



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	PRÉ CONSELHO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10		Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinha Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-0: 1372	812,10kcal	130g 51%	31g 12%	20g 18%	517,98mg



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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate			
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja			
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão		-	-
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372	341,86kcal	53g 25%	13g 6%	9g 9%	230,41mg

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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 sago;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma.
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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
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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Melancia	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	PRÉ CONSELHO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15		Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinha Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	812,10kcal	130g 51%	31g 12%	20g 18%	517,98mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate			
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja			
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão		-	-
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	341,86kcal	53g 25%	13g 6%	9g 9%	230,41mg

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 sago;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma.
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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
ESCOLA MUNICIPAL MULTI-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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	PRÉ CONSELHO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45		Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinha Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372	812,10kcal	130g 51%	31g 12%	20g 18%	517,98mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate			
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja			
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão		-	-
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	341,86kcal	53g 25%	13g 6%	9g 9%	230,41mg

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 sago;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma.
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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
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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h25 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão	Salada: Alface Arroz / Feijão	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta	Salada: Repolho / Pepino japonês
Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Molho de carne moída	Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Banana / Maçã	Molho de frango Melancia	Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	PRÉ CONSELHO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 09h25 às 09h45		Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinha Banana / Maçã
Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h		Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
Lanche das 12h45	-				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	812,10kcal	130g 51%	31g 12%	20g 18%	517,98mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate			
Lanche da manhã 09h25 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja			
Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Maçã	Mamão / Melão		-	-
Lanche das 12h45				-	-
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	341,86kcal	53g 25%	13g 6%	9g 9%	230,41mg

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 sago;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma.
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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
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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	PRÉ CONSELHO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30		Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinha Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-0: 1372</i>	812,10kcal	130g 51%	31g 12%	20g 18%	517,98mg



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: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

DEZEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate			
Lanche da manhã 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja			
Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30					
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão		-	-
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	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)
<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	341,86kcal	53g 25%	13g 6%	9g 9%	230,41mg

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 sago;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma.
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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
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

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Kiwi / Mamão papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Melancia / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Maçã
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface Galinha	Sopa de carne 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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.253,69kcal	202g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	534,30mcg	95,57mg	256,44mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 08h	PRÉ CONSELHO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão papaia	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50		Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinha	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã	Melancia / Melão
Jantar 16h00		Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.127,15kcal	179g 51%	50g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,38mcg	65,83mg	225,35mg	6,63mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Laranja			
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída			
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã			
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	518,20kcal	86g 27%	24g 07%	09g 06%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	84,94mcg	44mg	103,70mg	3,95mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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 ALIMENTOS, 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

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Kiwi / Mamão papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Melancia / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Maçã
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface Galinha	Sopa de carne 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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.253,69kcal	202g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	534,30mcg	95,57mg	256,44mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 08h	PRÉ CONSELHO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão papaia	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50		Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinha	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h45		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã	Melancia / Melão
Jantar 15h50		Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.127,15kcal	179g 51%	50g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,38mcg	65,83mg	225,35mg	6,63mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Laranja			
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída			
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã			
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	518,20kcal	86g 27%	24g 07%	09g 06%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	84,94mcg	44mg	103,70mg	3,95mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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 GENTE INOCENTE

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Kiwi / Mamão papaia
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Melancia / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Maçã
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface Galinha	Sopa de carne 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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.253,69kcal	202g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	534,30mcg	95,57mg	256,44mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 07h45 08h	PRÉ CONSELHO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão papaia	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h30 10h40 10h50		Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinha	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã	Melancia / Melão
Jantar 16h10 16h15		Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.127,15kcal	179g 51%	50g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,38mcg	65,83mg	225,35mg	6,63mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Laranja			
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída			
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã			
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	518,20kcal	86g 27%	24g 07%	09g 06%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	84,94mcg	44mg	103,70mg	3,95mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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 ALIMENTOS, 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

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Kiwi / Mamão papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Melancia / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Maçã
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface Galinha	Sopa de carne 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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.253,69kcal	202g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	534,30mcg	95,57mg	256,44mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 08h	PRÉ CONSELHO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão papaia	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50		Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinha	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã	Melancia / Melão
Jantar 16h00		Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.127,15kcal	179g 51%	50g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,38mcg	65,83mg	225,35mg	6,63mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Laranja			
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída			
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã			
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	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	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	518,20kcal	86g 27%	24g 07%	09g 06%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	84,94mcg	44mg	103,70mg	3,95mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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 ALIMENTOS, 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 MUNDO ENCANTADO

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

1ª Semana	Segunda-Feira 01/12/2025	Terça-Feira 02/12/2025	Quarta-Feira 03/12/2025	Quinta-Feira 04/12/2025	Sexta-Feira 05/12/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Kiwi / Mamão papaia
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Melancia / Mamão papaia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Maçã
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface Galinha	Sopa de carne 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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.253,69kcal	202g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	534,30mcg	95,57mg	256,44mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

2ª Semana	Segunda-Feira 08/12/2025	Terça-Feira 09/12/2025	Quarta-Feira 10/12/2025	Quinta-Feira 11/12/2025	Sexta-Feira 12/12/2025
Desjejum 08h	PRÉ CONSELHO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão papaia	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50		Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinha	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã	Melancia / Melão
Jantar 16h00		Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	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	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</i>
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.127,15kcal	179g 51%	50g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	481,38mcg	65,83mg	225,35mg	6,63mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

DEZEMBRO – 2025

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

3ª Semana	Segunda-Feira 15/12/2025	Terça-Feira 16/12/2025			
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Laranja			
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída			
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão papaia / Maçã			
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	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	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	518,20kcal	86g 27%	24g 07%	09g 06%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	84,94mcg	44mg	103,70mg	3,95mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a sua maturação;
- As preparações poderão ter o dia da semana trocados.

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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

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 ALIMENTOS, 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”.