

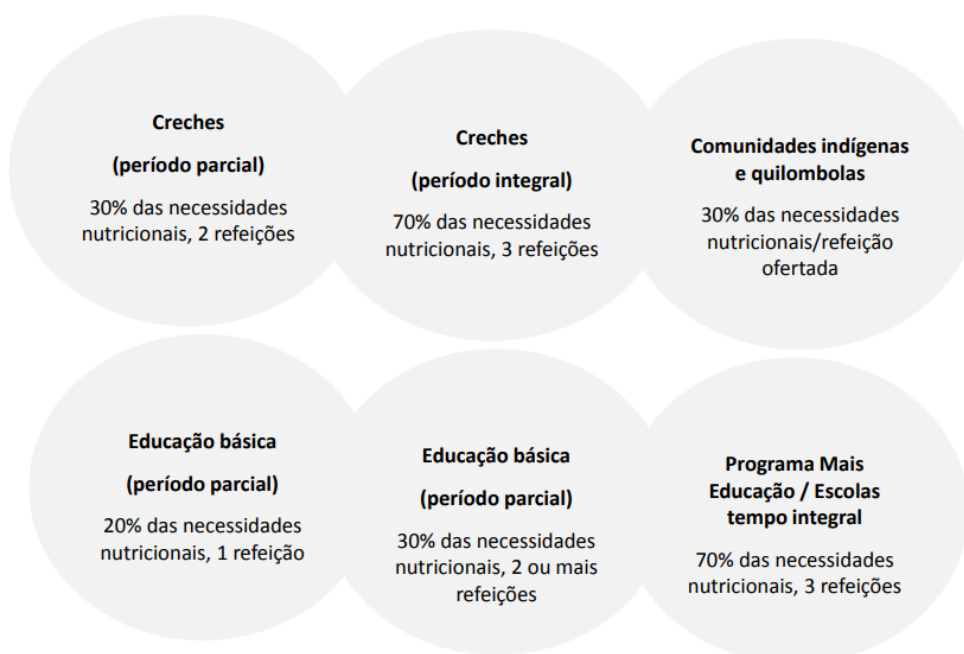
Os cardápios são elaborados conforme:

- Alimentação saudável e adequada, com alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais conforme idade;
- Alimentos locais, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- Horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- Oferta de, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana);
- As cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo;

São limitados alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados.

São proibidos ultraprocessados e a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional.

Cardápios da Alimentação Escolar Recomendações nutricionais



Fontes:

Portal FNDE, disponível em <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>>

Cardápio do mês:

Fotos das refeições servidas

