

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

MAIO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 04	TERÇA-FEIRA 05	QUARTA-FEIRA 06 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 07	SEXTA-FEIRA 08			
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 *Carne moída ao molho *Polenta *Alface e tomate *Laranja (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso integral *Coxa ao molho *Brócolis org., repolho e vagem *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce *Carne moída ao molho *Alface e couve-flor orgânicos *Morango (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata salsa, cenoura e batata refogados *Carne suína *Brócolis e repolho orgânicos *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão preto *Maionese de batata (USAR LEITE VEGETAL) *Repolho, cenoura, couve e tomate *Manga (Sobremesa)			
Lanche 13h	*Banana	*Morango	*Laranja	*Manga	*Melão			
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)
	481,06 kcal	75 g	16 g	14 g	182 mg	4 mg	53 mcg	217 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)

MAIO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 11	TERÇA-FEIRA 12	QUARTA-FEIRA 13	QUINTA-FEIRA 14	SEXTA-FEIRA 15			
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 suína *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco e feijão carioca *Farofa (Espinafre, Cenoura e repolho) *Carne frango desfiado ao molho *Alface, repolho roxo e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Lasanha de macarrão caseiro com molho de carne moída *Beterraba e chuchu cozidos *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Guisado de abóbora *Coxa ao molho *Brócolis e couve-flor *Kiwi (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Maionese de mandioca *Ovo cozido *Alface e tomate com grão-de-bico *Abacaxi (Sobremesa)			
Lanche 13h	*Melão	*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 integral com carne bovina em tiras e salada de tomate			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475 486,72 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) 180 mg	Fe (mg) 4 mg	Vit A (mcg) 46 mcg	Vit C (mg) 179 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)

MAIO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 18	TERÇA-FEIRA 19	QUARTA-FEIRA 20 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 21	SEXTA-FEIRA 22			
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	CONSELHO DE CLASSE			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Polenta cremosa *Carne bovina desfiada *Alface e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão penne com carne moída *Couve-flor org. e cenoura *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Purê de batata (SEM QUEIJO/MANTEIGA, USAR LEITE VEGETAL) *Tilápia frita/assada *Repolho e brócolis orgânicos *Pera (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata doce *Coxa ao molho *Tomate e pepino *Laranja (Sobremesa)	CONSELHO DE CLASSE			
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Manga	*Pera	CONSELHO DE CLASSE			
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	Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, chuchu e brócolis) com coxa e macarrão cab. de anjo	CONSELHO DE CLASSE			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475 491,65 kcal	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g 76 g	PTN (g) 10% à 15% do VET 12g à 18g 16 g	LPD (g) 25% à 35% do VET 13g à 18g 14 g	Ca (mg) 170 mg	Fe (mg) 4 mg	Vit A (mcg) 40 mcg	Vit C (mg) 182 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)

MAIO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 25	TERÇA-FEIRA 26	QUARTA-FEIRA 27	QUINTA-FEIRA 28	SEXTA-FEIRA 29			
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 *Vaca atolada (mandioca com carne bovina) *Couve-flor e beterraba cozida *Mamão (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida com espinafre, repolho e cenoura) *Coxa refogada/molho *Brócolis e tomate *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Tilápia assada *Batata cozida com orégano *Repolho roxo e cenoura *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 parafuso 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)
	476,69 kcal	74 g	17 g	14 g	177 mg	4 mg	48 mcg	192 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 da Merenda 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