



2ª FFIRA

# 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**

Δª FFIRΔ

5ª FFIR∆

6ª FFIR∆

3ª FFIR∆

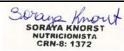
1ª SEMANA	2º FEIKA 02/06/25	03/06/25	4º FEIKA 04/06/25	05/06/25	06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Sopa de Feijão	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) 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		94g	31g	12g	318,16mg
	602,84Kcal	62%	21%	17%	
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		91g	27g	8g	324,79mg
	538,78Kcal	64%	20%	16%	Suranz Mout SORÁVA KNORST NUTRIGUISTA CRN-8: 1372
					CRN-8: 1372



# ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
		17/06/25						
	16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25			
16/06/25	Salada: Repolho com	Pão francês	Salada: Repolho / Couve-	FERIADO	RECESSO			
16/06/25	•		-		MEGESS 6			
à	cenoura	Presunto e Queijo	flor					
20/06/25	Macarrão	Chá mate	Galinhada					
20/06/25	Molho de carne de gado		Frutas					
	3							
COMPOSIÇÃO	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	SÓDIO (mg)			
NUTRICIONAL		55% a 65% DO VET	10% a 15% DO VET	25% a 35% DO VET				
		42g	9g	4g	145,60mg			
MÉDIA SEMANAL	228,10Kcal	_			143,0011ig			
	220,10KCa1	44%	9%	8%				
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
4ª SEMANA								
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			
4ª SEMANA								
	23/06/25 Salada: Acelga	<b>24/06/25</b> Pão francês	25/06/25 Sopa de frango (macarrão,	<b>26/06/25</b> logurte	27/06/25  Salada: Beterraba com			
4ª SEMANA 23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 Pão francês Molho de carne	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor			
23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga	<b>24/06/25</b> Pão francês	25/06/25 Sopa de frango (macarrão,	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão			
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 Pão francês Molho de carne	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve			
23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 Pão francês Molho de carne	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão			
23/06/25 à 27/06/25	23/06/25  Salada: Acelga Polenta  Molho de carne de gado	24/06/25 Pão francês Molho de carne	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)  Frutas	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado			
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	Pão francês Molho de carne Chá mate	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve			
23/06/25 à 27/06/25 COMPOSIÇÃO	23/06/25  Salada: Acelga Polenta  Molho de carne de gado	24/06/25  Pão francês  Molho de carne  Chá mate  CARBOIDRATO (g)  55% a 65% DO VET	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas  PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	26/06/25  logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas  LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado SÓDIO (mg)			
23/06/25 à 27/06/25 COMPOSIÇÃO	23/06/25  Salada: Acelga Polenta  Molho de carne de gado	24/06/25  Pão francês  Molho de carne  Chá mate  CARBOIDRATO (g)	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas  PROTEÍNAS (g)	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas  LIPÍDIOS (g)	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado			

- 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





### 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.







2ª FFIRA

# 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**

Δª FFIRΔ

5ª FFIR∆

6ª FFIR∆

3ª FFIR∆

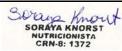
1ª SEMANA	02/06/25	03/06/25	4º FEIRA 04/06/25	05/06/25	06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne Chá mate Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
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		94g	31g	12g	318,16mg
	602,84Kcal	62%	21%	17%	
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		91g	27g	8g	324,79mg
	538,78Kcal	64%	20%	16%	Suranz Mout SORÁVA KNORST NUTRIGUISTA CRN-8: 1372
					CRN-8: 1372



# 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 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	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Molho de carne Chá mate	logurte 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

- 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





#### 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.







1ª SEMANA

2ª FEIRA

# 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**

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

3ª FEIRA

1- SLIVIAIVA	02/06/25	03/06/25	04/06/25	05/06/25	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	500.044	94g	31g	12g	318,16mg
	602,84Kcal	62%	21%	17%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25	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		91g	27g	8g	324,79mg
	538,78Kcal	64%	20%	16%	Soraya knowt



#### ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6º FEIRA			
	16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25			
16/06/25	Salada: Repolho com	Salada: Repolho / Couve-	Pão francês	FERIADO	RECESSO			
10/00/25	cenoura	flor	Presunto e Queijo	1 21.11.12 3				
à		_	-					
20/06/25	Macarrão	Galinhada	Chá mate					
20/00/23	Molho de carne de gado	Frutas						
~			, , ,	, , ,	, , ,			
COMPOSIÇÃO	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	SÓDIO (mg)			
NUTRICIONAL		55% a 65% DO VET	10% a 15% DO VET	25% a 35% DO VET				
MÉDIA SEMANAL		42g	9g	4g	145,60mg			
	228,10Kcal	44%	9%	8%				
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
4ª SEMANA	2ª FEIRA 23/06/25	3ª FEIRA 24/06/25	4ª FEIRA 25/06/25	5º FEIRA 26/06/25	6ª FEIRA 27/06/25			
4ª SEMANA	23/06/25	24/06/25	25/06/25		27/06/25			
	23/06/25 Salada: Acelga	<b>24/06/25</b> logurte	25/06/25 Sopa de frango (macarrão,	<b>26/06/25</b> Pão francês	27/06/25 Salada: Beterraba com			
4ª SEMANA 23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 Pão francês Molho de carne	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor			
23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga	24/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	25/06/25 Sopa de frango (macarrão,	<b>26/06/25</b> Pão francês	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão			
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 Pão francês Molho de carne	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve			
23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 Pão francês Molho de carne	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão			
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	26/06/25 Pão francês Molho de carne	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve			
23/06/25 à 27/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)  Frutas	<b>26/06/25</b> Pão francês Molho de carne Chá mate	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado			
23/06/25 à 27/06/25 COMPOSIÇÃO	23/06/25 Salada: Acelga Polenta Molho de carne de gado	24/06/25  logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas  CARBOIDRATO (g)	25/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas  PROTEÍNAS (g)	26/06/25  Pão francês  Molho de carne  Chá mate  LIPÍDIOS (g)	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado			

- 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





#### 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.

Sorays Knowt SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372





2ª FEIRA

# 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**

3ª FEIRA

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

1ª SEMANA	02/06/25	03/06/25	04/06/25	05/06/25	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		94g	31g	12g	318,16mg
	602,84Kcal	62%	21%	17%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25	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)
		01a	27g	8g	324,79mg
MÉDIA SEMANAL	538,78Kcal	91g	278	og	324,73111g



# SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
	16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25
16/06/25	Salada: Repolho com	Salada: Repolho / Couve-	Pão francês	FERIADO	RECESSO
10/00/25	cenoura	flor	Presunto e Queijo		
à		_			
20/06/25	Macarrão	Galinhada	Chá mate		
20/00/25	Molho de carne de gado	Frutas			
~			•		
COMPOSIÇÃO	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	SÓDIO (mg)
NUTRICIONAL		55% a 65% DO VET	10% a 15% DO VET	25% a 35% DO VET	
MÉDIA SEMANAL		42g	9g	4g	145,60mg
	228,10Kcal	44%	9%	8%	
42 CERARRIA					
4ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4º FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
4ª SEIVIANA					
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
4ª SEMANA					
	23/06/25 Salada: Acelga	24/06/25 Sopa de frango (macarrão,	25/06/25 Pão francês	<b>26/06/25</b> logurte	27/06/25 Salada: Beterraba com
4ª SEMANA 23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	25/06/25 Pão francês Molho de carne	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor
	23/06/25 Salada: Acelga	24/06/25 Sopa de frango (macarrão,	25/06/25 Pão francês	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	25/06/25 Pão francês Molho de carne	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve
23/06/25	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	25/06/25 Pão francês Molho de carne	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão
23/06/25 à	23/06/25 Salada: Acelga Polenta	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)	25/06/25 Pão francês Molho de carne	26/06/25 logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve
23/06/25 à 27/06/25	23/06/25  Salada: Acelga Polenta  Molho de carne de gado	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	25/06/25 Pão francês Molho de carne Chá mate	26/06/25  logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
23/06/25 à 27/06/25 COMPOSIÇÃO	23/06/25  Salada: Acelga Polenta  Molho de carne de gado	24/06/25  Sopa de frango (macarrão, frango, legumes)  Frutas  CARBOIDRATO (g)	25/06/25  Pão francês  Molho de carne  Chá mate  PROTEÍNAS (g)	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas  LIPÍDIOS (g)	27/06/25  Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado

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

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

Soraya Knowy 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.







1ª SFMANA

2ª FEIRA

# 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**

4ª FEIRA

5ª FEIRA

6ª FEIRA

3ª FEIRA

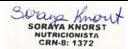
1= SEIVIAINA	02/06/25	03/06/25	04/06/25	05/06/25	06/06/25
02/06/2025 à 06/06/2025	Pão francês Molho de carne Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Galinhada	Sopa (macarrão / carne de frango, legumes) Frutas
COMPOSIÇÃO 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	31g	12g	318,16mg
		62%	21%	17%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 09/06/25	3ª FEIRA 10/06/25	4ª FEIRA 11/06/25	5º FEIRA 12/06/25	6º 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 Knowy SORAYA KNORST



# ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

			TITE ITOT (D OT (III		
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	logurte 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





## 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.





#### **JUNHO - 2025**

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	Suran Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	



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	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou	Pão de leite com molho de carne moída	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou	Pão de leite Molho de peito de frango	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata
08h	Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Chá de camomila Frutas (duas variedades)	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	Sorana Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



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	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



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	Soray Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg) 193,31mcg	VITAMINA C (mg) 73,46mg	<b>CA (mg)</b> 252,96mg	FERRO (mg) 8,31mg	

# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS



#### 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.

## 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".



# SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

#### **JUNHO - 2025**

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	Sorana Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	



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
	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite
Desjejum	Geleia sem açúcar / Nata ou	com molho de carne moída	Geleia sem açúcar / Nata ou	Molho de peito de frango	Geleia sem açúcar / Nata
08h	Manteiga	Chá de erva-doce	Manteiga	Chá de camomila	ou Manteiga
	Leite integral	Frutas (duas variedades)	Leite integral	Frutas (duas variedades)	Leite integral
	Frutas (duas variedades)		Frutas (duas variedades)		Frutas (duas variedades)
Almoço	Salada: Repolho com cenoura	Salada: Alface / Brócolis	Salada: Beterraba	Salada: Repolho / Tomate	Salada: Alface
10h50	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	cozida com ovos	Feijão	Arroz / Feijão
	Macarrão	Purê de mandioca	Arroz / Feijão	Galinhada	Batata doce refogada
	Molho de carne de gado	Molho de carne de frango	Molho de carne de gado		Molho de carne de gado
	Bolo de milho verde (adoçado	Rosca de polvilho (tipo pão de	Sagu com suco de uva	Torta Salgada	Bolinho de carne (assado)
Lanche da tarde	com uvas-passas)	queijo)	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)
13h45	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)			
Jantar	Sopa de frango macarrão e	Sopa de carne de gado,	Salada: Alface	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com
15h50	legumes	macarrão e legumes	Polenta		frango
131130			Molho de carne de frango		
Faixa Etária: 01 a	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	200 V - 1
03 anos		55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO	1221,36kcal	197g	57g	24g	CRN-8: 1372
NUTRICIONAL		65%	18%	17%	
MÉDIA SEMANAL	VITABILIA A (mana)	VITABAINIA C (mar)	CA (mg)	FFDDO ()	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



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	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



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	SURVE Know
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg) 193,31mcg	VITAMINA C (mg) 73,46mg	<b>CA (mg)</b> 252,96mg	FERRO (mg) 8,31mg	

# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO



#### 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.

# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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".



#### **JUNHO - 2025**

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 Lanche da tarde 13h40	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango 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	Source Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	367,96mcg	74,75mg	216,03mg	7,80mg	



#### **JUNHO - 2025**

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 Lanche da tarde 13h40	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado 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 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)  1221,36kcal  VITAMINA A (mcg)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET  197g 65%  VITAMINA C (mg)	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET  57g 18%  CA (mg)	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET 24g 17% FERRO (mg)	Starp Knowt SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



#### **JUNHO - 2025**

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	Source Known
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



#### **JUNHO - 2025**

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	Spray Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg) 193,31mcg	VITAMINA C (mg) 73,46mg	<b>CA (mg)</b> 252,96mg	FERRO (mg) 8,31mg	



#### **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.



#### 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".



# 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	Sorana Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	CRN-8: 1372
	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



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
	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite	Pão de leite
Desjejum	Geleia sem açúcar / Nata ou	com molho de carne moída	Geleia sem açúcar / Nata ou	Molho de peito de frango	Geleia sem açúcar / Nata
08h	Manteiga	Chá de erva-doce	Manteiga	Chá de camomila	ou Manteiga
	Leite integral	Frutas (duas variedades)	Leite integral	Frutas (duas variedades)	Leite integral
	Frutas (duas variedades)		Frutas (duas variedades)		Frutas (duas variedades)
Almoço	Salada: Repolho com cenoura	Salada: Alface / Brócolis	Salada: Beterraba	Salada: Repolho / Tomate	Salada: Alface
10h50	Arroz / Feijão	Arroz / Feijão	cozida com ovos	Feijão	Arroz / Feijão
	Macarrão	Purê de mandioca	Arroz / Feijão	Galinhada	Batata doce refogada
	Molho de carne de gado	Molho de carne de frango	Molho de carne de gado		Molho de carne de gado
	Bolo de milho verde (adoçado	Rosca de polvilho (tipo pão de	Sagu com suco de uva	Torta Salgada	Bolinho de carne (assado)
Lanche da tarde	com uvas-passas)	queijo)	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)
13h50	Frutas (duas variedades)	Frutas (duas variedades)			
Jantar	Sopa de frango macarrão e	Sopa de carne de gado,	Salada: Alface	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com
16h00	legumes	macarrão e legumes	Polenta		frango
			Molho de carne de frango		
Faixa Etária: 01 a	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNAS (g)	LIPÍDIOS (g)	200 11
03 anos		55 A 65 % DO VET	10 A 15 % DO VET	25 A 35 % DO VET	SORGE KNOWN
COMPOSIÇÃO	1221,36kcal	197g	57g	24g	CRN-8: 1372
NUTRICIONAL		65%	18%	17%	
MÉDIA SEMANAL					
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



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	Scrain Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
Pão de leite a sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral tas (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)
Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Iho 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
de polvilho (tipo pão de queijo) tas (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)
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
ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	Soraya Knowt
1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
ν ο,		ν ο,	( 0)	
	a sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral tas (duas variedades)  Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão lho de carne de gado de polvilho (tipo pão de queijo) tas (duas variedades) de canjiquinha e frango	Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)  Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Iho de carne de gado de polvilho (tipo pão de queijo) tas (duas variedades)  Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)  Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)  Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada  Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)  Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe  ENERGIA (Kcal)  CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET  1344,18kcal 225g 67%  VITAMINA A (mcg)  VITAMINA C (mg)	Molho de carne moída Chá de erva-doce Leite integral tas (duas variedades)  Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Iho de carne de gado de polvilho (tipo pão de queijo) tas (duas variedades)  Bolinho de carne (assado) frutas (duas variedades)  Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)  Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)  ENERGIA (Kcal)  CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET  1344,18kcal  CHÉ de erva-doce Frutas (duas variedades)  Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)  Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Arroz / Feijão Molho de carne de gado Polenta Molho de carne de frango Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)  Sopa de Feijão  CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET  1344,18kcal  225g 67%  VITAMINA A (mcg)  VITAMINA C (mg)  CA (mg)	Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)  Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Iho de carne de gado de polvilho (tipo pão de queijo) tas (duas variedades)  Molho de carne (assado) tas (duas variedades)  Molho de carne (assado) ENERGIA (Kcal)  ENERGIA (Kcal)  CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET  1344,18kcal  Arroz / Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)  Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)  Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado Bolo de milho (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)  Salada: Repolho Frutas (duas variedades)  Sopa de Feijão Salada: Repolho Galinhada  Salada: Repolho Galinhada  VITAMIINA A (mcg) VITAMIINA C (mg)  CA (mg)  FERRO (mg)

# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL



#### 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.

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

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".



# 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	Sorana Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1199,87kcal	200g 66%	56g 19%	21g 15%	CRN-8: 1372
	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



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	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1221,36kcal	197g 65%	57g 18%	24g 17%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	393,71mcg	67,85mg	234,59mg	7,93mg	



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	Soraya Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	727,56kcal	118g 39%	35g 12%	14g 10%	CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	132,26mcg	53,24mg	165,85mg	5,28mg	



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	Surve Knowt
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1344,18kcal	225g 67%	59g 18%	25g 16%	NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
	VITAMINA A (mcg) 193,31mcg	VITAMINA C (mg) 73,46mg	<b>CA (mg)</b> 252,96mg	FERRO (mg) 8,31mg	

# CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO



#### 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.

# 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".