



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/06/25	3ª FEIRA 03/06/25	4ª FEIRA 04/06/25	5ª FEIRA 05/06/25	6ª FEIRA 06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Sopa de Feijão	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	602,84Kcal	94g 62%	31g 21%	12g 17%	318,16mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5ª FEIRA 12/06/25	6ª FEIRA 13/06/25
09/06/25 à 13/06/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de frango	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sopa de feijão Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g 64%	27g 20%	8g 16%	324,79mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/06/25	3ª FEIRA 17/06/25	4ª FEIRA 18/06/25	5ª FEIRA 19/06/25	6ª FEIRA 20/06/25
16/06/25 à 20/06/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	42g	9g	4g	145,60mg
		44%	9%	8%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5ª FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25
23/06/25 à 27/06/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne Chá mate	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	627,71Kcal	106g	27g	12g	409,45mg
		61%	20%	20%	

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40 / 09h30

- Horários dos lanches da tarde: 13h55 às 14h10 / 14h10 às 14h25 / 14h25 às 14h40 / 14h40 às 14h55 / 14h55 às 15h10

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MUTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/06/25	3ª FEIRA 03/06/25	4ª FEIRA 04/06/25	5ª FEIRA 05/06/25	6ª FEIRA 06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	602,84Kcal	94g 62%	31g 21%	12g 17%	318,16mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5ª FEIRA 12/06/25	6ª FEIRA 13/06/25
09/06/25 à 13/06/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de frango	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sopa de feijão Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g 64%	27g 20%	8g 16%	324,79mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/06/25	3ª FEIRA 17/06/25	4ª FEIRA 18/06/25	5ª FEIRA 19/06/25	6ª FEIRA 20/06/25
16/06/25 à 20/06/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	42g	9g	4g	145,60mg
		44%	9%	8%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5ª FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25
23/06/25 à 27/06/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Molho de carne Chá mate	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	627,71Kcal	106g	27g	12g	409,45mg
		61%	20%	20%	

- Horários dos lanches da manhã: 09h às 09h15 / 09h15 às 09h30 / 09h30 às 09h45

- Horários dos lanches da tarde: 14h30 às 14h45 / 14h45 às 15h / 15h às 15h15

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

ESCOLA MUNICIPAL MUNLTI-EDUCAR

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/06/25	3ª FEIRA 03/06/25	4ª FEIRA 04/06/25	5ª FEIRA 05/06/25	6ª FEIRA 06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	602,84Kcal	94g 62%	31g 21%	12g 17%	318,16mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5ª FEIRA 12/06/25	6ª FEIRA 13/06/25
09/06/25 à 13/06/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Sopa de feijão Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g 64%	27g 20%	8g 16%	324,79mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/06/25	3ª FEIRA 17/06/25	4ª FEIRA 18/06/25	5ª FEIRA 19/06/25	6ª FEIRA 20/06/25
16/06/25 à 20/06/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	42g 44%	9g 9%	4g 8%	145,60mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5ª FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25
23/06/25 à 27/06/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Molho de carne Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	627,71Kcal	106g 61%	27g 20%	12g 20%	409,45mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40 / 09h30

- Horários dos lanches da tarde: 13h55 às 14h10 / 14h10 às 14h25 / 14h25 às 14h40 / 14h40 às 14h55 / 14h55 às 15h10

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.

SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/06/25	3ª FEIRA 03/06/25	4ª FEIRA 04/06/25	5ª FEIRA 05/06/25	6ª FEIRA 06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	602,84Kcal	94g 62%	31g 21%	12g 17%	318,16mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5ª FEIRA 12/06/25	6ª FEIRA 13/06/25
09/06/25 à 13/06/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de frango	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sopa de feijão Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g 64%	27g 20%	8g 16%	324,79mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/06/25	3ª FEIRA 17/06/25	4ª FEIRA 18/06/25	5ª FEIRA 19/06/25	6ª FEIRA 20/06/25
16/06/25 à 20/06/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	42g	9g	4g	145,60mg
		44%	9%	8%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5ª FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25
23/06/25 à 27/06/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Molho de carne Chá mate	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	627,71Kcal	106g	27g	12g	409,45mg
		61%	20%	20%	

- Horários dos lanches da manhã: 09h25 às 09h45

- Horários dos lanches da tarde: 14h25 às 14h45 / 14h45 às 15h

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
 - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 02/06/25	3ª FEIRA 03/06/25	4ª FEIRA 04/06/25	5ª FEIRA 05/06/25	6ª FEIRA 06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Pão francês Molho de carne Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	602,84Kcal	94g 62%	31g 21%	12g 17%	318,16mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5ª FEIRA 12/06/25	6ª FEIRA 13/06/25
09/06/25 à 13/06/25	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de frango	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sopa de feijão Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g 64%	27g 20%	8g 16%	324,79mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 16/06/25	3ª FEIRA 17/06/25	4ª FEIRA 18/06/25	5ª FEIRA 19/06/25	6ª FEIRA 20/06/25
16/06/25 à 20/06/25	Pão francês Presunto e Queijo Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	FERIADO	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	42g 44%	9g 9%	4g 8%	145,60mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5ª FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25
23/06/25 à 27/06/25	Pão francês Molho de carne Chá mate	Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	627,71Kcal	106g 61%	27g 20%	12g 20%	409,45mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h30 às 08h45 / 08h40 às 08h55 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h45

- Horários dos lanches da tarde: 14h20 às 14h35 / 14h40 às 15h / 15h às 15h15 / 15h15 às 15h30

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

Obs:

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.

SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 02/06/2025	Terça-Feira 03/06/2025	Quarta-Feira 04/06/2025	Quinta-Feira 05/06/2025	Sexta-Feira 06/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 09/06/2025	Terça-Feira 10/06/2025	Quarta-Feira 11/06/2025	Quinta-Feira 12/06/2025	Sexta-Feira 13/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 16/06/2025	Terça-Feira 17/06/2025	Quarta-Feira 18/06/2025	Quinta-Feira 19/06/2025	Sexta-Feira 20/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 23/06/2025	Terça-Feira 24/06/2025	Quarta-Feira 25/06/2025	Quinta-Feira 26/06/2025	Sexta-Feira 27/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,31mcg	73,46mg	252,96mg	8,31mg	

CARDÁPIO MATERNAL I E II

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

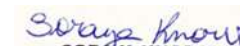
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 02/06/2025	Terça-Feira 03/06/2025	Quarta-Feira 04/06/2025	Quinta-Feira 05/06/2025	Sexta-Feira 06/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 09/06/2025	Terça-Feira 10/06/2025	Quarta-Feira 11/06/2025	Quinta-Feira 12/06/2025	Sexta-Feira 13/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 16/06/2025	Terça-Feira 17/06/2025	Quarta-Feira 18/06/2025	Quinta-Feira 19/06/2025	Sexta-Feira 20/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h45	Bolo de milho verde Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)		
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 23/06/2025	Terça-Feira 24/06/2025	Quarta-Feira 25/06/2025	Quinta-Feira 26/06/2025	Sexta-Feira 27/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,31mcg	73,46mg	252,96mg	8,31mg	

CARDÁPIO MATERNAL I E II

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

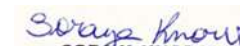
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JUNHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 02/06/2025	Terça-Feira 03/06/2025	Quarta-Feira 04/06/2025	Quinta-Feira 05/06/2025	Sexta-Feira 06/06/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 09/06/2025	Terça-Feira 10/06/2025	Quarta-Feira 11/06/2025	Quinta-Feira 12/06/2025	Sexta-Feira 13/06/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 16/06/2025	Terça-Feira 17/06/2025	Quarta-Feira 18/06/2025	Quinta-Feira 19/06/2025	Sexta-Feira 20/06/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 23/06/2025	Terça-Feira 24/06/2025	Quarta-Feira 25/06/2025	Quinta-Feira 26/06/2025	Sexta-Feira 27/06/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,31mcg	73,46mg	252,96mg	8,31mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

• **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “**SEM LACTOSE**”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM LEITE**”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “**SEM GLÚTEN**”.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 02/06/2025	Terça-Feira 03/06/2025	Quarta-Feira 04/06/2025	Quinta-Feira 05/06/2025	Sexta-Feira 06/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 09/06/2025	Terça-Feira 10/06/2025	Quarta-Feira 11/06/2025	Quinta-Feira 12/06/2025	Sexta-Feira 13/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 16/06/2025	Terça-Feira 17/06/2025	Quarta-Feira 18/06/2025	Quinta-Feira 19/06/2025	Sexta-Feira 20/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 23/06/2025	Terça-Feira 24/06/2025	Quarta-Feira 25/06/2025	Quinta-Feira 26/06/2025	Sexta-Feira 27/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,31mcg	73,46mg	252,96mg	8,31mg	

CARDÁPIO MATERNAL I E II

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

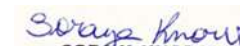
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JUNHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 02/06/2025	Terça-Feira 03/06/2025	Quarta-Feira 04/06/2025	Quinta-Feira 05/06/2025	Sexta-Feira 06/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 09/06/2025	Terça-Feira 10/06/2025	Quarta-Feira 11/06/2025	Quinta-Feira 12/06/2025	Sexta-Feira 13/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 16/06/2025	Terça-Feira 17/06/2025	Quarta-Feira 18/06/2025	Quinta-Feira 19/06/2025	Sexta-Feira 20/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 23/06/2025	Terça-Feira 24/06/2025	Quarta-Feira 25/06/2025	Quinta-Feira 26/06/2025	Sexta-Feira 27/06/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,31mcg	73,46mg	252,96mg	8,31mg	

CARDÁPIO MATERNAL I E II

Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

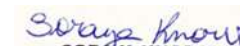
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

- **CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JUNHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
 - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
 - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
 - O arroz sempre sem glúten;
 - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
 - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.