

Governo de Minas leva cardápio nutritivo e culturalmente rico a 1,5 milhão de estudantes

Ter 19 agosto

Em um estado com 853 municípios, a alimentação escolar em Minas Gerais é muito mais que uma refeição: é parte da cultura local, um gesto diário de acolhimento e uma política pública que dá certo. Todos os dias, são preparadas refeições para cerca de 1,5 milhão de estudantes nas escolas da rede estadual, com cardápios variados, nutritivos e que valorizam os ingredientes e tradições de cada região.

Somente em 2025, o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Educação \(SEE/MG\)](#), está destinando mais de meio bilhão de reais para a alimentação escolar, ampliando de forma consistente os recursos desde 2019. O resultado é um dos cardápios mais completos e diversificados do país, que respeita a sazonalidade dos alimentos, incentiva a agricultura familiar e atende às necessidades nutricionais dos estudantes, sem abrir mão do sabor.

Adepto à alimentar-se nas escolas da rede estadual durante viagens pelo interior, o governador de Minas Gerais, Romeu Zema, destaca que a merenda escolar é muito mais que comida, é cultura e cuidado aos jovens.

□

"Todos os dias, mais de 1,5 milhão de estudantes recebem refeições completas, preparadas com ingredientes da nossa terra. Só em 2025, estamos investindo mais de meio bilhão de reais para garantir uma das alimentações escolares mais respeitadas do Brasil. Isso me enche de orgulho", afirma Romeu Zema.



Em todas as regiões do estado, há pratos que refletem a cultura local e se beneficiam do talento de quem está no comando das panelas, levando ao prato dos estudantes a que é considerada uma das melhores alimentações escolares do Brasil.

E são as cantineiras as protagonistas dessa transformação que, diariamente, lavam, cortam, temperam e cozinham, garantindo que cada refeição seja preparada com cuidado e atenção, alimentando não apenas o corpo, mas também a aprendizagem de milhares de alunos.

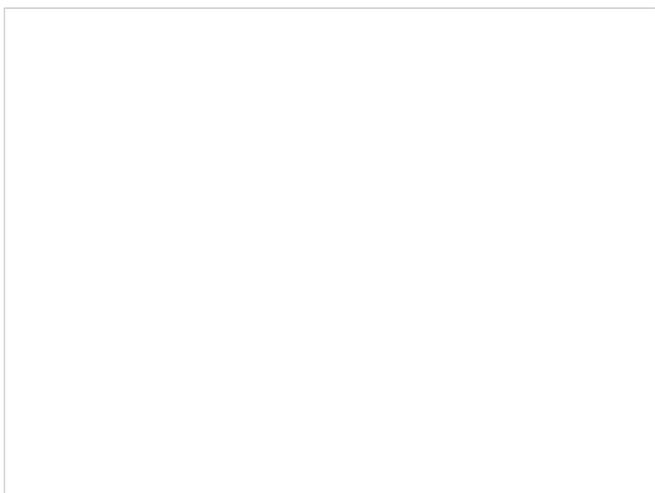


"Esse investimento também é um reconhecimento às nossas cantineiras e cantineiros, que todos os dias, com muito carinho, transformam ingredientes simples em refeições saudáveis, saborosas e de qualidade", destaca o vice-governador de Minas, Mateus Simões.



"Sabemos que quando a alimentação é saudável e de qualidade, o aprendizado melhora. Estudante bem alimentado tem mais energia, mais foco e aprende muito mais", completa o secretário de Estado de Educação, Rossieli Soares.

Cozinha na prática



SEE-MG / Divulgação

"O segredo da comida para as crianças é o cheiro. Quando você faz uma carne que cheira, quando coloca um alho que cheira, conquista eles por aí. E eles vêm mesmo e perguntam: 'O que é a merenda, tia?'" , conta a Auxiliar de Serviços de Educação Básica (ASB), popularmente conhecidas como cantineira, Nara Soares, que trabalha há seis anos na Escola Estadual Henrique Galvão, em

Divinópolis, no Centro-Oeste de Minas Gerais.

"Eles se alimentam muito melhor do que quando eu entrei. Hoje tem estrogonofe, feijão light, tropeiro, peixe. Tem prato para todos os gostos, mas o nosso baião de três é imbatível", completa Nara Soares.

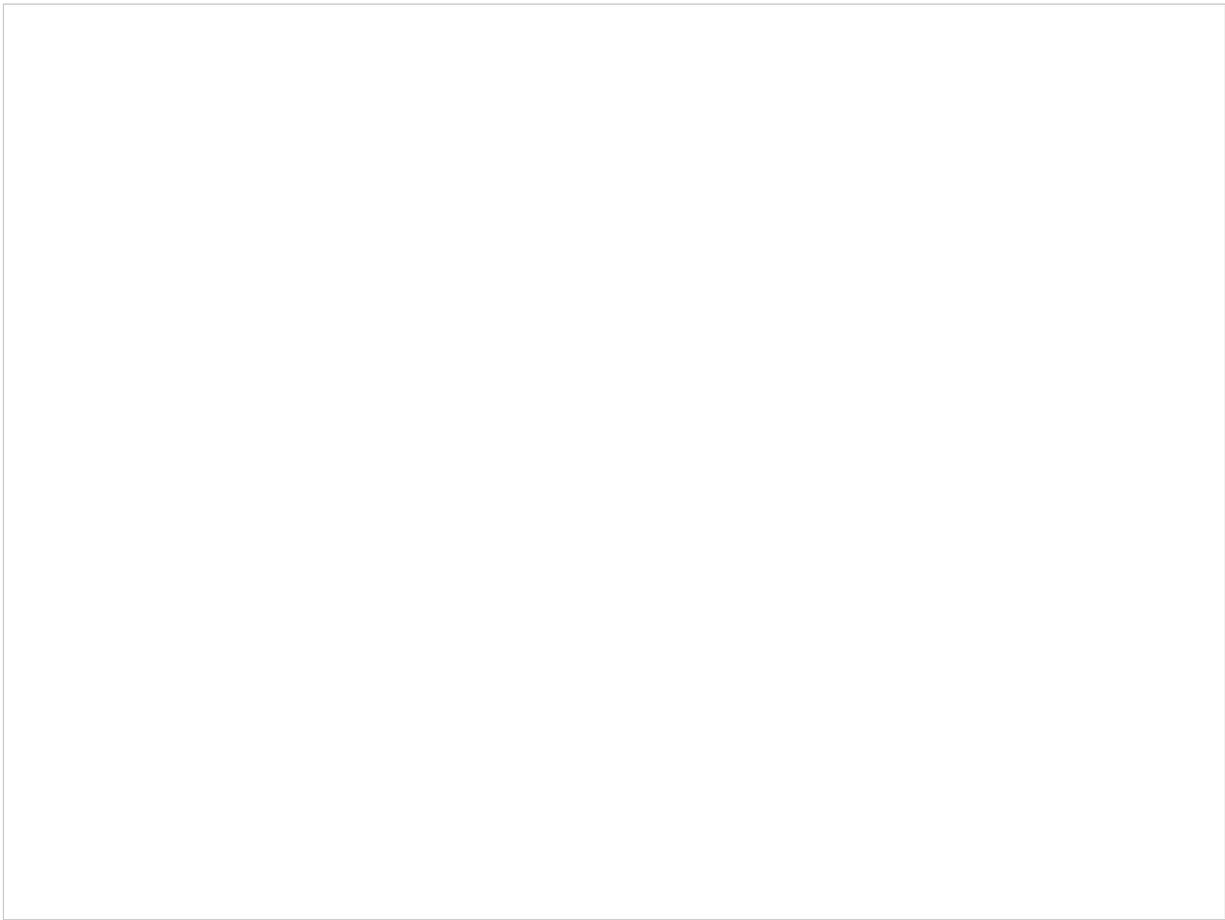
Sabores regionais

O baião de três de Divinópolis é inspirado na receita tradicional nordestina, com arroz e feijão, e ganha um toque mineiro com couve e carne picadinha. "Eles comem tudo e ainda pedem para repetir. É sucesso garantido", afirma Nara.

Em Alfredo Vasconcelos, na Zona da Mata, conhecida pelas plantações de morango, o fruto vira suco natural servido na Escola Estadual Nossa Senhora do Rosário. No Norte de Minas, em Varzelândia, o pequi colore e perfuma a merenda da Escola Estadual Padre José Silveira.

O cardápio em Minas também inclui preparações típicas que reforçam a identidade alimentar mineira, como o angu de banana verde com frango e quiabo, quibebe com molho de carne e arroz, arroz verde e amarelo com pequi e couve, canjiquinha com tutu de feijão e moqueca de peixe. Cada prato carrega um pedaço da história local e é preparado com o mesmo cuidado por milhares de cantineiras em todo o estado.

Cardápio inclusivo



SEE-MG / Divulgação

Para oferecer a melhor alimentação do Brasil, a rede estadual trabalha com planejamento nutricional que atende às diferentes fases da vida escolar. A nutricionista da SEE/MG, Larissa Guedes, explica que o cardápio segue as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e é adaptado à realidade de cada localidade.

"Além da regionalização e das comidas típicas, trabalhamos para suprir carências nutricionais, como a anemia, ofertando preparações ricas em ferro quatro vezes por semana, sempre buscando agradar o paladar dos estudantes", destaca Guedes, que acrescenta que o cardápio contempla os alunos do ensino regular e integral.

Mestres da Merenda

O talento das cantineiras e cantineiros mineiros também vai ganhar as telas de televisão. Com estreia marcada para 18/9, na [Rede Minas](#), o reality show Mestres da Merenda terá 13 episódios nos quais 18 profissionais da rede estadual disputarão provas culinárias inspiradas nos sabores das diversas regiões do estado. Os vencedores vão concorrer a prêmios que somam R\$ 30 mil.