br/wp-content/uploads/2023/07/relatorio-violencia-povos-indigenas-2022-cimi.pdf> .

A luta pela proteção e demarcação de suas terras é frequentemente marcada por conflitos violentos com garimpeiros, grileiros e sojeiros, que buscam explorar os recursos naturais dessas áreas para benefício próprio. Esses conflitos resultam em uma série de violações de direitos indígenas, para além dos direitos humanos e ambientais, incluindo ameaças, assassinatos, invasões de territórios, destruição de florestas e contaminação de rios, ou seja degradam, entre outras coisas, o próprio manancial de onde provém sua alimentação e possibilidade de viver bem.

As comunidades indígenas são frequentemente alvo de violência física e psicológica, deixando um rastro de trauma e sofrimento. Apesar das leis e políticas destinadas a proteger os territórios indígenas, a falta de implementação efetiva e a impunidade para os perpetradores desses atos de violência perpetuam um ciclo de injustiça e marginalização para os povos indígenas do Brasil (CIMI, 2022). Esta situação se reflete nas condições de alimentação e nutrição e nos perfis epidemiológicos desiguais de saúde de indígenas no país (SANTOS ET AL, 2022).

Em alguns territórios indígenas, exemplo do sul do país, é comum encontrar plantações de soja e trigo como meio de sustento para algumas famílias. Essa

introdução de práticas agrícolas não tradicionais gera muitas vezes conflitos internos dentro das comunidades, uma vez que nem todos os membros concordam com essas mudanças e suas possíveis consequências para o meio ambiente e para a preservação das tradições culturais.

Atualmente, os povos indígenas representam 0,83% da população brasileira, totalizando 1.693.535 pessoas, conforme dados do Censo de 2022 do IBGE. A maior parte dessa população está concentrada na região Norte e no Nordeste, somando juntas a maioria dos indígenas do país. As demais regiões têm a seguinte distribuição: Centro-Oeste, Sudeste e Sul. Entre 2010 e 2022, o Norte teve um aumento significativo de indígenas, seguido pelo Nordeste. Amazonas e Bahia concentram a maior população indígena. Mato Grosso do Sul, Pernambuco e Roraima também têm grandes populações indígenas, totalizando a maioria dos indígenas no país. (CENSO, IBGE. 2022).

Os estados com o menor número de indígenas são Sergipe, Distrito Federal e Piauí. Desde 2010, o número de indígenas mais que dobrou em Rio Grande do Norte, Bahia, Ceará, Amazonas, Piauí e Goiás. (CENSO, IBGE. 2022).

Roraima tem a maior proporção de indígenas em relação à sua população total, seguido por Amazonas, Mato Grosso do Sul, Acre e Bahia (CENSO, IBGE. 2022).

O aumento, capturado e reconhecido através de instrumentos formais do estado brasileiro da população indígena no Brasil fortalece a luta pelos direitos territoriais e culturais, promovendo maior visibilidade e participação política das comunidades indígenas. O reconhecimento constitucional de suas especificidades culturais e a consequente inclusão de suas demandas no cenário nacional contribuem para a construção de uma sociedade mais justa e inclusiva (CASTRO, 2006).

POVOS INDÍGENAS DE SANTA CATARINA

POVO GUARANI

Em Santa Catarina, vivem aproximadamente 1.657 Guarani distribuídos em 21 aldeias/comunidades. Três aldeias partilham terras com comunidades Kaingang (Aldeia Limeira na TI Xaçecó) e Xokleng (Aldeias Toldo e Bugio na TI Ibirama Laklãnõ). As demais aldeias localizam-se na faixa litorânea, desde os municípios de Imaruí, ao sul, a Garuva, ao norte. Destas, cinco são reservas adquiridas aos Guarani (BRIGHENTI, 2017).

Das Terras Guarani apenas uma está regularizada, a TI M'biguaçu, as demais aguardam providências. Linguisticamente são classificados como Mbya e Nhandeva/Xiripa, pertencem ao tronco linguístico Tupi e à família linguística Tupi Guarani. A língua Guarani é falada em todas as aldeias, sendo para alguns indivíduos a única língua. Já o português é a segunda língua, usada basicamente na relação com não indígenas e com indígenas de outros povos (BRIGHENTI, 2017).

POVO KAINGANG

Os Kaingang estão entre os mais numerosos povos indígenas do Brasil. Sua cultura desenvolveu-se à sombra dos pinheirais, ocupando a região sudeste/sul do atual território brasileiro. Há pelo menos dois séculos sua extensão territorial compreende a zona entre o Rio Tietê (SP) e o Rio Ijuí (norte do RS). No século XIX seus domínios se estendiam, para oeste, até San Pedro, na província argentina de Misiones (PORTAL KAINGANG, 2024).

Os Kaingang falam a língua que integra o tronco linguístico Macro-Jê, sendo que apresentam diferenças de estado a estado. De acordo com critérios geográficos, socioculturais e linguísticos, os Kaingang pertencem ao grupo Jê Meridional. Em SC a distribuição geográfica do povo Kaingang é concentrada no extremo oeste do estado. Vivem nas TIs Xaçecó, Kondá, Toldo Chimbangue I e II, Toldo Imbu e Toldo

Pinhal. Estas TIs abrangem os municípios de Entre Rios, Ipuacu, Abelardo Luz, Seara e Chapecó.

POVO LAKLÃNÕ XOKLENG

Os Xokleng em Santa Catarina somam 2.169 pessoas distribuídas em oito aldeias: Sede, Bugio, Figueira, Toldo, Coqueiro, Palmeira, Pavão e Pli Pa Tól. Localizadas em José Boiteux, Vitor Meireles, Dr. Pedrinho e Itaiópolis e TI Rio dos Pardos (localizada em Porto União). Falam a língua pertencente ao tronco linguístico Macro-Jê. (BRIGHENTI, 2017).

No âmbito econômico, as principais funções exercidas são professores, agentes da Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI) e a Secretária Especial de Saúde Indígena (SESAI). Há também aposentados, pensionistas, agricultores e uma grande quantidade de trabalhadores das mais diversas funções. (PORTAL SABERES INDÍGENAS- UFSC).

1.3 O PNAE em contexto indígenas

Pensar em alimentação indígena, exige reconhecer a grande diversidade das realidades vividas por coletivos indígenas em todo o país. Portanto, não é apropriado generalizar ao dizer "como os indígenas se alimentam", porque no Brasil existem numerosos grupos indígenas, cada um com seus próprios costumes alimentares, que frequentemente diferem entre si SOUZA & VILLAR (2018), nos trazem uma reflexão sobre como pensam a alimentação os guarani:

Os alimentos têm uma importância que está muito além de nutrir o corpo, pois estão relacionados ao modo de ser e de viver deste povo, à significação religiosa e sua relação com a Divindade, à importância simbólica, como a participação do milho em rituais. Essa valorização também é verificada na diferenciação que este povo faz do que é "alimento do branco" e "alimento do guarani", em que consideram que os cultivares tradicionais dos roçados Guarani como feijão, mandioca, batata doce, milho, abóbora, amendoim e diversas frutas têm origem divina.

Estas considerações dão a dimensão do quanto o fornecimento da alimentação escolar para povos indígenas, constitui um enorme desafio para os gestores responsáveis por ofertar as comunidades indígenas. A alimentação indígena deve ser pensada com muito respeito, com máxima dedicação e com participação indígena em todas as suas etapas, fazendo cumprir as leis relacionadas à alimentação escolar. Além disso, é importante atentar que quando esses grupos indígenas entraram em contato com novas maneiras de viver, eles também incorporaram diferentes tipos de comida em suas dietas. Esse processo pode variar muito de um povo a outro povos e região do país (LEITE, 2007). Ressalto dessa maneira, que a alimentação para os povos indígenas é diversa, cada povo tem seu modo de comer, de produzir e a alimentação é algo único de cada território. Para os Kaingang, segundo Oliveira (2009)

a fabricação dos corpos articula-se com a mudança ocorrida na alimentação entre o “tempo dos antigos” e hoje. De acordo com a rede semântica nativa, a “comida antiga” era mais “forte” que a atual, bem como o corpo das pessoas que dela comiam. A nova comida, do “branco”, considerada “fraca”, estaria construindo corpos também “fracos” e mais suscetíveis à doenças entre os jovens. (OLIVEIRA, 2009, pg,6).

Isso deve ser respeitado quando pensado na alimentação a qual atenda os povos indígenas. Compreender que não tem como deixar de lado a cultura, os costumes, os rituais, que os povos indígenas vivem resistindo desde 1500 para manter viva a sua cultura. Cada povo possui culturas alimentares próprias que precisam ser reconhecidas, valorizadas e promovidas na formulação e adoção de políticas públicas, inclusive aquelas relacionadas à alimentação escolar.

Pela estreita relação entre alimentação e cosmovisões de indígenas, pensar em alimentação indígena é desafiador. É preciso entender a realidade de cada povo, compreender todo o contexto e outras dimensões que envolvem a alimentação escolar indígena. As escolas nas comunidades indígenas têm, frequentemente múltiplos papéis, enquadram-se como o ponto norteador para manter viva a cultura, os hábitos alimentares tradicionais e por isso, para uma justa aplicação da política de alimentação escolar, é necessário além de respeitar, conhecer cientificamente esses hábitos.

A literatura sobre o tema, aponta muitos problemas na alimentação escolar nos mais diversos contextos indígenas. Como por exemplo, a oferta de alimentos que não fazem parte do cotidiano indígena, alimentos ultraprocessados que não garantem o aporte necessário de nutrientes ou não atendem a demanda das escolas indígenas. Não é incomum, por exemplo, que a alimentação escolar não atenda somente os escolares, sendo partilhada com a comunidade. É o que evidencia Formighieri et al (2010) diante de estudo numa comunidade indígena guarani do estado do Paraná:

A escola da Cotinga é mais do que simplesmente uma instituição onde são repassados conteúdos didáticos; ela é também um dos espaços de socialização da aldeia, tanto para as crianças, que convivem diariamente, quanto para alguns adultos, principalmente os mais jovens. À medida que o dia vai passando, há um fluxo de pessoas em direção à escola, sobretudo próximo ao horário do almoço. Em geral, os jovens ficam lá conversando, brincando, jogando baralho, ou futebol na frente da escola. É frequente, também, ver pessoas da comunidade paradas próximas às janelas, ouvindo e assistindo a aula das crianças ou ainda, sentadas próximas à escola conversando. Em nossas idas a campo observamos que há uma interação entre a escola e a comunidade, havendo um consenso de que estudar é importante para o desenvolvimento das crianças e para que elas consigam enfrentar o mundo dos “brancos”. Como observado em outros contextos indígenas, estudar é visto como uma necessidade para a busca de melhores condições de vida e também como um meio de obter conhecimentos que capacitem os membros da comunidade a atuar junto aos diversos setores da sociedade nacional e defender seus direitos (FORMIGHIERI, 2010, pg 30).

A efetivação dessas diretrizes é uma obrigação fundamental para garantir a qualificação e a execução das leis relacionadas ao PNAE. No entanto, é crucial reconhecer os desafios que se apresentam nesse processo, tais como a necessidade de adequação das infraestruturas escolares, a capacitação contínua dos profissionais envolvidos e a garantia de recursos financeiros suficientes.

Enfrentar esses obstáculos é essencial para que as diretrizes do PNAE sejam plenamente implementadas e seus objetivos alcançados. A alimentação escolar nos territórios indígenas tem papel fundamental na valorização da alimentação tradicional. *“É preciso lembrar que eles deram de comer ao mundo e não podem perder isso. Deram ao mundo o feijão, a fava, a mandioca, a macaxeira, a batata doce, o cará, o milho, a abóbora, o mamão que produzem”* (Comissão pró Índio, 2016).

1.4 A perspectiva do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas - DHANA

O direito Humano à Alimentação e a Nutrição Adequadas, consiste na disponibilidade e o acesso físico e econômico, de forma estável e permanente, a alimentos suficientes e adequados a cada indivíduo, que promovam a saúde. Esse direito deve ser realizado a partir de um modelo sustentável e justo para quem produz, para quem consome e para o meio ambiente, respeitando a autonomia dos povos de decidir sobre quais alimentos produzir e como consumir, o que é especialmente importante quando se trata de escolas indígenas ou que atendam a indígenas (FIAN, 2022).

O DHANA começa pela luta contra a fome, mas caso se limite a isso, esse direito não estará sendo plenamente realizado. Os seres humanos necessitam de muito mais do que atender suas necessidades de energia ou de ter uma alimentação nutricionalmente equilibrada. Na realidade, o DHANA não deve - e não pode - ser interpretado em um sentido estrito ou restritivo, ou seja, que o condiciona ou o considera como “recomendações mínimas de energia ou nutrientes”. A alimentação para o ser humano deve ser entendida como processo de transformação da natureza em gente saudável e cidadã (FIAN, 2022).

Ressalto aqui que os alimentos disponibilizados aos povos indígenas, tanto no âmbito do PNAE como em ações emergenciais, devem ser culturalmente adequados conforme aponta estudo realizado em comunidades indígenas Guarani-Kaiowá do Município de Dourados, Estado do Mato Grosso do Sul (BURITY ET AL, 2010).

Ali vivem em uma área de terra tão pequena que não lhes dá condições de viver dignamente e de produzir ou obter seus alimentos tradicionais por meio da agricultura, pesca, caça e coleta. Em decorrência dessa situação, em 2005 17 crianças morreram por desnutrição em 2005. Os governos, federal e estadual, como medida emergencial, distribuíram cestas básicas de alimentos. Porém alguns alimentos (farinha de trigo e leite em pó) não faziam parte da cultura alimentar do

povo Guarani-Kaiowá. Assim, essa medida não foi eficaz para reverter o quadro de desnutrição que afetou a aldeia (BURITY, 2010, pg 17).

Não é possível descrever todas as ações necessárias para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, porque cada grupo, família ou indivíduo vai exercer o seu direito de se alimentar com dignidade na medida em que forem superadas as dificuldades da realidade específica que lhes cerca; e o Brasil tem diversas realidades, com particularidades e dificuldades em cada uma delas. (FIAN, 2022).

Os povos indígenas os quais as terras não estão demarcadas, por exemplo, para ter garantido o seu DHANA precisam de determinadas políticas que podem não ser pertinentes para os indígenas que vivem em terras demarcadas. A classe média não indígena, que tem dinheiro para comprar seus alimentos, precisa de informação, entre outras medidas, para fazer valer o seu direito à informação e de escolha saudável dos alimentos, enquanto as comunidades urbanas e rurais excluídas precisam de renda ou acesso à terra, para poder usar a informação a que eventualmente tenham acesso, para realizar o seu DHANA. (BURITY ET AL, 2010).

É sempre importante reafirmar que o DHANA está indivisivelmente ligado à dignidade da pessoa humana, à justiça social e à realização de outros direitos (direito à terra para nela produzir alimentos, ao meio-ambiente equilibrado e saudável, à saúde e à educação, à cultura, ao emprego e à renda, entre outros). Isso aponta claramente para a necessidade de políticas e programas públicos que tenham como princípio a intra e a intersectorialidade, para que se possa promover a realização dos direitos humanos. (BURITY ET AL, 2010).

1.5 Justificativa

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e no desenvolvimento educacional de crianças e adolescentes em todo Brasil. No entanto, ao considerar sua implementação entre os povos indígenas, torna-se necessário compreender as particularidades e desafios enfrentados por essas comunidades no acesso à alimentação escolar.

A diversidade cultural e as especificidades epidemiológicas e nutricionais das comunidades indígenas, demandam uma abordagem sensível e adaptada na implementação do PNAE. Além disso, a participação desses povos no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é essencial para garantir a representatividade e a inclusão de suas demandas no processo de formulação e implementação das políticas alimentares.

A análise dos cardápios executados em escolas indígenas, não indígenas e quilombolas de Santa Catarina oferecem informações importantes sobre a adequação das refeições às necessidades nutricionais, preferências alimentares e contextos culturais específicos de cada grupo. Isso possibilita identificar diferenças e semelhanças nas opções alimentares oferecidas.

A análise, na perspectiva do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA), do funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina permite avaliar sua adequação com os princípios de respeito à diversidade cultural, participação comunitária e assim avaliar a eficácia do programa na promoção da segurança alimentar e nutricional.

Este estudo visa, desta maneira, contribuir para o aprimoramento do PNAE nas escolas indígenas de Santa Catarina, oferecendo subsídios para o desenvolvimento de políticas alimentares mais inclusivas, culturalmente acessíveis e alinhadas com o DHANA, que reconheçam e valorizem a diversidade e os direitos das comunidades indígenas.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Descrever como se efetiva o PNAE nas escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA.

2.2 Objetivos específicos

- Analisar cardápios executados em escolas estaduais indígenas Kaingang, Xokleng e Guarani em Santa Catarina.
- Analisar a participação indígena no CAE estadual de Santa Catarina.
- Analisar, na perspectiva do DHANA, o funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina.

3 METODOLOGIA

3.1 Análise dos cardápios executados em escolas estaduais indígenas Kaingang, Laklãnõ- Xokleng e Guarani em Santa Catarina

A coleta dos cardápios das escolas estaduais indígenas dos povos Kaingang, Xokleng e Guarani em Santa Catarina foi realizada por meio de um processo detalhado de pesquisa nos recursos online disponibilizados pela Secretaria de Estado da Educação (SED) de Santa Catarina.

A pesquisa dos cardápios, foi conduzida através do portal oficial da SED de Santa Catarina encontrado via endereço eletrônico (<http://serieweb.sed.sc.gov.br/cadueportalcardapio.aspx>), onde os cardápios das escolas são disponibilizados mensalmente para consulta pública. Para acessar os cardápios das escolas indígenas, foram preenchidos os critérios específicos necessários para filtrar as informações desejadas, como: município, mês, tipo de escola e faixa etária dos alunos. Além disso, foi necessário especificar o tipo de cardápio desejado, optando pela modalidade de gestão terceirizada, e, quando aplicável, necessário indicar a etnia da escola para obter informações específicas das escolas indígenas. Foram escolhidos para análise os meses de fevereiro, março, abril e maio de 2024.

Após a definição dos critérios de pesquisa, foram selecionadas três escolas indígenas, uma de cada povo. Foi escolhida uma escola Kaingang, a Escola de Educação Básica Cacique Vanhkre.

A segunda escola selecionada foi a Escola Indígena de Educação Básica Laklãnõ, do povo Xokleng. A terceira escola escolhida foi a Escola de Educação Básica Tekoa Marangatu, que atende a comunidade Guarani, reconhecida por suas práticas educacionais voltadas para a valorização da cultura indígena. Os cardápios correspondentes a essas escolas foram então acessados e arquivados para posterior análise.

Todos os cardápios coletados foram organizados e categorizados de acordo com a respectiva etnia e mês de referência. Essa organização permitiu uma análise sistemática e comparativa dos alimentos oferecidos nas refeições ao longo do tempo e entre as diferentes escolas indígenas.

No que se refere à adequação cultural dos cardápios às escolas indígenas, foi avaliada a presença de alimentos habituais das comunidades indígenas e a incorporação de práticas de preparo e consumo culturalmente relevantes. Também foram buscadas informações relativas à participação ou à consulta a indígenas durante a elaboração dos cardápios, ou qualquer iniciativa com o objetivo expresso de adequação aos contextos indígenas locais. Por fim, os cardápios das escolas indígenas foram comparados com aqueles executados em escolas não indígenas e em escolas quilombolas do estado.

Com o objetivo de tecer comparações com cardápios designados a escolas pertencentes a comunidades quilombolas e a comunidades não-indígenas e não quilombolas, foram selecionadas cardápios da Escola Educação Básica Padre Anchieta da Grande Florianópolis dos meses de fevereiro, março, abril e maio. Também da Escola quilombola Morro do Fortunato da regional de Laguna.

3.2 Análise da participação indígena no CAE estadual de Santa Catarina

Para realizar a análise da participação indígena no Conselho de Alimentação Escolar (CAE) estadual de Santa Catarina, foram consultadas as atas das reuniões do CAE disponibilizadas no site da Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina (SED-SC) na aba CEAE-SC.

Foram identificadas e selecionadas as atas das reuniões do CAE estadual referentes a 2019. Essa seleção foi feita com base na disponibilidade de informações sobre a participação indígena nos registros das reuniões. As atas selecionadas foram analisadas em busca de informações relacionadas à participação indígena no CAE

estadual. Foi verificado se havia representantes indígenas participando das reuniões do CAE, tanto como membros efetivos quanto como convidados ou observadores.

Foram registradas as contribuições e intervenções dos representantes indígenas durante as discussões e decisões relacionadas à alimentação escolar, incluindo questões específicas que afetam as comunidades indígenas. E se havia a temática indígena nas discussões do CAE, incluindo políticas, programas e ações voltadas para a promoção da alimentação escolar nas escolas indígenas de Santa Catarina. Se foram registrados eventuais desafios enfrentados pelos representantes indígenas no âmbito do CAE, bem como suas demandas e propostas para a melhoria da alimentação escolar nas comunidades indígenas.

3.3 Análise do funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA

O DHANA é um princípio fundamental que orienta a análise do funcionamento do PNAE tanto em escolas indígenas, quanto não indígenas. Sob essa perspectiva, busquei compreender a qualidade cultural e contextual das refeições oferecidas. Além disso, políticas alimentares, conforme também as determinações constitucionais e de outros instrumentos regulatórios sobre direitos indígenas pactuados pelo Brasil, como por exemplo, a Convenção 169 da OIT.

A partir da coleta de dados, foi realizada uma análise do funcionamento do PNAE junto aos Kaingang, Laklãnõ-Xokleng e Guarani em relação aos princípios do DHANA. Isso incluiu a busca por dados sobre a adequação nutricional dos cardápios, a valorização de alimentos tradicionais, a participação das comunidades indígenas nas decisões relacionadas à alimentação escolar, e quaisquer outras informações relevantes para avaliar o impacto do programa no direito à alimentação adequada dos estudantes indígenas.

Os dados coletados foram analisados sob as dimensões do DHANA, que pressupõe a disponibilidade e o acesso físico e econômico a alimentos adequados e saudáveis, de forma estável e permanente, garantindo uma nutrição adequada que promova a

saúde. *Em acréscimo e segundo documentos orientadores da política alimentar. O DHANA deve ser realizado a partir de um modelo sustentável e justo para quem produz, para quem consome e para o meio ambiente, respeitando o direito dos povos de decidir sobre quais alimentos produzir e como consumir.* (FIAN, 2021, pg 5).

4 RESULTADOS

4.1 Análise de cardápios

Durante a busca por cardápios no portal de cardápios da Secretaria de Estado da Educação de Santa Catarina (SED-SC), é possível encontrar cardápios de todos os meses. Para a análise foi selecionado um cardápio por escolas indígenas, um de escola quilombola e um de escola não indígena. Os cardápios indígenas representam os povos Kaingang, Laklãnõ-Xokleng e Guarani, abrangendo os meses de fevereiro, março, abril e maio de 2024. Todos os cardápios são para a faixa etária de 6 a 10 anos.

É importante ressaltar que os cardápios foram elaborados por nutricionistas contratados por uma empresa terceirizada. Os cardápios para as três escolas indígenas selecionadas, cada uma dedicada a um povo específico, são iguais entre si, assim como são iguais aos cardápios das escolas não indígenas e quilombolas.

Em outras palavras, não há qualquer distinção entre os cardápios, independente do pertencimento a qualquer das três etnias indígenas, assim como não há qualquer diferença quando comparados àqueles designados a uma escola pertencente a uma coletividade remanescente de quilombo ou àqueles designados a uma escola pertencente a uma comunidade não indígena e não quilombola. É relevante observar que, durante a busca, apenas os cardápios de gestão terceirizada foram encontrados e são disponibilizados no site da SED-SC no portal de cardápios. Ou seja, não há informações disponíveis à consulta pública sobre os cardápios praticados sob autogestão nas escolas.

Vale destacar a distribuição geográfica das comunidades indígenas em Santa Catarina. As escolas indígenas Kaingang estão predominantemente localizadas na região oeste, enquanto as escolas Guarani estão mais presentes na região litorânea, com algumas também nas regiões de Entre Rios e José Boiteux. O povo Laklãnõ-Xokleng ocupa a região do Vale do Itajaí, com destaque para os municípios de Victor Meireles e José Boiteux.

As Gerências Regionais de Educação (GERED) responsáveis pelo atendimento às escolas indígenas incluem Laguna, Brusque, Joinville, Ibirama, Canoinhas, Seara, Chapecó, Xanxerê e a Coordenadoria Regional da Grande Florianópolis.

Cardápio da Escola Indígena de Educação Básica Cacique Vanhkre do povo Kaingang, situada no município de Ipuçu, pertencente à regional de Xanxerê, no Oeste de Santa Catarina.

Durante a análise dos cardápios referentes aos meses de fevereiro, março, abril e maio de 2024, observou-se uma falta de variação nas opções de frutas, que se limitam a banana, laranja, mamão e maçã. Embora essas frutas sejam comuns e estejam disponíveis durante as estações mencionadas, a ausência de outras variedades no cardápio pode comprometer a diversidade nutricional oferecida aos alunos.

No cardápio de fevereiro, chama a atenção o fato de que as preparações estão limitadas a apenas duas semanas, o que pode ser atribuído ao início das atividades escolares. Não há nenhuma menção a alimentos oriundos da agricultura familiar ou orgânica.

A preparação de tilápia ensopada é uma constante em todos os cardápios analisados. A tilápia ensopada não é um alimento habitualmente consumido entre as comunidades indígenas do estado. E essa preparação aparece em todos os cardápios. Aqui tomo a liberdade de me pronunciar como uma mulher indígena kaingang em afirmar que peixe ensopado não faz parte do nosso cotidiano alimentar.

Cardápios da Escola Indígena de Educação Básica Laklãnõ, do povo Laklãnõ-Xokleng, situada no município de José Boiteux pertencente à regional de Ibirama.

O cardápio da Escola Indígena de Educação Básica Laklãnõ, que atende ao povo Laklãnõ-Xokleng e está localizada no município de José Boiteux, pertencente à regional de Ibirama, é igual ao cardápio da Escola Kaingang. Durante os meses de fevereiro, março, abril e maio é possível observar que as mesmas preparações são oferecidas nos mesmos dias.

Além disso, as opções de frutas e as preparações como “tilápia ensopada” também são iguais nos dois cardápios. A preparação de tilápia ensopada é uma constante em todos os cardápios analisados. A tilápia não é um alimento habitualmente consumido entre as comunidades indígenas. E essa preparação aparece em todos os cardápios.

Cardápios da Escola Indígena de Educação Básica Tekoa Marangatu, do povo Guarani, pertencente à regional de Laguna, localizada na Cachoeira dos Inácios, no município de Imaruí.

Os cardápios da Escola Indígena de Educação Básica Tekoa Marangatu, que atende ao povo Guarani e está localizada na Cachoeira dos Inácios, no município de Imaruí e pertencente à regional de Laguna, apresenta, durante os meses de fevereiro, março, abril, maio, os mesmos alimentos e preparações oferecidos para as escolas indígenas kaingang e xokleng. Não são consideradas, portanto, quaisquer especificidades socioculturais expressas na alimentação destes povos.

4.1 Participação indígena no CAE estadual de Santa Catarina

Conforme consta no site da SED-SC no tópico sobre o CAE disponível em: <https://www.sed.sc.gov.br/pais-alunos-e-comunidade/alimentacao-escolar/conselho-estadual-de-alimentacao-escolar/> O CAE-SC reúne-se em todas as segundas quintas-feiras de cada mês, às 14h, na sede da Secretaria Estadual de Educação.

No entanto, para o período em que foram selecionados e analisados os cardápios, não foram localizadas atas das reuniões do CAE estadual. Em uma busca retroativa, as primeiras atas localizadas diziam respeito ao ano de 2019. Foram, assim, analisadas aquelas relativas a este ano. Foram localizadas apenas ATAs relativas os meses de Janeiro, fevereiro, março, abril e maio. Aqui são apresentados aspectos considerados relevantes para a compreensão da participação indígena no CAE, assim como do espaço dado às questões referentes à alimentação em escolas indígenas.

Dentre as seis atas, apenas uma relativa ao mês de janeiro faz menção sobre os representantes indígenas. Além disso, na ata de 22 de janeiro de 2019, há um relato sobre a necessidade de substituir dois professores indígenas devido à dificuldade de deslocamento para participação no conselho. Ambos participaram de apenas uma única reunião, devido à distância e dificuldade de acesso às aldeias porém não há registro dessa reunião. Não há, ressaltado, nenhuma menção à(s) etnia(s) dos representantes ou se foram substituídos.

Na ata de 16 de abril de 2019, há relatos de denúncia recebida via WhatsApp sobre a alimentação nas escolas indígenas. A secretaria solicitou ao professor denunciante que formalizasse a denúncia via e-mail do CAE-SC. Na ata de 23 de maio de 2019, há um adendo sobre o não cumprimento da adequação dos cardápios, com destaque para as escolas indígenas. Não há registros de qual povo é o professor, qual escola, qual Terra Indígena, a ata não especifica a denúncia.

Na ata de 21 de maio de 2019, há menção sobre a preocupação do CAE-SC com a alimentação das escolas indígenas e se as empresas terceirizadas estariam

preparadas para também atender essas escolas. As atas indicam que não há muitas discussões sobre as escolas indígenas ou como resolver as problemáticas relacionadas a essa temática. Há registro de apenas uma visita a uma escola indígena.

4.2 O funcionamento do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina na perspectiva do DHANA

Durante o processo de análise, foram identificadas lacunas significativas no que diz respeito à cultura alimentar indígena e à participação das comunidades nas decisões relacionadas à alimentação escolar. Para isso, foram examinados os cardápios das escolas indígenas, as atas das reuniões do CAE - SC e outros documentos relevantes relacionados ao PNAE.

A própria ausência de diferenças nos cardápios, consiste em uma evidência clara de que as singularidades alimentares destes três povos não são minimamente consideradas. De que, como apontam Gonçalves & Leite (2012), o respeito às especificidades socioculturais indígenas é uma diretriz ainda longe de ser alcançada. Além disso, a análise das atas do CAE revelou a ausência de representantes indígenas nas discussões e decisões relacionadas à alimentação escolar, indicando uma falta de participação das comunidades indígenas nos processos decisórios.

Essas falhas apontam para desafios importantes na efetiva implementação do PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina e ressaltam a necessidade de medidas corretivas para garantir o respeito à cultura alimentar indígena e a participação efetiva das comunidades nas políticas e práticas relacionadas à alimentação escolar.

SEMANAS CULTURAIS INDÍGENAS

Em busca no site da SED-SC, encontram-se informações sobre as semanas culturais nas escolas indígenas. Essas semanas representam um momento

significativo para a apresentação das comidas tradicionais dos povos indígenas, permitindo uma valorização da alimentação tradicional. Durante essas semanas, as escolas preparam e servem pratos que refletem a alimentação indígena “tradicional”, como era antes, destacando os alimentos e as práticas culinárias destes povos em momentos anteriores à chegada de não-indígenas a seus territórios. No entanto, é importante notar que essas comidas “tradicional” são servidas apenas durante essas semanas culturais e não fazem parte do cotidiano alimentar das comunidades.

5 DISCUSSÃO

Os resultados aqui apresentados apontam em termos gerais, para a inadequação do programa às realidades dos povos indígenas de Santa Catarina, no que se refere especificamente à diretriz de adequação cultural dos cardápios e ao controle social. Esta inadequação constitui uma violação de direitos constitucionais, traduzindo-se em racismo estrutural e apagamento das diferenças culturais. Essas violências perpetuam-se diante das demandas dos povos indígenas, marginalizando suas práticas alimentares tradicionais e desrespeitando suas necessidades culturais.

As semanas culturais representam um momento significativo para a apresentação das comidas tradicionais dos povos indígenas, porém é crucial destacar que a alimentação indígena, assim como a de outras populações, passou por mudanças ao longo do tempo. Essas transformações devem ser levadas em consideração no planejamento dos cardápios das escolas indígenas, a fim de garantir que as refeições atendam às necessidades e preferências alimentares das comunidades indígenas de forma atualizada e respeitosa.

No entanto, os cardápios das escolas indígenas em Santa Catarina estão distantes de cumprir o que está disposto nas diretrizes do programa. Há uma falha significativa na compreensão das realidades dos povos indígenas de Santa Catarina e na busca pela sua participação efetiva na elaboração da alimentação das escolas indígenas.

A falta de conhecimento e de diálogo com as comunidades indígenas, resulta em cardápios que não refletem adequadamente as necessidades e hábitos alimentares locais, comprometendo assim o objetivo do PNAE de promover uma alimentação saudável e culturalmente apropriada. Segundo a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, que estabelece as diretrizes do PNAE, é fundamental que os cardápios escolares respeitem as referências culturais e as especificidades dos diferentes grupos populacionais, incluindo as comunidades indígenas.

5.1 Análise de cardápios

Há uma evidente diferença entre a legislação que reconhece as especificidades culturais dos povos indígenas e a prática insuficiente na elaboração dos cardápios escolares. É crucial que os cardápios sejam desenvolvidos levando em conta para qual povo indígena eles são destinados, buscando ativamente a participação das comunidades e compreendendo profundamente a importância da alimentação tradicional de cada povo.

Estudos mostram que as escolas Kaingáng no Rio Grande do Sul apresentam falhas importantes, como a baixa oferta de verduras, legumes, leite, derivados, leguminosas e frutas nos cardápios escolares, refletindo a necessidade de uma melhor adaptação às necessidades nutricionais e culturais dos povos indígenas (Castro et al., 2014).

Pessoa (2013) avaliou o cumprimento das diretrizes do PNAE em escolas da Terra Indígena Buriti, Mato Grosso do Sul. A pesquisa revelou uma adesão de 74%, mas identificou deficiências significativas, como a falta de acompanhamento técnico e a inadequação nutricional dos alimentos oferecidos. Este estudo reforça a necessidade de melhorias técnicas e nutricionais no programa para melhor atender às especificidades culturais e nutricionais das comunidades indígenas, assegurando que as refeições fornecidas não só sejam aceitáveis e adequadas em termos de sabor, mas também atendam às necessidades nutricionais dos estudantes.

Gonçalves (2012) realizou uma etnografia sobre a alimentação escolar indígena entre os Xavante de Parabubure, Mato Grosso, revelando a complexidade de implementar o PNAE em contextos socioculturais diversos. A pesquisa destacou a inadequação das políticas públicas às particularidades culturais Xavante, com um distanciamento significativo entre as diretrizes oficiais e a realidade local. As particularidades culturais dos Xavante eram frequentemente vistas como obstáculos pelos gestores do programa, dificultando a efetividade das diretrizes de respeito à diversidade.

Girardi (2018) realizou uma análise comparativa dos programas de alimentação escolar na América Latina, destacando a invisibilidade dos povos indígenas nesses programas. A pesquisa apontou que, em contraste com o Brasil, muitos países não possuem marcos normativos que incluam as especificidades dos povos indígenas, e que a representatividade indígena nas instâncias de controle social ainda é incipiente. Este estudo sugere a necessidade de maior inclusão e consideração das particularidades culturais dos povos indígenas na formulação e implementação das políticas de alimentação escolar, garantindo que esses programas sejam verdadeiramente inclusivos.

Alvarez (2017) realizou uma avaliação técnica da alimentação escolar indígena na Terra Indígena Itaóca, Mongaguá, São Paulo, revelando deficiências significativas na implementação do PNAE. As condições de infraestrutura para o recebimento, armazenamento, conservação e preparo dos alimentos eram inadequadas, comprometendo a qualidade dos alimentos fornecidos. Embora o cardápio planejado incluísse frutas e hortaliças, na prática esses alimentos raramente estavam disponíveis, predominando alimentos processados e ultraprocessados, ultrapassando o limite recomendado de 30%.

A qualidade nutricional dos cardápios era insuficiente para atender às necessidades dos alunos, refletindo uma monotonia alimentar e uma falta de adequação às necessidades culturais e nutricionais dos povos indígenas. A pesquisa também apontou a ausência de participação efetiva dos indígenas na elaboração dos

cardápios e no monitoramento do programa, exacerbada pela falta de acompanhamento técnico e a inatividade do Conselho de Alimentação Escolar, evidenciando a necessidade urgente de melhorias técnicas e nutricionais para melhor atender às comunidades indígenas.

Esses estudos evidenciam a necessidade urgente de uma revisão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, no que concerne à atenção aos povos indígenas, com um enfoque particular na adequação cultural e nutricional dos cardápios oferecidos às comunidades indígenas. A participação ativa das comunidades indígenas na elaboração e monitoramento dos cardápios, juntamente com melhorias na infraestrutura e na qualidade dos alimentos fornecidos, são passos essenciais para garantir que o PNAE cumpra seu papel de promover a segurança alimentar e nutricional, bem como o respeito à diversidade cultural.

Apenas com essas mudanças será possível assegurar que os direitos à alimentação adequada e à valorização das culturas indígenas sejam verdadeiramente respeitados e efetivados na prática, contribuindo para o desenvolvimento saudável e a inclusão social das crianças indígenas em todo país.

5.2 Os conselhos de alimentação escolar

Os Conselhos de Alimentação Escolar, são essenciais para o cumprimento do PNAE nas escolas de todo país. Cabe aos CAEs acompanhar e fiscalizar os repasses feitos pelo PNAE. Do mesmo modo, a atenção na qualidade dos alimentos, a aceitação do cardápio e a devolutiva de parecer conclusivo a respeito da execução do programa deverá acompanhar a elaboração dos cardápios ofertados, tendo em sua constituição representante das comunidades indígenas e quilombolas, de forma a respeitar os hábitos alimentares dessas populações.

A análise das atas de 2019, revela uma preocupante falta de engajamento e compromisso do CAE Estadual de Santa Catarina, em relação às demandas das comunidades indígenas. Para além disso, a própria ausência de atas posteriores a este período é reveladora do espaço dado, em termos mais amplos, ao controle

social da alimentação escolar no estado. No que se refere aos povos indígenas, a presença de seus representantes é mínima e, quando existente, é comprometida pelas dificuldades logísticas que impedem a participação regular desses representantes. A substituição dos professores indígenas mencionada nas atas evidencia uma tentativa de inclusão que falhou devido à falta de suporte adequado para superar os desafios de deslocamento.

Além disso, os pontos de pauta e os informes relativos à alimentação escolar indígena são escassos e, quando presentes, não são tratados com a mesma profundidade ou seriedade que outros assuntos discutidos nas reuniões. A denúncia sobre a alimentação nas escolas indígenas, encaminhada informalmente via WhatsApp e não formalizada adequadamente, ilustra a falta de um canal eficiente e respeitoso para abordar as preocupações indígenas.

O adendo sobre o não cumprimento da adequação dos cardápios e a menção à preparação das empresas terceirizadas, para atender escolas indígenas são exemplos de ações superficiais que não atacam a raiz dos problemas enfrentados pelas escolas indígenas. A falta de discussão substancial sobre essas temáticas reflete uma desconsideração pelas especificidades culturais e nutricionais das comunidades indígenas, que são fundamentais para a sua saúde e bem-estar.

A ausência de um verdadeiro diálogo e a falta de inclusão dos representantes indígenas nas decisões do CAE-SC, denunciam uma lacuna significativa no processo participativo e na representatividade das políticas públicas educacionais. Essa situação reforça a necessidade urgente de criar mecanismos eficazes para garantir a participação ativa e contínua dos representantes indígenas.

Castro et al (2014) em estudo sobre as características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, chamou a atenção o fato de quase 70% dos entrevistados nas escolas não saberem do que se tratavam os CAEs, além de apontar para a baixa representatividade indígena nestes conselhos.

O PNAE nas escolas indígenas de Santa Catarina, no que se refere ao controle social, falho, porque não há participação indígena em absolutamente nenhuma das etapas do programa. A participação dos povos indígenas no CAE- SC é um pré-requisito imprescindível para garantir a representatividade e a inclusão das comunidades indígenas nas decisões relacionadas à alimentação escolar.

Não garantindo as especificidades culturais na alimentação escolar e o controle social da mesma, os modos de vida Kaingang, Laklãnõ-Xokleng e Guarani são sistematicamente ignorados e invisibilizados, violando-se o direito destes povos a uma alimentação e nutrição adequadas, bem como a políticas públicas que lhes sejam culturalmente adequadas. O CAE-SC precisa de participação efetiva indígena para que o PNAE realmente atenda os povos indígenas do estado e garanta uma alimentação saudável, adequada e específica de cada povo.

5.3 A Alimentação Escolar Indígena em Santa Catarina e a Perspectiva do DHANA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desempenha um papel crucial na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHANA) nas escolas indígenas de Santa Catarina. No entanto, ao analisar a implementação do programa, surge a necessidade de avaliar até que ponto os cardápios oferecidos refletem as necessidades nutricionais e as particularidades culturais das comunidades indígenas.

Uma das preocupações é a adequação cultural dos cardápios, que devem considerar não apenas as recomendações nutricionais, mas também as preferências alimentares e costumes culinários de cada grupo étnico. Além disso, é essencial garantir o acesso a alimentos culturalmente significativos de cada povo promovendo a diversidade alimentar e o respeito às práticas alimentares das comunidades indígenas.

A participação comunitária e a autonomia alimentar também emergem como aspectos fundamentais, uma vez que as comunidades devem ter voz ativa na

definição dos cardápios e na gestão do programa, fortalecendo suas práticas alimentares locais e promovendo a segurança alimentar a longo prazo.

A análise das atas disponíveis revela um cenário de participação inexistente por parte dos representantes indígenas. Ao examinar as atas do CAE estadual de Santa Catarina do ano 2019, observa-se que poucas delas abordam especificamente a temática indígena. Há nos registros a presença de representantes indígenas em apenas uma reunião. E questões ligadas à alimentação escolar são escassas.

A falta de representatividade e participação efetiva dos povos indígenas no CAE estadual, pode comprometer a consideração adequada das necessidades e demandas das comunidades indígenas no planejamento e execução do PNAE em Santa Catarina.

Portanto, é essencial promover mecanismos que incentivem e fortaleçam a participação dos representantes indígenas no CAE estadual, garantindo assim uma abordagem mais inclusiva e sensível às questões indígenas na política de alimentação escolar do estado.

6 CONCLUSÃO

O presente trabalho teve como objetivo, analisar o funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em escolas indígenas de Santa Catarina, sob a perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHANA). Ao longo da pesquisa, foi possível identificar uma série de desafios e questões relevantes que afetam a implementação e eficácia do programa nesse contexto específico.

Uma das principais conclusões é a importância de garantir que os cardápios oferecidos pelo PNAE reflitam não apenas as necessidades nutricionais, mas também as particularidades culturais e as preferências alimentares das comunidades indígenas. A adequação cultural dos cardápios é fundamental para promover uma alimentação mais saudável e culturalmente relevante, respeitando as tradições culinárias e valorizando os alimentos tradicionais.

Além disso, destaca-se a necessidade de fortalecer a participação comunitária e a autonomia alimentar das comunidades indígenas na definição dos cardápios e na gestão do programa. A participação ativa das comunidades é essencial para garantir que o PNAE atenda às suas necessidades específicas e promova a segurança alimentar e nutricional a longo prazo.

É fundamental que as políticas públicas, incluindo o PNAE, respeitem os direitos humanos, bem como os direitos específicos de povos e comunidades indígenas, estejam alinhadas com os princípios do DHANA e respeitem os direitos humanos das comunidades indígenas. Isso requer uma abordagem sensível e inclusiva, que leve em consideração as perspectivas e experiências das comunidades locais e promova a igualdade de acesso a uma alimentação adequada e culturalmente relevante para todos.

Diante das conclusões deste estudo, torna-se evidente a necessidade de aprimorar o PNAE em escolas indígenas de Santa Catarina e do Brasil, visando garantir uma alimentação mais adequada, saudável, culturalmente relevante e em conformidade com os princípios do DHANA.

Além disso, é fundamental reconhecer e abordar as violações de direitos institucionais, frequentemente caracterizadas por racismo estrutural e pelo apagamento das diferenças culturais. A falta de respeito e a imposição de práticas alimentares inadequadas para a realidade indígena não apenas comprometem a saúde e o bem-estar dessas populações, mas também perpetuam desigualdades e injustiças históricas, traduzindo-se em uma violência que continua sendo perpetuada nas relações com os povos indígenas, com suas organizações e movimento.

Espera-se que este trabalho contribua para ampliar o debate sobre políticas alimentares e nutricionais, voltadas para comunidades indígenas e para promover mudanças positivas que beneficiem a saúde e o bem-estar dessas comunidades. Ao reconhecer e combater o racismo estrutural e as violações de direitos, podemos avançar em direção a uma sociedade mais justa e inclusiva.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, Daniela Bicalho. Avaliação da Alimentação Escolar Indígena na Terra Itaoca. 2017. Disponível em: https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2018/07/RelatAlimentacaoEscolarItaoca_DanielaBicalho.pdf. Acesso em: 02 jun. 2023.

ASIE-SC. Ação Saberes Indígenas na Escola. Disponível em: <https://saberesindigenas.ufsc.br/>. Acesso em: 14 jun. 2024.

BANIWA, Gersem dos Santos Luciano. O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. 2006. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/indio_brasileiro.pdf. Acesso em: 21 mar. 2024.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. 2013. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/phocadownload/fnde/legislacao/resolucoes/2013/PDF/resolucao_cd_26_2013.pdf. Acesso em: 11 mar. 2024.

BURITY, Valéria; FRANCESCHINI, Thaís; VALENTE, Flavio; RECINE, Elisabetta; LEÃO, Marília; CARVALHO, Maria de Fátima. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. 2010. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/12/dhaa_no_contexto_da_san.pdf. Acesso em: 21 abr. 2024.

CARVALHO, Genyvana Criscya Garcia; MORAIS, Ivonalda Brito de Almeida; OLIVEIRA, Guilherme Antonio Lopes de; VENDRAMETTO, Oduvaldo. Conselho de alimentação escolar (CAE): os desafios enfrentados pelos conselheiros. 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/13405/12068>. Acesso em: 13 nov. 2023.

CASTRO, Eduardo Viveiros de. No Brasil, todo mundo é índio, exceto quem não é. Entrevista à equipe de edição, originalmente publicada no livro Povos Indígenas no Brasil 2001/2005. 26 de abril de 2006.

Castro, T. G. de, Matos, E. de L. C., Leite, M. S., Conde, W. L. Schuch, I., Veiga, J., Zuchinali, P., Barufaldi, L. A., Dutra, C. L. C.. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. Cadernos De Saúde Pública, 30(11), 2401–2412. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>. 2014.

COMISSÃO PRÓ ÍNDIO DE SÃO PAULO (São Paulo) (org.). Alimentação nas escolas indígenas desafios para incorporar práticas e saberes. 2016. Disponível em: <https://cpisp.org.br/publicacao/alimentacao-nas-escolas-indigenas-desafios-para-incorporar-praticas-e-saberes/>. Acesso em: 18 maio 2023.

Darella, Maria Dorothea Post. A Presença Guarani no Litoral de Santa Catarina: breve informe. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Museu Universitário, 2003.

EDUCAÇÃO, Fundo Nacional de Desenvolvimento da. PNAE. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>. Acesso em: 24 fev. 2024.

FERREIRA, Helen Gonçalves Romeiro; ALVES, Rodrigo Gomes; MELLO, Silvia Conceição Reis Pereira. O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): ALIMENTAÇÃO E APRENDIZAGEM. Revista da Seção Judiciária do Rio de Janeiro, [S.l.], v. 22, n. 44, p. 90-113, abr. 2019. ISSN 2177-8337. Disponível em: <http://lexcultccjf.trf2.jus.br/index.php/revistasjrj/article/view/150>. Acesso em: 05 maio 2024. doi: <https://doi.org/10.30749/2177-8337.v2n44p90-113>.

FIAN BRASIL. Como exigir o direito à alimentação e à nutrição adequadas no PNAE? Brasília: FIAN Brasil, 2021. Disponível em: <http://fianbrasil.org.br>. Acesso em: 17 maio 2024.

FIAN BRASIL – ORGANIZAÇÃO PELO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO E À NUTRIÇÃO ADEQUADAS. O PNAE em fatos e números: A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. 2022. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2022/02/fatos-e-numeros-online_FIAN_id_eal-2.pdf. Acesso em: 21 maio 2024.

FIAN BRASIL (Brasília) (org.). Equidade e saúde nos sistemas alimentares: Pnae indígena. 2023. Disponível em: https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2023/05/AM_MAPEAMENTO_v03digital.pdf. Acesso em: 11 abr. 2024.

FLORIANÓPOLIS - SANTA CATARINA. GOVERNO DE SANTA CATARINA. (org.). EDUCAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA. 2018. Disponível em: <https://issuu.com/uaw.cd/docs/nei>. Acesso em: 10 nov. 2023.

FORMIGHIERI GIORDANI, R. C.; GIL, L. P.; DA SILVA AUZANI, S. C. POLÍTICAS PÚBLICAS EM CONTEXTOS ESCOLARES INDÍGENAS: REPENSANDO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 4, n. 2. 2010. DOI: 10.22456/1982-6524.10105. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/10105>. Acesso em: 22 maio. 2023.

FUNAI. Povos Indígenas. Quem são? 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/funai/pt-br/atuacao/povos-indigenas/quem-sao>. Acesso em: 26 abr. 2024.

GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lúcia. Saúde Indígena: uma introdução ao tema. Brasília, DF: MEC-SECADI, 2012. 280 p. il. Color. (Coleção Educação para Todos).

GIRARDI, Mariana Werlang. PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA AMÉRICA LATINA: ANÁLISE COMPARATIVA DO ATENDIMENTO A POVOS INDÍGENAS. 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/194331/PNTR0219-D.pdf?sequence=1>. Acesso em: 03 ago. 2023.

GONÇALVES, Renata da Cruz; LEITE, Maurício Soares. Povos indígenas e políticas públicas no Brasil: os Xavante e o Programa Nacional de Alimentação Escolar. 2012. Disponível em: <http://ds.saudeindigena.iciict.fiocruz.br/handle/bvs/4394>. Acesso em: 14 jun. 2023.

LEITE, M.S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., and GUGELMIN, S. orgs. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 180-210. ISBN: 978-85-7541-587-0. Available from: doi: 10.7476/9788575415870.009. Also available in ePUB from: <http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

MINEIRO, Suzana Kagmu; TRICHES, Rozane Márcia. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/inter/a/rwknCNGPKxD8XGvkCFFd8hH/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 19 de maio de 2023.

OLIVEIRA, Beatriz de. EDUCAÇÃO POLÍTICA E DEMOCRÁTICA: A PRÁTICA DOCENTE DE UMA PROFESSORA JURUÁ EM UMA ESCOLA MBYÁ GUARANI. 2023. Disponível em: <https://ppg.revistas.uema.br/index.php/jucara/article/view/3217/2276>. Acesso em: 11 nov. 2023.

OLIVEIRA, Philippe Hanna de Almeida. Comida forte e comida fraca: alimentação e fabricação dos corpos entre os kaingáng da terra indígena xapecó (santa catarina, brasil). Alimentação e Fabricação dos corpos entre os Kaingáng da Terra Indígena Xapecó (Santa Catarina, Brasil). 2009. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/92660/275820.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 jun. 2023.

PESSÔA, Maria Cristina Mendes Bignardi. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS DA TERRA INDÍGENA BURITI – MATO GROSSO DO SUL. 2013. Disponível em: <https://docplayer.com.br/18527444-Maria-cristina-mendes-bignardi-pessoa-programa-nacional-de-alimentacao-escolar-em-escolas-da-terra-indigena-buriti-mato-grosso-do-sul.html>. Acesso em: 15 maio 2023.

PORTAL KAINGANG. Disponível em: http://portalkaingang.org/index_home.html. Acesso em: 14 jun. 2024.

SANTOS, R. V., COIMBRA JR., C. E. A., and CARDOSO, A. M. Povos indígenas no Brasil. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., and GUGELMIN, S. orgs. Vigilância

alimentar e nutricional para a saúde Indígena [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 20-45. ISBN: 978-85-7541-587-0. Available from: doi: 10.7476/9788575415870.003. Also available in ePUB from: <http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

SOUZA, Vanessa Manfre Garcia de; VILLAR, Betzabeth Slater (org.). Hábitos alimentares e produtos ultraprocessados na alimentação escolar: um estudo de caso da Terra Indígena Piaçaguera, São Paulo, Brasil. 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8650881/17972>. Acesso em: 17 abr. 2023.

WITTMANN, Luisa Tombini. Atos do contato: HISTÓRIAS DO POVO INDÍGENA XOKLENG NO VALE DO ITAJAÍ/SC (1850-1926). 2005. Disponível em: <https://doi.org/10.47749/T/UNICAMP.2005.329392>. Acesso em: 22 maio 2024.

APÊNDICE

APÊNDICE A - ATAS


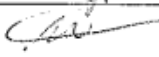
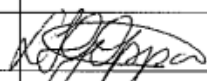


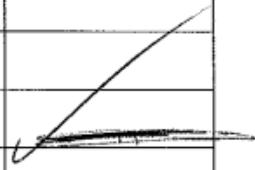
de Visitas de Fiscalização; 11) Repasse da última Reunião Extraordinária; 12) Dossiê II; 13) Outros Assuntos: (não houve). Para o item “1” – Leitura e Aprovação da Ata das Reuniões Ordinárias de janeiro, fevereiro e março de 2019: Marco Antonio informa que as três atas foram encaminhadas por email, para serem analisadas e para possíveis alterações necessárias à aprovação de cada uma delas. Informa que a de dezembro está em elaboração. As Atas de janeiro e fevereiro foram aprovadas. Maria da Fátima questiona se o fluxo dado para as Atas continua o mesmo, em função de uma mensagem no grupo de What’s App. Marco Antonio informa que continua sendo o mesmo, as atas são encaminhadas por email, para receberem sugestões ou não, sendo aprovadas ou não, em reunião. Marco Antonio, que não participou da reunião de janeiro de 2019, tendo sido citado nominalmente nesta Ata, por não encaminhar documentos, questiona aqueles que estiveram presentes naquela Reunião Ordinária sobre quais foram os documentos, que o Presidente deixou de encaminhar, no sentido de sanar sua falha. Maria de Fátima responde que o comentário foi feito em relação ao Dossiê II e que, por ser Marco Antonio Presidente do Conselho, infelizmente a responsabilidade dessa situação é do Presidente Marco Antonio. Para o item “2” - Expedientes Emitidos e Recebidos: 2.1. Emitidos: Ofício CEAE/SC 008/2019, encaminhado à DIAF solicitando o levantamento das demandas de recuperação e obras nas Unidades Escolares; Of. CEAE/SC 009/2019, encaminhado à AEIUFSC, sobre a Substituição de Conselheiros, Professores Indígenas; Moção de Repúdio encaminhada aos Deputados e Senadores. 2.2. Recebidos – a) Marco Antonio leu as justificativas de ausência dos (as) Conselheiros (as). Destacando que Laura além da justificativa encaminha solicitação de Reunião Extraordinária para finalização do Dossiê II e informa que na última Reunião Extraordinária, para a fiscalização das Notas Fiscais, não foi possível terminar o trabalho, porque não conseguiu fechar o ciclo das análises da terceirização, devendo-se, solicitar à Salete a prestação de contas da contrapartida, pois será através desses documentos, que serão encontrados os furos que não se conseguiu encontrar até o momento e encaminhar Ofício à Secretaria da Educação, solicitando o valor da contrapartida Estado em 2018, para ao PNAE. Rita de Cássia sugere a criação de um quadro ou de uma planilha, contendo os encaminhamentos dados nas Reuniões Ordinárias e de quem dará a sequência

o Conselho o envio de documentos com intuito de comprovar as ações empreendidas pela entidade executora – EEX Estadual, no sentido de adequar a operação do programa, face às irregularidades verificadas, deliberou-se o que segue: Segundo o ofício/GABS nº 1148/2018, encaminhado pela Secretaria Estadual de Educação ao CEAE/SC: **1. CONTRATAÇÃO DE NUTRICIONISTAS: Item 1.4 - Referente à contratação de nutricionistas** – o Conselho entende que **Não Foi Cumprido**. As três (3) nutricionistas responsáveis pela elaboração de cardápio e pela EAN foram contratadas no cargo de nutricionista por portaria da Secretaria de Estado da Educação - SED, sendo assim, no estado de Santa Catarina não existe cargo de nutricionista. Segundo informações extraoficiais haverá a contratação por terceirização de aproximadamente 38 nutricionistas. **2. CARDÁPIOS ADEQUADOS: Item 2.3 - Necessidades alimentares especiais** – o Conselho entende que **Não foi cumprido**. O que se refere ao cumprimento do item por parte da SED foi realizado documentalmente (cardápio e levantamento do número de escolares com necessidades alimentares especiais), restando o não cumprimento na distribuição das refeições especiais aos que delas necessitam. **Item 2.6 - Elaboração de cardápios** – o Conselho entende que **Não foi cumprido**. **Itens 2.7 e 2.9 - Adequação da pauta da compra de alimentos de acordo com novos cardápios regionalizados e execução dos novos cardápios regionalizados** – o Conselho entende que **Não foi cumprido**. O CEAE entende que na aquisição de alimentos e planejamento de cardápios não está sendo considerada a cultura e o hábito alimentar regional tampouco a sazonalidade. Com destaque para as escolas indígenas nas quais a necessidade de adequação de alimentos à cultura deve ser respeitada. Em resposta ao encaminhamento da SED, entende-se que a aquisição de alimentos para o cumprimento dos cardápios elaborados de acordo com as demandas regionais não tem relação com a contratação de nutricionistas, pois este planejamento pode ser realizado pelos profissionais designados para esta atividade por portaria. O que não inviabiliza a contratação do número de nutricionistas de acordo com o número de GEREDs, pois, por parte de outros pontos, demandas, uma necessidade é

uma nova pessoa para atender as demandas do Conselho, como secretária do CEAE/SC, tendo em vista que a atual Secretária, a Henriette, entrará em período de férias e posteriormente em processo de aposentadoria. Em seguida, Marco Antonio, apresentou a pauta prevista para os trabalhos desta data: **1) Leitura e Aprovação da Ata da Reunião Ordinária de 22 de janeiro de 2019; 2) Expedientes Recebidos e Emitidos; 3) Cronograma de Visitas para 2019; 4) Análise das Notas Fiscais de 2018; 5) Outros Assuntos.** Para o item “1” – **Leitura e Aprovação da Ata da Reunião Ordinária de 22 de janeiro de 2019** – Laura, que secretariou esta reunião, pontuou que não conseguiu concluir a ata. Portanto ficará para aprovação na próxima Reunião Ordinária. Em seguida Laura abordou a questão da substituição de alguns Membros do Conselho: pontuou que a Conselheira Ana Lucia, representante do segmento de pais de alunos, irá solicitar a sua renúncia do Conselho, pois está com bebê novo e em fase de amamentação, o que dificulta a sua participação nas atividades do CEAE/SC, principalmente nas fiscalizações. Marco Antonio se prontificou em buscar junto aos pais do IEE- Instituto Estadual de Educação um possível novo representante para este segmento. Laura lembrou ainda, que no segmento de professores, também há necessidade de substituição dos dois representantes dos Professores Indígenas, que têm muita dificuldade de deslocamento para participação no Conselho. As aldeias, além de distantes, são de difícil acesso. Por conta disso ambos participaram de apenas uma única reunião desde que foram oficializados como Conselheiros. Laura relatou brevemente as conversas que teve com estes dois Professores Indígenas na visita que fez às aldeias no final do ano de dois mil e dezoito. E lembrou, com uma breve explicação, o quanto o Conselho se empenhou para conseguir trazer esta representação dos Povos Indígenas para o CEAE/SC. Estes professores foram indicados pela Associação de Estudantes Indígenas da Universidade Federal de Santa Catarina - AEIUFSC, para atuarem como membros do Conselho no segmento de professores, que estava defasado pela não participação de dois membros indicados pelo SINTE. Diante disso ficou deliberado o encaminhamento de ofício à Associação de Estudantes Indígenas da UFSC - AEIUFSC, relatando essa dificuldade vivenciada pelos professores indicados como Conselheiros do CEAE/SC, e ressaltando a necessidade que o CEAE/SC tem de ter todos os seus membros atuantes nas diversas atividades que

DATA: 19/02/2019

HORÁRIO: 14:00 – 18:00 horas


NOME	SEGMENTO	ASSINATURA
Maria Goreti de Faria Kalabaide (Titular)	Executivo	
Marli Elaine Figur Lichtblau (Suplente)	Executivo	
Michel Flor (Titular)	Professores	
Fabiana Paula Foletto (Suplente)	Professores	
Josiane de Lima Tschucambag (Titular)	Professores	
Davi Martins (Suplente)	Professores	
Laura Isabel Guimarães Oppa (Titular)	Pais	
Alceu Vargas Nadal Filho (Suplente)	Pais	
Marco Antonio Matos Souza (Titular)	Pais	
Ana Lucia Garibaldi Walter (Suplente)	Pais	
Rita de Cássia Maraschin da Silva (Titular)	Soc.civil	
Valdecir Caxoeira (Suplente)	Soc.civil	
Maria de Fátima Antunes Fuhro (Titular)	Soc.civil	


APÊNDICE B – CARDÁPIOS ESCOLAS INDÍGENAS

CARDÁPIO KAINANG MÊS DE FEVEREIRO


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural		FEVEREIRO 2024				
		Segunda-feira 05/02/24	Terça-feira 06/02/24	Quarta-feira 07/02/24	Quinta-feira 08/02/24	Sexta-feira 09/02/24
Matutino e Vespertino Semana 2				Teste 24 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), brócolis cozido e salada de tomate em fatias. □	Teste 27 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	
	UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 0,000 CHO - Carboidratos 0,000(g) Pt - Proteínas 0,000(g) Lip - Lipídios 0,000(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 0,000 CHO - Carboidratos 0,000(g) Pt - Proteínas 0,000(g) Lip - Lipídios 0,000(g)						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural		FEVEREIRO 2024				
		Segunda-feira 12/02/24	Terça-feira 13/02/24	Quarta-feira 14/02/24	Quinta-feira 15/02/24	Sexta-feira 16/02/24
Matutino e Vespertino Semana 3				LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	
	UMA REFEIÇÃO Macronutrientes: Kcal - Calorias 717,000 CHO - Carboidratos 56,000(g) Pt - Proteínas 9,000(g) Lip - Lipídios 50,000(g)					
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes: Kcal - Calorias 1434,000 CHO - Carboidratos 112,000(g) Pt - Proteínas 18,000(g) Lip - Lipídios 100,000(g)						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Matutino e Vespertino Semana 4	19/02/24 LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia* e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*... ¹ servir separadamente	20/02/24 R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã.□	21/02/24 LL23.250 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola, alface, tomate em fatias, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	22/02/24 R23.280 Carne bovina em cubos ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	23/02/24 R23.281 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melão.□	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 363,800		CHO - Carboidratos 60,400(g)	Pt - Proteínas 14,000(g)	Lip - Lipídios 7,400(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 727,600		CHO - Carboidratos 120,800(g)	Pt - Proteínas 28,000(g)	Lip - Lipídios 14,800(g)	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Matutino e Vespertino Semana 5	26/02/24 R23.282 Arroz carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), salada beterraba cozida e salada de acelga picada e uma laranja.	27/02/24 LL23.213 Leite batido com mamão e banan biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	28/02/24 R23.284 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), salada de cenoura crua ralada, brócolis cozido e uma fatia de melancia.	29/02/24 LL23.96 Bolo de fubá, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	/ /	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 405,750		CHO - Carboidratos 64,000(g)	Pt - Proteínas 13,250(g)	Lip - Lipídios 10,000(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 811,500		CHO - Carboidratos 128,000(g)	Pt - Proteínas 26,500(g)	Lip - Lipídios 20,000(g)	

CARDÁPIO KAINGANG MÊS DE MARÇO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental			6 - 10 anos		MARÇO 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Matutino e Vespertino Semana 1	/ /	/ /	/ /	/ /	01/03/24 R23.285 Frango (Coxa e Sobrecoxa) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 509,000		CHO - Carboidratos 74,000(g)	Pt - Proteínas 26,000(g)	Lip - Lipídios 11,000(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 1018,000		CHO - Carboidratos 148,000(g)	Pt - Proteínas 52,000(g)	Lip - Lipídios 22,000(g)	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino		04/03/24	05/03/24	06/03/24	07/03/24	08/03/24
Semana 2	LL23.213 Leite batido com mamão e bnan biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz com cenoura e salada de beterraba crua ralada e uma laranja.	R24.7 Feijoada de carne suína com legume (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melancia. □	R24.45 Frango em cubos acebolado, arroz, feijão, salada mista de alface e chícória picadas, cenoura crua ralada e uma pera.	LL24.22 Pão massinha com peito de frango desfiado ensopado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	153,800	CHO - Carboidratos	22,400(g)	Pt - Proteínas	5,00(g)
	Lip - Lipídios					4,40(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	307,600	CHO - Carboidratos	44,800(g)	Pt - Proteínas	10,00(g)
	Lip - Lipídios					8,80(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino		11/03/24	12/03/24	13/03/24	14/03/24	15/03/24
Semana 3	R24.101 Macarronada de frango (Macarrão (parafuso) com frango desfiado ensopado com molho de tomate), salada de repolho picado, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.243 Cua de banana com aveia, canela e mel, leite batido com mamão e uma maçã.	R23.206 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chícória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.9 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate feito na escola, arroz, feijão, salada de agrião, cenoura cozida e uma fatia de melancia.	R24.91 Arroz carreteiro (arroz integral, carne bovina em cubos, tomate, cebola e tempero verde), salada de beterraba cozida e salada de acelga e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	480,000	CHO - Carboidratos	75,000(g)	Pt - Proteínas	21,00(g)
	Lip - Lipídios					9,60(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	960,000	CHO - Carboidratos	150,000(g)	Pt - Proteínas	42,00(g)
	Lip - Lipídios					19,20(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino		18/03/24	19/03/24	20/03/24	21/03/24	22/03/24
Semana 4	R24.71 Iogurte de morango, pão integral com manteiga e uma maçã.	R24.10 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma laranja.	LL23.16 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatias, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	R23.280 Carne bovina em cubos ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chícória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	541,600	CHO - Carboidratos	65,800(g)	Pt - Proteínas	17,20(g)
	Lip - Lipídios					23,60(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1083,200	CHO - Carboidratos	131,600(g)	Pt - Proteínas	34,40(g)
	Lip - Lipídios					47,20(g)


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino		25/03/24	26/03/24	27/03/24	28/03/24	29/03/24
Semana 5	R24.55 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina ensopado com molho de tomate, (feito na escola)), salada de cenoura crua ralada, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia* e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*...servir separadamente	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã. □	LL24.208 Bolo de chocolate, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.		
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	395,500	CHO - Carboidratos	61,000(g)	Pt - Proteínas	15,00(g)
	Lip - Lipídios					10,00(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	791,000	CHO - Carboidratos	122,000(g)	Pt - Proteínas	30,00(g)
	Lip - Lipídios					20,00(g)


CARDÁPIO KAINGANG MÊS DE ABRIL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural		6 - 10 anos				ABRIL 2024		
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira		
		01/04/24	02/04/24	03/04/24	04/04/24	05/04/24		
Matutino e Vespertino	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e açafrão), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.10 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R23.259 Macaronada de carne moída (macarrão penne com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado e tomate em fatias e uma maçã.	LL23.98 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), açafrão, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.			
Semana 1								
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	564,200	CHO - Carboidratos	65,400(g)	Pt - Proteínas	15,200(g)	Lip - Lipídios	26,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1128,400	CHO - Carboidratos	130,800(g)	Pt - Proteínas	30,400(g)	Lip - Lipídios	52,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural		6 - 10 anos				ABRIL 2024		
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira		
		08/04/24	09/04/24	10/04/24	11/04/24	12/04/24		
Matutino e Vespertino	L24.216 Pão massinha com carne bovina moída ao molho de tomate (feito na escola), açafrão, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	LL24.2 Leite com café, cuca de banana com aveia, canela e mel.	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de açafrão picada e uma maçã.	R24.15 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de açafrão e chicória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.58 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate feito na escola, arroz, feijão, salada de agrião, cenoura ralada e uma banana.			
Semana 2								
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	373,800	CHO - Carboidratos	60,600(g)	Pt - Proteínas	15,000(g)	Lip - Lipídios	7,200(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	747,600	CHO - Carboidratos	121,200(g)	Pt - Proteínas	30,000(g)	Lip - Lipídios	14,400(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural		6 - 10 anos				ABRIL 2024		
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira		
		15/04/24	16/04/24	17/04/24	18/04/24	19/04/24		
Matutino e Vespertino	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e açafrão), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã.	L24.187 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), açafrão, tomate em fatia, suco de maçã integral sem adição de açúcar e uma tangerina.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.			
Semana 3								
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	375,000	CHO - Carboidratos	37,000(g)	Pt - Proteínas	7,600(g)	Lip - Lipídios	21,600(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	750,000	CHO - Carboidratos	74,000(g)	Pt - Proteínas	15,200(g)	Lip - Lipídios	43,200(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros NASCIMENTO CARVALHO Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira 22/04/24	Terça-feira 23/04/24	Quarta-feira 24/04/24	Quinta-feira 25/04/24	Sexta-feira 26/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 4	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.	LL23.254 Bolo de chocolate, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja	R23.10 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R24.99 Feijoadade carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã. □	R23.241 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada enopada com molh de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 434,200	CHO - Carboidratos 65,600(g)	Pt - Proteínas 16,000(g)	Lip - Lipídios 10,400(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 868,400	CHO - Carboidratos 131,200(g)	Pt - Proteínas 32,000(g)	Lip - Lipídios 20,800(g)		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros NASCIMENTO CARVALHO Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira 29/04/24	Terça-feira 30/04/24	Quarta-feira / /	Quinta-feira / /	Sexta-feira / /	
Matutino e Vespertino Semana 5	LL24.65 Leite com café, pão integral com manteiga e uma maçã	R23.278 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão e salada de repolho picado, beterraba crua ralada e uma laranja.				
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 816,000	CHO - Carboidratos 62,500(g)	Pt - Proteínas 20,500(g)	Lip - Lipídios 52,000(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 1632,000	CHO - Carboidratos 125,000(g)	Pt - Proteínas 41,000(g)	Lip - Lipídios 104,000(g)		

CARDÁPIO KAINANG MÊS DE MAIO

		SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural				Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental		6 - 10 anos		MAIO		2024	
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino		/ /	/ /	01/05/24	02/05/24	03/05/24			
Semana 1					LL24.89 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans e uma tangerina.	R24.87 Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, abobrinha refogada, salada de cenoura crua ralada e uma banana.			
UMA REFEIÇÃO		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 157,500	CHO - Carboidratos 21,00(g)	Pt - Proteínas 3,50(g)	Lip - Lipídios 5,00(g)			
DUAS REFEIÇÕES		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 315,000	CHO - Carboidratos 42,00(g)	Pt - Proteínas 7,00(g)	Lip - Lipídios 10,00(g)			

		SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural				Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino		06/05/24	07/05/24	08/05/24	09/05/24	10/05/24			
Semana 2		LL24.24 Sanduiche de queijo (Duas fatias de pão integral, uma fatia de queijo muçarela, manteiga, tomate em fatia e alicha), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma maçã.	R24.124 Omelete de cenoura, arroz, feijão, abóbora refogada com tempero verde, salada de beterraba crua ralada e uma tangerina.	LL23.21 Pão massinha com peito de frango desfiado ensopado ao molho de tomate (feito na escola), alicha, tomate em fatia, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.194 Feijoadade de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de tomate em fatias e uma laranja...			
UMA REFEIÇÃO		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 249,400	CHO - Carboidratos 42,00(g)	Pt - Proteínas 8,60(g)	Lip - Lipídios 5,00(g)			
DUAS REFEIÇÕES		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 498,800	CHO - Carboidratos 84,00(g)	Pt - Proteínas 17,20(g)	Lip - Lipídios 10,00(g)			

		SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural				Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino		13/05/24	14/05/24	15/05/24	16/05/24	17/05/24			
Semana 3		R24.203 Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz, salada de alicha, cenoura cozida e uma maçã.	L24.66 Leite com café, açúcar, pão integral com manteiga e uma tangerina	R24.229 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, batata refogada com tempero verde, salada de chicória e tomate em fatias e uma fatia de mamão.	R24.65 Carne bovina em cubos ensopado apim em cubos e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga picada e cenoura crua ralada.	R24.88 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho e beterraba cozida e uma banana...			
UMA REFEIÇÃO		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 295,800	CHO - Carboidratos 47,80(g)	Pt - Proteínas 13,80(g)	Lip - Lipídios 4,40(g)			
DUAS REFEIÇÕES		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 591,600	CHO - Carboidratos 95,60(g)	Pt - Proteínas 27,60(g)	Lip - Lipídios 8,80(g)			

		SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural				Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino		20/05/24	21/05/24	22/05/24	23/05/24	24/05/24			
Semana 4		L23.3 Iogurte com polpa de frutas, biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.215 Macaronada de frango (macarrão para fusão com frango desfiado com molho de tomate (feito na escola), salada mista de alicha e chicória picadas e uma banana.	R24.92 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada e uma tangerina.	LL23.3 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alicha, tomate em fatia e suco de uva integral sem adição de açúcar.	L24.95 Leite com café, cuca de maçã (com avela e mel) e uma laranja			
UMA REFEIÇÃO		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 306,600	CHO - Carboidratos 49,20(g)	Pt - Proteínas 9,40(g)	Lip - Lipídios 7,40(g)			
DUAS REFEIÇÕES		Macronutrientes:	Kcal - Calorias 613,200	CHO - Carboidratos 98,40(g)	Pt - Proteínas 18,80(g)	Lip - Lipídios 14,80(g)			

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 83933 - EIEB CACIQUE VANHKRE - Localização: Rural						
		Segunda-feira 27/05/24	Terça-feira 28/05/24	Quarta-feira 29/05/24	Quinta-feira 30/05/24	Sexta-feira 31/05/24
Matutino e Vespertino	L23.8 Leite batido com banana e mamão, pão fatiado integral, doce de banana sem adição de açúcar e uma maçã.	R24.93 Polenta com molho de frango (peito de frango desfiado e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de alface e uma tangerina.	R24.33 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) enopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão e salada de repolho e cenoura cozida e uma banana.	R23.241 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada enopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	LL23.138 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface) e suco de uva integral sem adição de açúcar.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	392,600	CHO - Carboidratos	62,400(g)	Pt - Proteínas	16,400(g)
	Lip - Lipídios					8,00(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	785,200	CHO - Carboidratos	124,800(g)	Pt - Proteínas	32,800(g)
	Lip - Lipídios					16,00(g)

CARDÁPIO GUARANI MÊS DE FEVEREIRO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	
FEVEREIRO 2024						
		Segunda-feira 05/02/24	Terça-feira 06/02/24	Quarta-feira 07/02/24	Quinta-feira 08/02/24	Sexta-feira 09/02/24
Matutino e Vespertino					Teste24 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), brócolis cozido e salada de tomate em fatias. □	Teste 27 Carretero (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	0,000	CHO - Carboidratos	0,000(g)	Pt - Proteínas	0,000(g)
	Lip - Lipídios					0,00(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	0,000	CHO - Carboidratos	0,000(g)	Pt - Proteínas	0,000(g)
	Lip - Lipídios					0,00(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
		Segunda-feira 12/02/24	Terça-feira 13/02/24	Quarta-feira 14/02/24	Quinta-feira 15/02/24	Sexta-feira 16/02/24
Matutino e Vespertino					LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	717,000	CHO - Carboidratos	56,000(g)	Pt - Proteínas	9,000(g)
	Lip - Lipídios					50,000(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1434,000	CHO - Carboidratos	112,000(g)	Pt - Proteínas	18,000(g)
	Lip - Lipídios					100,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
		Segunda-feira 19/02/24	Terça-feira 20/02/24	Quarta-feira 21/02/24	Quinta-feira 22/02/24	Sexta-feira 23/02/24
Matutino e Vespertino	LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia* e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*...servir separadamente	R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã. □	LL23.250 Pão massinha com carne bovina moída enopada com molho de tomate (feito na escola, alface, tomate em fatias, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	R23.280 Carne bovina em cubos enopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	R23.281 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melão. □	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	363,800	CHO - Carboidratos	60,400(g)	Pt - Proteínas	14,000(g)
	Lip - Lipídios					7,400(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	727,600	CHO - Carboidratos	120,800(g)	Pt - Proteínas	28,000(g)
	Lip - Lipídios					14,800(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	26/02/24	27/02/24	28/02/24	29/02/24	/ /
Semana 5	R23.282 Arroz carreiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), salada beterraba cozida e salada de avelã picada e uma laranja.	LL23.213 Leite batido com mamão e banan biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.284 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de cenoura crua ralada, brócolis cozido e uma fatia de melancia.	LL23.96 Bolo de fubá, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	/ /
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 405,750 CHO - Carboidratos 64,00(g) Pt - Proteínas 13,25(g) Lip - Lipídios 10,00(g)				
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 811,500 CHO - Carboidratos 128,00(g) Pt - Proteínas 26,50(g) Lip - Lipídios 20,00(g)				

CARDÁPIO GUARANI MÊS DE MARÇO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural					
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental		6 - 10 anos	
				MARÇO 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	/ /	/ /	/ /	/ /	01/03/24
Semana 1					R23.285 Frango (Coxa e Sobrecoxa) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma laranja.
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 509,000 CHO - Carboidratos 74,00(g) Pt - Proteínas 26,00(g) Lip - Lipídios 11,00(g)				
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 1018,000 CHO - Carboidratos 148,00(g) Pt - Proteínas 52,00(g) Lip - Lipídios 22,00(g)				

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	04/03/24	05/03/24	06/03/24	07/03/24	08/03/24
Semana 2	LL23.213 Leite batido com mamão e banan biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz com cenoura e salada de beterraba crua ralada e uma laranja.	R24.7 Feijoadade carne suína com legume (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melancia. □	R24.45 Frango em cubos acebolado, arroz feijão, salada mista de alface e chicória picadas, cenoura crua ralada e uma pera.	LL24.22 Pão massinha com peito de frango desfiado ensopado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 153,800 CHO - Carboidratos 22,40(g) Pt - Proteínas 5,00(g) Lip - Lipídios 4,40(g)				
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 307,600 CHO - Carboidratos 44,80(g) Pt - Proteínas 10,00(g) Lip - Lipídios 8,80(g)				

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	11/03/24	12/03/24	13/03/24	14/03/24	15/03/24
Semana 3	R24.101 Macaronada de frango (Macarrão (parafuso) com frango desfiado ensopado com molho de tomate), salada de repolho picado, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.243 Cua de banana com aveia, carne e mel, leite batido com mamão e uma maçã.	R23.206 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.9 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate feito na escola, arroz, feijão, salada de agrião, cenoura cozida e uma fatia de melancia.	R24.91 Arroz carreiro (arroz integral, carne bovina em cubos, tomate, cebola e tempero verde), salada de beterraba cozida e salada de avelã e uma laranja.
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 480,000 CHO - Carboidratos 75,00(g) Pt - Proteínas 21,00(g) Lip - Lipídios 9,60(g)				
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 960,000 CHO - Carboidratos 150,00(g) Pt - Proteínas 42,00(g) Lip - Lipídios 19,20(g)				



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural									
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	18/03/24	R24.55 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina ensopado com molho de tomate, feito na escola), salada de cenoura crua ralada, salada de tomate em fatias e uma laranja.	R24.10 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de açaí picada e uma laranja.	LL23.16 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola, alface, tomate em fatias, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	R23.280 Carne bovina em cubos ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.			
Semana 4									
UMA REFEIÇÃO									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	541,600	CHO - Carboidratos	65,800(g)	Pt - Proteínas	17,200(g)	Lip - Lipídios	23,600(g)
DUAS REFEIÇÕES									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	1083,200	CHO - Carboidratos	131,600(g)	Pt - Proteínas	34,400(g)	Lip - Lipídios	47,200(g)



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural									
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	25/03/24	R24.55 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina ensopado com molho de tomate, feito na escola), salada de cenoura crua ralada, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia* e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*...servir separadamente	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã.	LL24.208 Bolo de chocolate, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.				
Semana 5									
UMA REFEIÇÃO									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	395,500	CHO - Carboidratos	61,000(g)	Pt - Proteínas	15,000(g)	Lip - Lipídios	10,000(g)
DUAS REFEIÇÕES									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	791,000	CHO - Carboidratos	122,000(g)	Pt - Proteínas	30,000(g)	Lip - Lipídios	20,000(g)



CARDÁPIO GUARANI MÊS DE ABRIL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural									
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos		ABRIL 2024		
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	01/04/24	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.10 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R23.259 Macaronada de carne moída (macarrão penne com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado e tomate em fatias e uma maçã.	LL23.98 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.			
Semana 1									
UMA REFEIÇÃO									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	564,200	CHO - Carboidratos	65,400(g)	Pt - Proteínas	15,200(g)	Lip - Lipídios	26,000(g)
DUAS REFEIÇÕES									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	1128,400	CHO - Carboidratos	130,800(g)	Pt - Proteínas	30,400(g)	Lip - Lipídios	52,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural									
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	08/04/24	LL24.216 Pão massinha com carne bovina moída ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	LL24.2 Leite com café, cuca de banana com aveia, canela e mel.	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã.	R24.15 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.58 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate feito na escola, arroz, feijão, salada de agrião, cenoura ralada e uma banana.			
Semana 2									
UMA REFEIÇÃO									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	373,800	CHO - Carboidratos	60,600(g)	Pt - Proteínas	15,000(g)	Lip - Lipídios	7,200(g)
DUAS REFEIÇÕES									
Macronutrientes:		Kcal - Calorias	747,600	CHO - Carboidratos	121,200(g)	Pt - Proteínas	30,000(g)	Lip - Lipídios	14,400(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
  Kharla J. Madeiros Nutricionista CREFITO 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matricula 0634510-7-0						
	Segunda-feira 15/04/24	Terça-feira 16/04/24	Quarta-feira 17/04/24	Quinta-feira 18/04/24	Sexta-feira 19/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 3	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã.	L24.187 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de maçã integral sem adição de açúcar e uma laranja.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 375,000		CHO - Carboidratos 37,000(g)	Pt - Proteínas 7,600(g)	Lip - Lipídios 21,600(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 750,000		CHO - Carboidratos 74,000(g)	Pt - Proteínas 15,200(g)	Lip - Lipídios 43,200(g)	



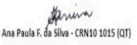
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
  Kharla J. Madeiros Nutricionista CREFITO 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matricula 0634510-7-0						
	Segunda-feira 22/04/24	Terça-feira 23/04/24	Quarta-feira 24/04/24	Quinta-feira 25/04/24	Sexta-feira 26/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 4	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.	LL23.254 Bolo de chocolate, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja	R23.10 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R24.99 Feijoadade de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã.	R23.241 Macaronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 434,200		CHO - Carboidratos 65,600(g)	Pt - Proteínas 16,000(g)	Lip - Lipídios 10,400(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 868,400		CHO - Carboidratos 131,200(g)	Pt - Proteínas 32,000(g)	Lip - Lipídios 20,800(g)	




SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
  Kharla J. Madeiros Nutricionista CREFITO 0489 Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matricula 0634510-7-0						
	Segunda-feira 29/04/24	Terça-feira 30/04/24	Quarta-feira / /	Quinta-feira / /	Sexta-feira / /	
Matutino e Vespertino Semana 5	LL24.65 Leite com café, pão integral com manteiga e uma maçã	R23.278 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão e salada de repolho picado, beterraba crua ralada e uma laranja.				
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 816,000		CHO - Carboidratos 62,500(g)	Pt - Proteínas 20,500(g)	Lip - Lipídios 52,000(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 1632,000		CHO - Carboidratos 125,000(g)	Pt - Proteínas 41,000(g)	Lip - Lipídios 104,000(g)	




CARDÁPIO GUARANI MÊS DE MAIO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOÁ MARANGATU - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental		6 - 10 anos			MAIO 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Matutino e Vespertino	/ /	/ /	01/05/24	02/05/24	03/05/24	
Semana 1				LL24.89 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans e uma tangerina.	R24.87 Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, abobrinha refogada, salada de cenoura crua ralada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	157,500	CHO - Carboidratos	21,000(g)	Pt - Proteínas	3,500(g)
					Lip - Lipídios	5,000(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	315,000	CHO - Carboidratos	42,000(g)	Pt - Proteínas	7,000(g)
					Lip - Lipídios	10,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOÁ MARANGATU - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL - Ensino Fundamental		6 - 10 anos			MAIO 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Matutino e Vespertino	06/05/24	07/05/24	08/05/24	09/05/24	10/05/24	
Semana 2	LL24.24 Sanduiche de queijo (Duas fatias de pão integral, uma fatia de queijo muçarela, manteiga, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma maçã.	R24.124 Omelete de cenoura, arroz, feijão, abóbora refogada com tempero verde, salada de belemraba crua ralada e uma tangerina.	LL23.98 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.194 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de tomate em fatias e uma laranja...	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	257,000	CHO - Carboidratos	43,600(g)	Pt - Proteínas	8,600(g)
					Lip - Lipídios	5,200(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	514,000	CHO - Carboidratos	87,200(g)	Pt - Proteínas	17,200(g)
					Lip - Lipídios	10,400(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOA MARANGATU - Localização: Rural						
 Karla J. Madaleno Nutricionista CRN10 0489 Secretária de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0						
 Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (21)						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	13/05/24	14/05/24	15/05/24	16/05/24	17/05/24	
Matutino e Vespertino Semana 3	R24.66 Leite com café, açúcar, pão integral com manteiga e uma laranja	R24.203 Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz, salada de açafrão, cenoura cozida e uma maçã.	R24.229 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, batata refogada com tempero verde, salada de chicória e tomate em fatias e uma fatia de mamão.	R24.65 Carne bovina em cubos ensopado aipim em cubos e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga picada e cenoura crua ralada.	R24.88 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho e beterraba cozida e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO	Macronutrientes: Kcal - Calorias 295,800		CHO - Carboidratos 47,800(g)	Pt - Proteínas 13,800(g)	Lip - Lipídios 4,400(g)	
DUAS REFEIÇÕES	Macronutrientes: Kcal - Calorias 591,600		CHO - Carboidratos 95,600(g)	Pt - Proteínas 27,600(g)	Lip - Lipídios 8,800(g)	

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOÁ MARANGATU - Localização: Rural							 Kharla J. Medeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretária de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		 Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira					
Matutino e Vespertino Semana 4	20/05/24 L23.3 Iogurte com polpa de frutas, biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	21/05/24 R23.215 Macarronada de frango (macarrão parafuso com frango desfiado com molho de tomate (feito na escola), salada mista de alface e chicória picadas e uma banana.	22/05/24 R24.92 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada e uma laranja.	23/05/24 LL23.3 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia e suco de uva integral sem adição de açúcar.	24/05/24 L24.95 Leite com café, cuca de maçã (com aveia e mel) e uma laranja					
UMA REFEIÇÃO										
Macronutrientes:	Kcal - Calorias 306,600	CHO - Carboidratos 49,200(g)	Pt - Proteínas 9,400(g)	Lip - Lipídios 7,400(g)						
DUAS REFEIÇÕES										
Macronutrientes:	Kcal - Calorias 613,200	CHO - Carboidratos 98,400(g)	Pt - Proteínas 18,800(g)	Lip - Lipídios 14,800(g)						

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139351 - EIEB TEKOÁ MARANGATU - Localização: Rural							 Kharla J. Medeiros Nutricionista CRN10 0489 Secretária de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0		 Ana Paula F. da Silva - CRN10 1015 (QT)	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira					
Matutino e Vespertino Semana 5	27/05/24 L23.8 Leite batido com banana e mamão, pão fatiado integral, doce de banana sem adição de açúcar e uma maçã.	28/05/24 R24.93 Polenta com molho de frango (peito de frango desfiado e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de alface e uma laranja.	29/05/24 R24.32 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão e salada de agrião e cenoura cozida e uma banana.	30/05/24 R23.241 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	31/05/24 LL23.138 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface) e suco de uva integral sem adição de açúcar.					
UMA REFEIÇÃO										
Macronutrientes:	Kcal - Calorias 392,400	CHO - Carboidratos 62,200(g)	Pt - Proteínas 16,400(g)	Lip - Lipídios 8,000(g)						
DUAS REFEIÇÕES										
Macronutrientes:	Kcal - Calorias 784,800	CHO - Carboidratos 124,400(g)	Pt - Proteínas 32,800(g)	Lip - Lipídios 16,000(g)						

CARDÁPIO LAKLÃÑ-XOKLENG MÊS DE FEVEREIRO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos		FEVEREIRO 2024	
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Semana 2		
	05/02/24	06/02/24	07/02/24	08/02/24	09/02/24			
			Teste 24 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), brócolis cozido e salada de tomate em fatias. □	Teste 27 Carretero (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.				
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	0,000	CHO - Carboidratos	0,000(g)	Pt - Proteínas	0,000(g)	Lip - Lipídios	0,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	0,000	CHO - Carboidratos	0,000(g)	Pt - Proteínas	0,000(g)	Lip - Lipídios	0,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Semana 3		
	12/02/24	13/02/24	14/02/24	15/02/24	16/02/24			
			LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.				
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	717,000	CHO - Carboidratos	56,000(g)	Pt - Proteínas	9,000(g)	Lip - Lipídios	50,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1434,000	CHO - Carboidratos	112,000(g)	Pt - Proteínas	18,000(g)	Lip - Lipídios	100,000(g)



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Semana 4		
	19/02/24	20/02/24	21/02/24	22/02/24	23/02/24			
	LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*. :!servir separadamente	R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã. □	LL23.250 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatias, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	R23.280 Carne bovina em cubos ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	R23.281 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melão. □			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	363,800	CHO - Carboidratos	60,400(g)	Pt - Proteínas	14,000(g)	Lip - Lipídios	7,400(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	727,600	CHO - Carboidratos	120,800(g)	Pt - Proteínas	28,000(g)	Lip - Lipídios	14,800(g)



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Semana 5		
	26/02/24	27/02/24	28/02/24	29/02/24	/ /			
	R23.282 Arroz carretero (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), salada beterraba cozida e salada de acelga picada e uma laranja.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.284 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de cenoura crua ralada, brócolis cozido e uma fatia de melancia.	LL23.96 Bolo de fubá, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.				
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	405,750	CHO - Carboidratos	64,000(g)	Pt - Proteínas	13,250(g)	Lip - Lipídios	10,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	811,500	CHO - Carboidratos	128,000(g)	Pt - Proteínas	26,500(g)	Lip - Lipídios	20,000(g)



CARDÁPIO LAKLÃNÕ-XOKLENG MÊS DE MARÇO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	
					MARÇO 2024	
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	/ /	/ /	/ /	/ /	01/03/24	
Semana 1					R23.285 Frango (Coxa e Sobrecoxa) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	509,000	CHO - Carboidratos	74,000(g)	Pt - Proteínas	26,000(g)
					Lip - Lipídios	11,000(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1018,000	CHO - Carboidratos	148,000(g)	Pt - Proteínas	52,000(g)
					Lip - Lipídios	22,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
Matutino e Vespertino	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	04/03/24	05/03/24	06/03/24	07/03/24	08/03/24	
Semana 2	LL23.213 Leite batido com mamão e banana LL23.213 Leite batido com mamão e banana biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz com cenoura e salada de beterraba crua ralada e uma laranja.	R24.7 Feijada de carne suína com legume (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de cenoura crua ralada e uma fatia de melancia. □	R24.45 Frango em cubos acebolado, arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, cenoura crua ralada e uma pera.	LL24.22 Pão massinha com peito de frango desfiado ensopado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	153,800	CHO - Carboidratos	22,400(g)	Pt - Proteínas	5,000(g)
					Lip - Lipídios	4,400(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	307,600	CHO - Carboidratos	44,800(g)	Pt - Proteínas	10,000(g)
					Lip - Lipídios	8,800(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural							 Karina J. Madeiros Nutricionista Clínico e SSB Secretaria de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
	11/03/24	12/03/24	13/03/24	14/03/24	15/03/24			
Matutino e Vespertino Semana 3	R24.101 Macaronada de frango (Macarrão (parafuso) com frango desfiado ensopado com molho de tomate), salada de repolho picado, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.243 Cuca de banana com aveia, canela e mel, leite batido com mamão e uma maçã	R23.206 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.9 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate feito na escola, arroz, feijão, salada de agrião, cenoura cozida e uma fatia de melancia.	R24.91 Arroz carreiro (arroz integral, carne bovina em cubos, tomate, cebola e tempero verde), salada de beterraba cozida e salada de acelga e uma laranja.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	480,000	CHO - Carboidratos	75,000(g)	Pt - Proteínas	21,000(g)	Lip - Lipídios	9,600(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	960,000	CHO - Carboidratos	150,000(g)	Pt - Proteínas	42,000(g)	Lip - Lipídios	19,200(g)

 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 6889 Secretária de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0						
	Segunda-feira 18/03/24	Terça-feira 19/03/24	Quarta-feira 20/03/24	Quinta-feira 21/03/24	Sexta-feira 22/03/24	
Matutino e Vespertino Semana 4	R24.71 Iogurte de morango, pão integral com manteiga e uma maçã.	R24.10 Risoto de frango, (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma laranja.	LL23.16 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola, alface, tomate em fatias, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	R23.280 Carne bovina em cubos ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas e tomate em fatias e uma laranja.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 541,600	CHO - Carboidratos 65,800(g)	Pt - Proteínas 17,200(g)	Lip - Lipídios 23,600(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 1083,200	CHO - Carboidratos 131,600(g)	Pt - Proteínas 34,400(g)	Lip - Lipídios 47,200(g)		


 SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
 Kharla J. Madeiros Nutricionista CRN10 6889 Secretária de Estado de Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7-0						
	Segunda-feira 25/03/24	Terça-feira 26/03/24	Quarta-feira 27/03/24	Quinta-feira 28/03/24	Sexta-feira 29/03/24	
Matutino e Vespertino Semana 5	R24.55 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina ensopado com molho de tomate, (feito na escola), salada de cenoura crua ralada, salada de tomate em fatias e uma laranja.	LL23.215 Salada de frutas (mamão, laranja e maçã), aveia* e iogurte natural batido com banana e mel e biscoito caseiro sem gordura trans*.*servir separadamente	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã.	LL24.208 Bolo de chocolate, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.		
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 395,500	CHO - Carboidratos 61,000(g)	Pt - Proteínas 15,000(g)	Lip - Lipídios 10,000(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 791,000	CHO - Carboidratos 122,000(g)	Pt - Proteínas 30,000(g)	Lip - Lipídios 20,000(g)		


CARDÁPIO LAKLÃNÕ-XOKLENG MÊS DE ABRIL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	
					ABRIL 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	01/04/24	02/04/24	03/04/24	04/04/24	05/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 1	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.10 Carretero (arroz integral, carne bovina em escas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R23.259 Macaronada de carne moída (macarrão penne com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado e tomate em fatias e uma maçã.	LL23.98 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	564,200	CHO - Carboidratos	65,400(g)	Pt - Proteínas	15,200(g)
Lip - Lipídios 26,00(g)						
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	1128,400	CHO - Carboidratos	130,800(g)	Pt - Proteínas	30,400(g)
Lip - Lipídios 52,00(g)						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	
					ABRIL 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	08/04/24	09/04/24	10/04/24	11/04/24	12/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 2	LL24.216 Pão massinha com carne bovina moída ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	LL24.2 Leite com café, cuca de banana com aveia, canela e mel.	R24.99 Feijoada de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã.	R24.15 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada mista de alface e chicória picadas, tomate em fatias e uma banana.	R24.58 Filé de tilápia (temperado com limão, alho, cebola, e tempero verde), ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de agrião, cenoura ralada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	373,800	CHO - Carboidratos	60,600(g)	Pt - Proteínas	15,000(g)
Lip - Lipídios 7,200(g)						
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	747,600	CHO - Carboidratos	121,200(g)	Pt - Proteínas	30,000(g)
Lip - Lipídios 14,400(g)						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	
					ABRIL 2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	15/04/24	16/04/24	17/04/24	18/04/24	19/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 3	LL23.225 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja.	R23.279 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), cenoura cozida, salada de acelga picada e uma maçã.	LL24.187 Pão massinha com carne bovina moída ensopada com molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia, suco de maçã integral sem adição de açúcar e uma tangerina.	LL23.213 Leite batido com mamão e banana, biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R24.111 Frango (Coxa e Sobrecoxa sem osso) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, couve picada refogada e uma banana.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	375,000	CHO - Carboidratos	37,000(g)	Pt - Proteínas	7,600(g)
Lip - Lipídios 21,600(g)						
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	750,000	CHO - Carboidratos	74,000(g)	Pt - Proteínas	15,200(g)
Lip - Lipídios 43,200(g)						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
 Kharla J. Medeiros Nutricionista Clínico e SSB Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira 22/04/24	Terça-feira 23/04/24	Quarta-feira 24/04/24	Quinta-feira 25/04/24	Sexta-feira 26/04/24	
Matutino e Vespertino Semana 4	LL23.64 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans, uma maçã.	LL23.254 Bolo de chocolate, suco de uva integral sem adição de açúcar e uma laranja	R23.10 Carreiroiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada.	R24.99 Feijoadade carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de alface picada e uma maçã. □	R23.241 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada enopada com molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 434,200	CHO - Carboidratos 65,600(g)	Pt - Proteínas 16,000(g)	Lip - Lipídios 10,400(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 868,400	CHO - Carboidratos 131,200(g)	Pt - Proteínas 32,000(g)	Lip - Lipídios 20,800(g)		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
 Kharla J. Medeiros Nutricionista Clínico e SSB Secretaria de Estado da Educação Florianópolis Matrícula 0634510-7.0						
	Segunda-feira 29/04/24	Terça-feira 30/04/24	Quarta-feira / /	Quinta-feira / /	Sexta-feira / /	
Matutino e Vespertino Semana 5	LL24.65 Leite com café, pão integral com manteiga e uma maçã	R23.278 Polenta com molho de carne moída (carne bovina moída e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão e salada de repolho picado, beterraba crua ralada e uma laranja.				
UMA REFEIÇÃO Macronutrientes:	Kcal - Calorias 816,000	CHO - Carboidratos 62,500(g)	Pt - Proteínas 20,500(g)	Lip - Lipídios 52,000(g)		
DUAS REFEIÇÕES Macronutrientes:	Kcal - Calorias 1632,000	CHO - Carboidratos 125,000(g)	Pt - Proteínas 41,000(g)	Lip - Lipídios 104,000(g)		

CARDÁPIO LAKLÃÕ-XOKLENG MÊS DE MAIO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	MAIO	2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	/ /	/ /	01/05/24	02/05/24	03/05/24			
Semana 1				LL24.89 Leite com café, açúcar, biscoito caseiro sem gordura trans e uma tangerina.	R24.87 Carne bovina em iscas acebolada, arroz, feijão, abobrinha refogada, salada de cenoura crua ralada e uma banana.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	157,500	CHO - Carboidratos	21,000(g)	Pt - Proteínas	3,500(g)	Lip - Lipídios	5,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	315,000	CHO - Carboidratos	42,000(g)	Pt - Proteínas	7,000(g)	Lip - Lipídios	10,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	MAIO	2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	06/05/24	07/05/24	08/05/24	09/05/24	10/05/24			
Semana 2	LL24.24 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, uma fatia de queijo muçarela, manteiga, tomate em fatia e afeite), suco de uva integral sem adição de açúcar e uma maçã.	R24.124 Omelete de cenoura, arroz, feijão, abóbora refogada com tempero verde, salada de beterraba crua ralada e uma tangerina.	LL23.21 Pão massinha com peito de frango desfiado ensopado ao molho de tomate (feito na escola), afeite, tomate em fatia, suco de laranja integral sem adição de açúcar e uma banana.	LL23.213 Leite batido com mamão e biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.194 Feijoado de carne suína com legumes (Feijão com carne suína, chuchu e abóbora em cubos), arroz, farofa de couve picada e salada de tomate em fatias e uma laranja.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	249,400	CHO - Carboidratos	42,000(g)	Pt - Proteínas	8,600(g)	Lip - Lipídios	5,000(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	498,800	CHO - Carboidratos	84,000(g)	Pt - Proteínas	17,200(g)	Lip - Lipídios	10,000(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural								
CARDÁPIOS - PARCIAL -		Ensino Fundamental			6 - 10 anos	MAIO	2024	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Matutino e Vespertino	13/05/24	14/05/24	15/05/24	16/05/24	17/05/24			
Semana 3	L24.66 Leite com café, açúcar, pão integral com manteiga e uma tangerina	R24.203 Estrogonofe de peito de frango em iscas com molho branco (feito na escola), arroz, salada de afeite, cenoura cozida e uma maçã.	R24.229 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, batata refogada com tempero verde, salada de chicória e tomate em fatias e uma fatia de mamão.	R24.65 Carne bovina em cubos ensopado aipim em cubos e molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão, salada de acelga picada e cenoura crua ralada.	R24.88 Risoto de frango (arroz integral com peito de frango desfiado e molho de tomate (feito na escola)), salada de repolho e beterraba cozida e uma banana.			
UMA REFEIÇÃO								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	295,800	CHO - Carboidratos	47,800(g)	Pt - Proteínas	13,800(g)	Lip - Lipídios	4,400(g)
DUAS REFEIÇÕES								
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	591,600	CHO - Carboidratos	95,600(g)	Pt - Proteínas	27,600(g)	Lip - Lipídios	8,800(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	20/05/24	21/05/24	22/05/24	23/05/24	24/05/24	
Semana 4	L23.3 Iogurte com polpa de frutas, biscoito caseiro sem gordura trans e uma maçã.	R23.215 Macarronada de frango (macarrão parafuso com frango desfiado com molho de tomate (feito na escola), salada mista de alface e chicória picadas e uma banana.	R24.92 Carreteiro (arroz integral, carne bovina em iscas, tomate, cebola e tempero verde), feijão, salada de cenoura crua ralada e uma tangerina.	LL23.3 Pão massinha com peito de frango desfiado ao molho de tomate (feito na escola), alface, tomate em fatia e suco de uva integral sem adição de açúcar.	LL24.95 Leite com café, cuca de maçã (com azeite e mel) e uma laranja	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	306,600	CHO - Carboidratos	49,200(g)	Pt - Proteínas	9,400(g)
	Lip - Lipídios					7,400(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	613,200	CHO - Carboidratos	98,400(g)	Pt - Proteínas	18,800(g)
	Lip - Lipídios					14,800(g)

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DIRETORIA DE ENSINO GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 139610 - EIEB LAKLANO - Localização: Rural						
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Matutino e Vespertino	27/05/24	28/05/24	29/05/24	30/05/24	31/05/24	
Semana 5	L23.8 Leite batido com banana e mamão, pão frito integral, doce de banana sem adição de açúcar e uma maçã.	R24.93 Polenta com molho de frango (peito de frango desfiado e molho de tomate feito na escola), arroz, feijão, salada de alface e uma tangerina.	R24.33 Filé de Tilápia (temperado com limão, alho, cebola e tempero verde) ensopado com molho de tomate (feito na escola), arroz, feijão e salada de repolho e cenoura cozida e uma banana.	R23.241 Macarronada de carne moída (macarrão parafuso com carne bovina moída, cenoura ralada ensopada com molho de tomate (feito na escola), salada de repolho picado, tomate em fatias e uma laranja.	LL23.138 Sanduíche de queijo (Duas fatias de pão integral, manteiga, uma fatia de queijo muçarela, tomate em fatia e alface) e suco de uva integral sem adição de açúcar.	
UMA REFEIÇÃO						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	392,600	CHO - Carboidratos	62,400(g)	Pt - Proteínas	16,400(g)
	Lip - Lipídios					8,000(g)
DUAS REFEIÇÕES						
Macronutrientes:	Kcal - Calorias	785,200	CHO - Carboidratos	124,800(g)	Pt - Proteínas	32,800(g)
	Lip - Lipídios					16,000(g)