Secretaria de Educação - Quedas do Iguaçu - PR
Merenda Escolar

CÁRDAPIO ALERGIA A PROTEINA DO LEITE- ESCOLAS 2026

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA- FEIRA
SEMANA 1	MACARRONADA COM MOLHO CARNE MOÍDA SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA	RISOTO DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE MAÇÃ	VACA ATOLADA ARROZ SALADA DE ACELGA COM CENOURA	MINGAU DE AVEIA (LEITE SOJA OU DE ARROZ) BANANA	CARNE SUINA REFOGADA ARROZ BATATA DOCE SALADA DE ALMEIRÃO FRUTA
SEMANA 2	PEITO DE FRANGO EM MOLHO ARROZ POLENTA SALADA DE REPOLHO E TOMATE	PÃO COM CARNE MOIDA REFOGADA LIMONADA BANANA	MOLHO DE CARNE BOVINA COM CENOURA ARROZ FEIJÃO SALADA DE ALFACE	LEITE COM ACHOCOLATADO (LEITE SOJA OU ARROZ) BISCOITO DOCE (ROSQUINHA) MAÇÃ	CARNE SUINA REFOGADA ARROZ MANDIOCA COZIDA SALADA DE COUVE MANTEIGA FRUTA
SEMANA 3	CARNE MOIDA REFOGADA ARROZ PURÊ CABOTIÁ SALADA DE COUVE MANTEIGA	CARNE BOVINA REFOGADA COM CENOURA E BATATA ARROZ FEIJÃO SALADA DE ALFACE BANANA	MACARRÃO COM MOLHO DE COXA E SOBRECOXA ABOBRINHA REFOGADA SALADA DE BETERRABA	CANJICA COM COCO (LEITE SOJA OU ARROZ) MAÇÃ	QUIRERINHA COM CARNE SUÍNA FEIJÃO REFOGADO DE CENOURA E CHUCHU FRUTA
SEMANA 4	ESTROGONOFE DE PEITO DE FRANGO ARROZ COM CENOURA E MILHO SALADA DE ALFACE	CARNE MOIDA EM MOLHO ARROZ MANDIOCA COZIDA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA	PÃO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO CHÁ MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA (LEITE SOJA OU ARROZ) BISCOITO CREAN CRACKER	FAROFA DE BIJU COM (CARNE SUINA/ OVOS/COUVE) FEIJÃO FRUTA

Kelly Perscel/ Nutricionista

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS CARDÁPIO ESCOLAR – ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

Ano Letivo 2026

O presente cardápio foi elaborado para atendimento de escolares com **Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV)**, mediante necessidade individual devidamente comprovada por prescrição médica, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sob gestão do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

1. Exclusão Total de Leite e Derivados

Para atendimento seguro aos escolares com APLV, foi estabelecida:

• Exclusão total de leite de vaca e seus derivados;
• Não utilização de leite, soro de leite, caseína, caseinato, proteína láctea, manteiga, creme de leite, requeijão, queijo, iogurte e similares;
• Não utilização de produtos que contenham traços de leite;
• Substituição por bebidas vegetais (leite de soja ou leite de arroz), quando necessário nas preparações.

Importante destacar que produtos “zero lactose” **não são permitidos**, pois podem conter proteína do leite.

2. Substituições nas Preparações

As preparações que originalmente utilizariam leite deverão ser adaptadas, tais como:

• Mingau de aveia → preparado com leite de soja ou leite de arroz;
• Canjica → preparada com leite vegetal;
• Vitamina de banana → preparada com leite vegetal;
• Leite com achocolatado → substituir por bebida vegetal com achocolatado isento de leite.

3. Atenção à Rotulagem

Todos os produtos industrializados deverão ser criteriosamente avaliados quanto à presença de:

• Leite;
• Soro de leite;
• Caseína ou caseinato;
• Proteína láctea;
• Traços de leite.

A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente quanto à declaração de alergênicos.

Produtos que apresentem a informação “CONTÉM LEITE” ou “PODE CONTER LEITE” **não deverão ser utilizados**.

4. Produtos Licitados

Os biscoitos, o achocolatado e o pão da marca licitada encontram-se, conforme especificação técnica do processo de aquisição, **isentos de leite e derivados em sua composição**.

Entretanto, permanece **obrigatória a verificação do rótulo no ato do recebimento e antes da utilização**, a fim de confirmar:

• Ausência de leite e derivados;
• Ausência da declaração “CONTÉM LEITE”;
• Ausência da declaração “PODE CONTER LEITE”.

A conferência deverá ser realizada a cada novo lote recebido, garantindo segurança alimentar aos escolares com APLV.

5. Prevenção de Contaminação Cruzada

A equipe de manipulação deverá adotar rigorosamente:

• Armazenamento separado de produtos com e sem leite;
• Identificação clara dos alimentos destinados ao aluno com APLV;
• Higienização criteriosa de utensílios, superfícies e equipamentos;
• Não utilizar os mesmos utensílios sem higienização prévia;
• Preparar, preferencialmente, a refeição do aluno com APLV antes das demais.

6. Adequação Nutricional

O cardápio foi planejado para:

• Garantir aporte adequado de proteínas;
• Manter oferta adequada de cálcio por meio de alternativas vegetais;
• Assegurar equilíbrio entre macronutrientes;

• Atender às recomendações nutricionais do PNAE;
• Respeitar hábitos alimentares regionais.

7. Substituições Eventuais

Caso haja necessidade de substituição de algum item, deverá:

• Manter ausência total de proteína do leite;
• Preservar valor nutricional equivalente;
• Ser autorizada pela nutricionista responsável.

8. Fundamentação Técnica

As medidas adotadas visam:

• Garantir segurança alimentar ao escolar com APLV;
• Prevenir reações alérgicas;
• Manter conformidade com as diretrizes do PNAE e normas sanitárias vigentes.

9. Responsabilidade Técnica

O presente documento foi elaborado sob responsabilidade técnica de nutricionista habilitada, conforme legislação vigente.

Nutricionista Responsável:
Kelly Simone Perscel
CRN 8/4906
Ano Letivo: 2026