

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

JUNHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 01	TERÇA-FEIRA 02	QUARTA-FEIRA 03 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 04	SEXTA-FEIRA 05			
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	FERIADO	RECESSO			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne moída ao molho *Polenta *MIX: Alface org., couve, cenoura e tomate *Laranja (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso *Coxa ao molho *Brócolis org., repolho org. e pepino *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Legumes cozidos: batata salsa org., batata doce, cenoura, batata inglesa, abobrinha. *Carne suína refogada *Alface e couve-flor orgânicos *Melão (Sobremesa)	FERIADO	RECESSO			
Lanche 13h	*Banana	*Melão	*Laranja	FERIADO	RECESSO			
Jantar 15h30	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão cab. de anjo	*Macarrão espaguete com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate	FERIADO	RECESSO			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475 480,48 kcal	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g 70 g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g 15 g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g 17 g	Ca (mg) 179 mg	Fe (mg) 4 mg	Vit A (mcg) 196 mcg	Vit C (mg) 52 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

JUNHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 8	TERÇA-FEIRA 9	QUARTA-FEIRA 10	QUINTA-FEIRA 11	SEXTA-FEIRA 12			
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Quirera com peito de frango desfiado *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco e feijão carioca *Mandioca cozida *Carne moída ao molho *Alface e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Macarrão caseiro com coxa ao molho *Beterraba e repolho *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Guisado de abóbora *Carne suína refogada *Brócolis e couve-flor *Kiwi (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Farofa colorida de espinafre *Ovo mexido *Mix: Alface e tomate com grão-de-bico *Abacaxi (Sobremesa)			
Lanche 13h	*Kiwi	*Ponkan	*Banana	*Abacaxi	*Maçã			
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, chuchu e tomate) carne de frango e macarrão cab. de anjo	*Macarrão parafuso com carne bovina em tiras e salada de tomate			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475 479 kcal	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g 75 g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g 17 g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g 14 g	Ca (mg) 184 mg	Fe (mg) 4 mg	Vit A (mcg) 174 mcg	Vit C (mg) 53 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

JUNHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 15	TERÇA-FEIRA 16	QUARTA-FEIRA 17 SABORES DA TERRA		QUINTA-FEIRA 18	SEXTA-FEIRA 19		
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços		*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços		
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Polenta cremosa *Carne bovina desfiada acebolada *Alface e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão espaguete com carne moída *Couve-flor org. e cenoura *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce cozida *Tilápia assada *Repolho e brócolis orgânicos *Pera (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Milho verde refogado *Coxa ao molho *Tomate e repolho roxo *Laranja (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão preto *Maionese de batata (USAR LEITE VEGETAL) *Repolho, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)		
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Manga		*Pera	*Laranja		
Jantar 15h30	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão cab. de anjo	*Macarrão penne com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate		*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, chuchu e brócolis) com coxa e macarrão cab. de anjo	*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	484,9 kcal	76 g	16 g	14 g	179 mg	4 mg	199 mcg	44 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

JUNHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 22	TERÇA-FEIRA 23	QUARTA-FEIRA 24	QUINTA-FEIRA 25	SEXTA-FEIRA 26			
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana em pedaços			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Quirera com carne de frango desfiada *Tomate com grão de bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão caseiro com carne moída ao molho *Repolho com cenoura e alface *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Estrogonofe de carne bovina (USAR AMIDO DE MILHO E ÁGUA PARA ENGROSSAR) *Batata cozida com orégano *Couve-flor e beterraba cozida *Mamão (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida *Coxa refogada/molho *Brócolis e tomate *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Tilápia cozida com legumes (abobrinha org., cenoura e batata) *Cenoura e couve-flor *Abacate (Sobremesa)			
Lanche 13h	*Maçã	*Banana	*Abacate	*Mamão	*Ponkan			
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, chuchu e tomate) carne de frango e macarrão cab. de anjo	*Macarrão espaguete integral com carne bovina em tiras e salada de tomate			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	477,74 kcal	75 g	17 g	13 g	186 mg	4 mg	186 mcg	49 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

****Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.**

Vanessa Pin
Nutricionista de Alimentação Escolar
CRN: 89800

*AS SALADAS PODEM SER OFERTADAS COM TEMPERO

* A CONSISTÊNCIA DOS ALIMENTOS SERÁ FORMADA PELO PROFESSOR (A) NA SALA DE AULA, CONFORME IDADE E MATURIDADE DE CADA CRIANÇA.

*PARA SOPAS UTILIZAR OS LEGUMES DISPONÍVEIS