Conselheiro Lafaiete, 22 de abril de 2026.

Ofício: 392/2026

Assunto: Requerimento: 110/2026

Prezado Senhor,

O Secretário Municipal de Educação, Sr. Cirley José Henriques, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Portaria nº 11/2025, vem, respeitosamente, à presença de Vossa Senhoria, em resposta ao Requerimento nº 110/2026, prestar os seguintes esclarecimentos:

Referente aos lanches ofertados, nas unidades de creche em período integral, são ofertadas quatro refeições diárias, sendo: desjejum, almoço, café da tarde e jantar, de forma a garantir o atendimento adequado às necessidades nutricionais ao longo de todo o período de permanência da criança na unidade escolar.

Nas unidades de educação infantil em período parcial, é ofertada uma refeição principal, composta por arroz, feijão, proteína (carne), legumes, salada e fruta como sobremesa, estruturada de modo a atender parcialmente as necessidades nutricionais diárias dos alunos.

Ressaltamos que a oferta alimentar está em conformidade com a Resolução FNDE nº 04/2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando-se, especialmente, que:

- A alimentação escolar deve suprir, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias para alunos em período parcial e 70% para período integral, distribuídas em múltiplas refeições;
- Deve ser garantida a oferta de alimentação adequada e saudável, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados, respeitando os hábitos alimentares regionais;
- Há restrição ao uso de alimentos ultraprocessados, bem como limites para adição de açúcares, sódio e gorduras;
- É obrigatória a inclusão de frutas, hortaliças e fontes de proteínas, compondo refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas;

- Os cardápios devem ser elaborados por nutricionista responsável técnico, respeitando as faixas etárias e necessidades específicas dos alunos.

Em atenção ao questionamento apresentado, referente levar lanche de casa, informamos que, nas unidades de creche, não é permitido o envio de alimentos de casa.

Tal medida encontra respaldo na Resolução FNDE nº 04/2026, que estabelece que a alimentação escolar compreende todo alimento oferecido ou consumido no ambiente escolar, independentemente de sua origem. Dessa forma, quaisquer alimentos levados de casa passam a integrar o escopo da alimentação escolar, devendo, portanto, atender integralmente às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A referida normativa também estabelece diretrizes importantes, dentre as quais destacam-se:

- Vedação à oferta de alimentos ultra processados e controle rigoroso da qualidade nutricional;
- Restrição à adição de açúcares, especialmente para crianças da educação infantil;
- Necessidade de rigoroso controle higiênico-sanitário dos alimentos consumidos no ambiente escolar.

Diante disso, a entrada de alimentos externos nas creches compromete o controle nutricional e sanitário exigido pela legislação vigente, além de aumentar o risco de contaminação alimentar, razão pela qual se justifica a proibição.

No que se refere às unidades de educação infantil (pré-escola), não há vedação formal quanto ao envio de lanche de casa. Entretanto, a Secretaria Municipal de Educação orienta que os responsáveis priorizem a alimentação ofertada pela unidade escolar, tendo em vista que esta é planejada por profissional nutricionista e atende às diretrizes do PNAE.

Nos casos em que houver envio de lanche pelos responsáveis, recomenda-se que:

- Não sejam encaminhados alimentos ultra processados;
- Seja evitada a adição de açúcares;
- Se priorizem alimentos in natura ou minimamente processados, em consonância com as diretrizes nutricionais vigentes.

Em relação ao questionamento acerca da existência de registro de alguma unidade de educação infantil que tenha impedido o envio de lanche de casa, informamos que, com exceção das creches, nas quais a restrição é institucional e fundamentada na legislação vigente, não há, no âmbito desta Secretaria, registro de unidades de educação infantil que tenham adotado formalmente a proibição do consumo de alimentos trazidos de casa.

m relação à existência de norma ou orientação da Secretaria Municipal de Educação sobre o tema, informamos que, por meio do Setor de Alimentação Escolar, são seguidas as diretrizes estabelecidas na Resolução FNDE nº 04/2026, a qual orienta quanto à promoção da alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional, bem como ao controle da qualidade dos alimentos consumidos no ambiente escolar.

No âmbito municipal, há orientação específica para as unidades de creche, fundamentada nos seguintes princípios:

- Controle rigoroso da qualidade nutricional dos alimentos ofertados;
- Cumprimento das restrições estabelecidas pela legislação federal vigente;
- Redução de riscos higiênico-sanitários no ambiente escolar;
- Promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a primeira infância.

Tais orientações visam garantir a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a segurança alimentar dos estudantes.

Em relação à padronização da orientação da Secretaria Municipal de Educação para todas as unidades da rede municipal, visando garantir tratamento igualitário aos alunos, informamos que o Setor de Alimentação Escolar atua de forma centralizada e normativa,

seguindo rigorosamente as diretrizes estabelecidas na Resolução FNDE nº 04/2026, que dispõe sobre a promoção da alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e controle da qualidade dos alimentos no ambiente escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Dessa forma, as orientações relacionadas à alimentação escolar são uniformes e aplicáveis a todas as unidades da rede municipal, assegurando padronização de procedimentos, equidade no atendimento e observância dos parâmetros nutricionais estabelecidos pela legislação federal.

No caso específico das unidades de creche, as orientações são ainda mais restritivas, em razão da faixa etária atendida, sendo adotadas medidas voltadas ao controle rigoroso da qualidade nutricional, à redução de riscos higiênico-sanitários e à promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a primeira infância, conforme previsto nas diretrizes do PNAE.

Assim, a padronização das orientações assegura que todos os alunos da rede municipal sejam atendidos sob os mesmos critérios técnicos e normativos, garantindo isonomia no tratamento e segurança alimentar em todo o ambiente escolar.

Por fim, a Secretaria Municipal de Educação permanece à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se fizerem necessários.

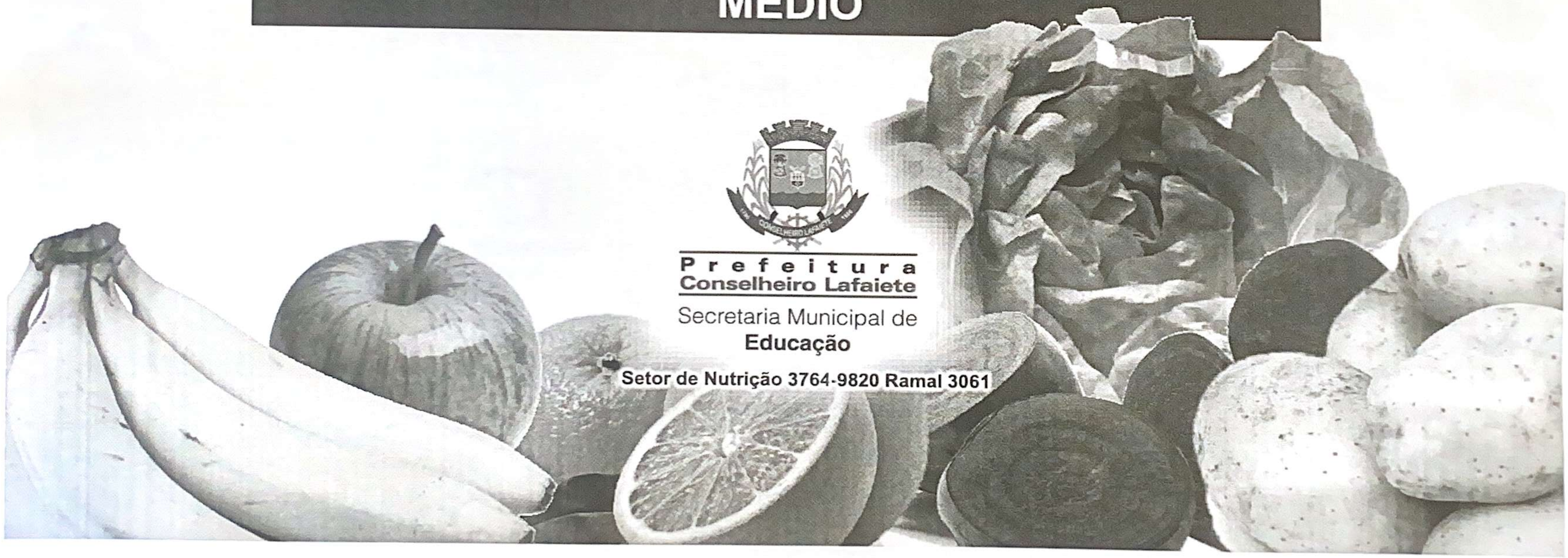
Flávia Fátima Resende Gonzaga Silva
Secretária Adjunta de Educação

Cirley José Henriques
Secretário Municipal de Educação

Ao Ilustríssimo Senhor
Vereador Erivelton Martins Jayme da Silva

CARDÁPIO 2026

EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO



Prefeitura
Conselheiro Lafaiete
Secretaria Municipal de
Educação

Setor de Nutrição 3764-9820 Ramal 3061







CARDÁPIO 1

Setor de Nutrição

CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE CONSELHEIRO LAFAIETE
EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Prefeitura Conselheiro Lafaiete
Secretaria Municipal de Educação







	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
PRATO ÚNICO Manhã 9hr Tarde 15hr	Macarronada à bolonhesa (carne moída e tomate) Banana	Seleta de legumes (batata, cenoura e chuchu) com frango em cubos Salada de alface Melão	Carne moída com abobrinha italiana e tomate Salada de beterraba Maçã	Arroz à grega com frango desfiado e legumes (cenoura e brócolis) Melancia	Pernil com repolho e tomate Salada de almeirão Laranja

	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Sódio (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Composição Nutricional (Média Semanal)	**629,36**	**79**	**28**	**16**	**657,18**	**320,78**	**57,5**	**97,56**	**4,68**

Obs: Arroz e feijão devem ser servidos todos os dias.
As preparações devem ser elaboradas com cebola e alho.
Acrescentar cheiro verde em todos os pratos principais.

SEC. MUN. EDUCAÇÃO-CL
Francislaine Beatriz M. de Souza
Nutricionista
CRN-9 17207

Ívina Letícia Furtado Lopes Dias
Nutricionista
CRN-9 35145/P

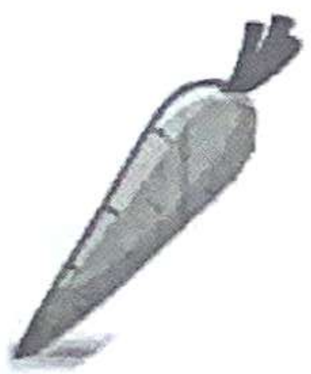
Naiane Vitoria Ferraz
Nutricionista
CRN 25973/P

Dra. Nair Tereza Milleca Ygnatios
Nutricionista – CRN-9 11112
Doutora em Saúde Pública

Francislaine Vieira - Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE - CRN9: 17207
Naiane Ferraz – Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 25973

Ívina Furtado - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 35145/P
Nair Ygnatios - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 11112



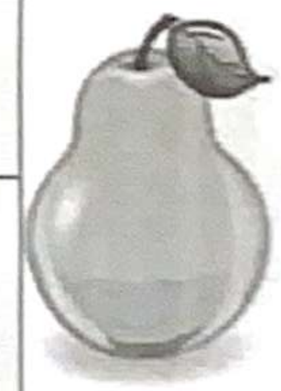
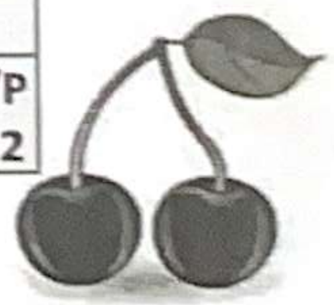

CARDÁPIO 2

Setor de Nutrição

CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE CONSELHEIRO LAFAIETE
EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Prefeitura Conselheiro Lafaiete
Secretaria Municipal de Educação



	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
PRATO ÚNICO Manhã 9hr Tarde 15hr	Polenta com molho de tomate e carne moída Salada de pepino Maçã	Purê de abóbora com frango desfiado Salada de beterraba Melão	Tutu de feijão com pernil Salada de couve Melancia	Isca bovina com tomate e pimentão Salada de agrião Laranja	Frango em cubos com cenoura Salada de alface Banana

	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Sódio (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Composição Nutricional (Média Semanal)	**513,37**	**75**	**27**	**13**	**734,47**	**408,74**	**64,47**	**113,88**	**5,74**

Obs: Arroz e feijão devem ser servidos todos os dias.
As preparações devem ser elaboradas com cebola e alho.
Acrescentar cheiro verde em todos os pratos principais.

SEC. MUN. EDUCAÇÃO-CL
Francislaine Beatriz M. de Souza
Nutricionista
CRN-9 17207

Ívina Letícia Furtado Lopes Dias
Nutricionista
CRN-9 35145/P

Naiane Vitoria Ferraz
Nutricionista
CRN 25973/P

Dra. Nair Tavares Milhem Ygnatios
Nutricionista – CRN-9 11112
Doutora em Saúde Pública

Francislaine Vieira - Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE - CRN9: 17207
Naiane Ferraz – Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 25973
Ívina Furtado - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 35145/P
Nair Ygnatios - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 11112







CARDÁPIO 3

Setor de Nutrição

CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE CONSELHEIRO LAFAIETE
EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Prefeitura Conselheiro Lafaiete
Secretaria Municipal de Educação







	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
PRATO ÚNICO Manhã 9hr Tarde 15hr	Farofa enriquecida com ovos cozidos e cenoura Salada de beterraba Banana	Seleta de legumes (batata, cenoura e repolho) com carne moída Salada de almeirão Maçã	Frango desfiado com batata Salada de couve Laranja	Feijão enriquecido com legumes (batata, beterraba e cenoura) e pernil Salada de alface Melancia	Carne moída com abóbora-moranga Salada de tomate Melão

	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Sódio (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Composição Nutricional (Média Semanal)	**450,39**	**79**	**21**	**7**	**605,19**	**255,414**	**68,48**	**99,25**	**4,9**

Obs: Arroz e feijão devem ser servidos todos os dias.
As preparações devem ser elaboradas com cebola e alho.
Acrescentar cheiro verde em todos os pratos principais.

SEC. MUN. EDUCAÇÃO-CL
Francislaine Beatriz M. de Souza
Nutricionista
CRN-9 17207

Ívina Letícia Furtado Lopes Dias
Nutricionista
CRN-9 35145/P

Naiane Vitoria Ferraz
Nutricionista
CRN 25973/P

Dra. Nair Ygnatios Milbeck Ygnatios
Nutricionista – CRN-9 11112
Doutora em Saúde Pública

Francislaine Vieira - Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE - CRN9: 17207
Naiane Ferraz – Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 25973
Ívina Furtado - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 35145/P
Nair Ygnatios - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 11112







CARDÁPIO 4

Setor de Nutrição

CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE CONSELHEIRO LAFAIETE
EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

Prefeitura Conselheiro Lafaiete
Secretaria Municipal de Educação







	Segunda feira	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
PRATO ÚNICO Manhã 9hr Tarde 15hr	Carne moída com abobrinha italiana Salada de agrião Banana	Frango em cubos com pimentão e cebola Angu Maçã	Isca bovina com chuchu e cenoura Salada de tomate Melancia	Feijão tropeiro com pernil e couve refogada Melão	Estrogonofe de frango em cubos com creme de inhame Laranja

	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Sódio (mg)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mcg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Composição Nutricional (Média Semanal)	**444,57**	**72**	**25**	**8**	**623,76**	**202,16**	**75,16**	**92,37**	**4,83**

Obs: Arroz e feijão devem ser servidos todos os dias.
As preparações devem ser elaboradas com cebola e alho.
Acrescentar cheiro verde em todos os pratos principais.

SEC. MUN. EDUCAÇÃO-CL
Francislaine Beatriz M. de Souza
Nutricionista
CRN-9 17207

Ívina Letícia Furtado Lopes Dias
Nutricionista
CRN-9 35145/P

Naiane Vitoria Ferraz
Nutricionista
CRN 25973/P

Dra. Nair Tavares Milheiro Ygnatios
Nutricionista – CRN-9 11112
Doutora em Saúde Pública

Francislaine Vieira - Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE - CRN9: 17207
Naiane Ferraz – Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 25973
Ívina Furtado - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 35145/P
Nair Ygnatios - Nutricionista Quadro Técnico CRN9: 11112