Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

Prefeitura Municipal de Umuarama

Divisão de Alimentação Escolar

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

CARDÁPIO SEMANAL AGOSTO - 2026

SEGUNDA-FEIRA 03/08/2026	TERÇA-FEIRA 04/08/2026	QUARTA-FEIRA 05/08/2026	QUINTA-FEIRA 06/08/2026	SEXTA – FEIRA 07/08/2026
Arroz Feijão ***Omelete** de forno com legumes Salada colorida/legumes	Arroz Feijoada com carne suína e legumes Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Carne bovina (peça inteira) cozida na pressão e depois assada com ****legumes** e fatiada (churrasco) Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Coxa e sobrecoxa assada com *****batatas** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Carne moída Salada colorida/legumes

*** A receita utilizando ovos pode ser alterada para refogado de ovos com legumes ou torta com ovos ou omelete de acordo com a melhor aceitabilidade dos alunos. ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis nas escolas. *** A batata pode ser substituída por mandioquinha, mandioca, batata doce, inhame, dependendo da disponibilidade do fornecedor.** Cardápio elaborado conforme Resolução do FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e está sujeito a alterações conforme a disponibilidade, intercorrências na entrega e melhor aproveitamento dos alimentos, dependendo do prazo de validade e/ou disponibilidade no estoque.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299

Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

Prefeitura Municipal de Umuarama

Divisão de Alimentação Escolar

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

CARDÁPIO SEMANAL AGOSTO - 2026

SEGUNDA-FEIRA 10/08/2026	TERÇA-FEIRA 11/08/2026	QUARTA-FEIRA 12/08/2026	QUINTA-FEIRA 13/08/2026	SEXTA – FEIRA 14/08/2026
Macarrão c/ molho à bolonhesa (carne moída), milho e ervilha Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Filé de tilápia assada com ****legumes** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Polenta ou canjiquinha Carne cozida com ***mandioca** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Carne suína assada com cebola, cheiro verde, açafrão e ****legumes** Salada colorida/legumes	Arroz Sopa de mandioca carne bovina (coxão duro), ervilha e ****legumes**

*** A mandioca pode ser substituída por mandioquinha, batata, batata doce, inhame, dependendo da disponibilidade do fornecedor. ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis nas escolas.** Cardápio elaborado conforme Resolução do FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e está sujeito a alterações conforme a disponibilidade, intercorrências na entrega e melhor aproveitamento dos alimentos, dependendo do prazo de validade e/ou disponibilidade no estoque.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299

Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

Prefeitura Municipal de Umuarama

Divisão de Alimentação Escolar

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

CARDÁPIO SEMANAL AGOSTO - 2026				
SEGUNDA-FEIRA **17/08/2026**	**TERÇA-FEIRA** **18/08/2026**	**QUARTA-FEIRA** **19/08/2026**	**QUINTA-FEIRA** **20/08/2026**	**SEXTA – FEIRA** **21/08/2026**
Arroz Feijão com ervilha ou lentilha ***Omelete**, com cebola, açafrão, colorau e ****legumes** ralados Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Carne suína cozida na pressão e depois assada no forno com ****legumes/*****batata doce** Salada colorida/legumes	Polenta ou canjiquinha Coxa/sobrecoxa de frango ao molho com grão de bico e ****legumes** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Quibe assado Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Filé de tilápia ao molho com ****legumes** Salada colorida/legumes

*** A receita utilizando ovos pode ser alterada para refogado de ovos com legumes ou torta com ovos ou omelete de acordo com a melhor aceitabilidade dos alunos. ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis nas escolas. *** A batata pode ser substituída por batata doce ou mandioca, inhame ou legumes, caso haja disponibilidade destes outros alimentos na escola.** Cardápio elaborado conforme Resolução do FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e está sujeito a alterações conforme a disponibilidade, intercorrências na entrega e melhor aproveitamento dos alimentos, dependendo do prazo de validade e/ou disponibilidade no estoque.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299

Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

Prefeitura Municipal de Umuarama

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

Divisão de Alimentação Escolar

CARDÁPIO SEMANAL AGOSTO - 2026

SEGUNDA-FEIRA 24/08/2026	TERÇA-FEIRA 25/08/2026	QUARTA-FEIRA 26/08/2026	QUINTA-FEIRA 27/08/2026	SEXTA – FEIRA 28/08/2026
Sopa de macarrão c/ carne moída, milho, ervilha ****legumes**	Arroz Polenta ou canjiquinha Carne Suína cozida/refogada c/ cebola, cheiro verde, colorau, açafrão Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Estrogonofe de carne bovina com grão de bico Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Coxa/sobrecoxa de frango assado c/ ****legumes** e ***batata** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Carne bovina cozida com grão de bico e ****legumes** Salada colorida/legumes

*** A batata pode ser substituída por batata doce ou mandioca, inhame ou legumes, caso haja disponibilidade destes outros alimentos na escola. ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis nas escolas.** Cardápio elaborado conforme Resolução do FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e está sujeito a alterações conforme a disponibilidade, intercorrências na entrega e melhor aproveitamento dos alimentos, dependendo do prazo de validade e/ou disponibilidade no estoque.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299

Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

Prefeitura Municipal de Umuarama

Divisão de Alimentação Escolar

CARDÁPIO SEMANAL SETEMBRO - 2026				
SEGUNDA-FEIRA **31/08/2026**	**TERÇA-FEIRA** **01/09/2026**	**QUARTA-FEIRA** **02/09/2026**	**QUINTA-FEIRA** **03/09/2026**	**SEXTA – FEIRA** **04/09/2026**
Arroz Feijão ***Omelete de forno** com ****legumes** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão - Carne moída com ****legumes** Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Coxa/sobrecoxa refogado c/ colorau, tomate, orégano, grão de bico e cheiro verde Salada colorida/legumes	Arroz Feijão com ervilha ou lentilha Carne suína Salada colorida/legumes	Arroz Feijão Filé de tilápia assada ou cozida em camadas c/ ***batatas**, cebola e tomate Salada colorida/legumes

*** A receita utilizando ovos pode ser alterada para refogado de ovos com legumes ou torta com ovos ou omelete de acordo com a melhor aceitabilidade dos alunos. ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis nas escolas.*** A batata pode ser substituída por batata doce ou mandioca, inhame ou legumes, caso haja disponibilidade destes outros alimentos na escola.** Cardápio elaborado conforme Resolução do FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e está sujeito a alterações conforme a disponibilidade, intercorrências na entrega e melhor aproveitamento dos alimentos, dependendo do prazo de validade e/ou disponibilidade no estoque.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299

Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE
SECRETARIA EDUCAÇÃO

DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
UMUARAMA - PR

OMELETE DE FORNO COM LEGUMES

Ingredientes

- Farinha de trigo - 250 gramas ou 1 caneca cheia
- Ovos - 24 unidades
- Legumes diversos - 600 gramas ou 3 canecas
- Margarina ou manteiga ou óleo - 50 gramas ou 3 colheres de sopa
- Fermento em pó - 16 gramas ou 2 colheres de sopa
- Cebola, alho, salsinha, cebolinha a gosto
- Sal - pouca quantidade

Modo de preparo

Misturar os legumes, cebola, alho, salsinha, cebolinha e reserve. Bata os ovos na batedeira, acrescente a farinha, o sal e por último o fermento. Despeje em forma untada e enfarinhada e por cima coloque a mistura com os temperos e legumes. Asse em forno brando de aproximadamente 160°C por 25 minutos.

Tempo de preparo: 35 minutos.

Rendimento: 48 porções.

Nutricionistas responsáveis: Huana da Silva de Godoi CRN8/12212, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Hornburg, CRN 8/14299