

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)

ABRIL/2025

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 31	TERÇA-FEIRA 01	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 02		QUINTA-FEIRA 03		SEXTA-FEIRA 04	
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva s/ açúcar *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar com ovo mexido	*Leite vegetal batido com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão s/ açúcar	*Iogurte vegetal *Banana *Pão s/ açúcar com patê de frango sem leite/derivados		*Leite com maçã (aquecido) *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar		*Iogurte vegetal com cereal *Cookie *Maçã em pedaços	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Carne moída ao molho *Polenta cremosa *Repolho e cenoura *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Carne suína refogada *Farofa colorida *Repolho e tomate *Morango (Sobremesa)	*Arroz parb. c/ cenoura *Feijão preto *Tilápia assada/refogada *Batata com orégano *Alface e couve flor *Maçã (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne moída ao molho *Macarrão espaguete integral ao alho e óleo *Repolho, tomate e cenoura *Abacaxi (Sobremesa)		*Risoto colorido com peito de frango desfiado *Feijão preto *Omelete com legumes (forno) *Tomate com grão de bico *Salada de abobrinha *Manga (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Banana	*Maçã	*Morango		*Manga		*Abacaxi	
Jantar 15h30min	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha e tomate) c/ coxa desfiada e macarrão	*Macarrão penne com carne moída e salada de alface bem fininha com tomate	*Canja de frango desfiado com cenoura, batata, abobrinha, couve flor e biju		*Quirera c/ carne suína desfiada e cenoura, salada de repolho *Feijão c/ bastante caldo		*Arroz bem ensopado com carne moída e cenoura *Feijão bastante caldo	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 25% do VET 18g à 27g	LPD (g) 20% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	708 kcal	106 g	23 g	24 g	450 mg	9 mg	132 mcg	59 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

Para os CMEIs que preferirem, 2 refeições do Jantar podem ser trocadas por quibe e mousse de banana com cacau, e pão de queijo com suco podendo escolher qual dia será feito a troca.

*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 II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)

ABRIL/2025

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 07	TERÇA-FEIRA 08	QUARTA-FEIRA 09		QUINTA-FEIRA 10		SEXTA-FEIRA 11	
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva s/ açúcar *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar com ovo mexido	*Leite vegetal batido com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão s/ açúcar	*Iogurte vegetal *Banana *Pão s/ açúcar com patê de frango sem leite/derivados		*Leite com maçã (aquecido) *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar		*Iogurte vegetal com cereal *Cookie *Maçã em pedaços	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Quirera com carne suína *Tomate, cenoura e repolho *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão parafuso com coxa ao molho *Alface e beterraba cozida *Melancia (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne suína *Milho verde refogado *Tomate e brócolis *Laranja bahia (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne moída com molho *Batata doce *Tomate e cenoura cozida *Maçã (Sobremesa)		*Risoto colorido com frango *Feijão preto *Maionese de batata (leite vegetal) *MIX: Repolho, couve, tomate e cenoura *Morango (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Morango	*Banana	*Melancia		*Laranja		*Maçã	
Jantar 15h30min	*Risoto colorido com frango e feijão e salada de repolho	*Carreteiro colorido com carne moída e salada de tomate	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha e tomate) com frango e macarrão cabelo de anjo		*Polenta cremosa com peixe ensopado e salada de alface picada e tomate		*Sopa de legumes/feijão (batata, cenoura, abobrinha e tomate) com frango e macarrão cabelo de anjo	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 25% do VET 18g à 27g	LPD (g) 20% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	707,6 kcal	105 g	23 g	24 g	220 mg	6 mg	193 mcg	96 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*Para os CMEIs que preferirem, 2 refeições do Jantar podem ser trocadas por bolo s/ açúcar + suco e torta salgada com legumes + suco, podendo escolher qual dia será feito a troca.

*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 II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)			ABRIL/2025						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 14	TERÇA-FEIRA 15	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 16		QUINTA-FEIRA 17		SEXTA-FEIRA 18		
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva s/ açúcar *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar com ovo mexido	*Leite vegetal batido com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão s/ açúcar	*Iogurte vegetal *Banana *Pão s/ açúcar com patê de frango sem leite/derivados		RECESSO		FERIADO		
Almoço 10h30min	*Arroz branco *Lentilha *Tilápia ensopada ou refogada *Polenta cremosa *Repolho roxo com cenoura *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne suína refogada *Guisado de abóbora *Tomate e beterraba *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido com frango *Feijão preto *Salada de ovo *Repolho, tomate e cenoura *Kiwi (Sobremesa)		RECESSO		FERIADO		
Lanche 13h	*Kiwi	*Banana	*Melão		RECESSO		FERIADO		
Jantar 15h30min	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha e tomate) c/ coxa desfiada e macarrão	*Macarrão espaguete com carne moída e salada de repolho e tomate	*Pizza de frango sem queijo (milho e ervilha) (Anjo, Criança Feliz e Izabel) *Pastel (Mana) *Suco de uva *Banana (ou mousse com cacau)		RECESSO		FERIADO		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 25% do VET 18g à 27g	LPD (g) 20% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	
	707 kcal	103 g	26 g	24 g	242 mg	5 mg	217 mcg	92 mg	
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR									
*Para os CMELs que preferirem, 1 refeição do Jantar poderá ser trocada por Esfirra e suco, podendo escolher qual dia será feito a troca.									

*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 II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)				ABRIL/2025				
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 21	TERÇA-FEIRA 22	QUARTA-FEIRA 23	QUINTA-FEIRA 24	SEXTA-FEIRA 25			
Café da manhã 07h45min	FERIADO	*Leite vegetal batido com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão s/ açúcar	*Iogurte vegetal *Banana *Pão s/ açúcar com patê de frango sem leite/derivados	*Leite com maçã (aquecido) *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar	*Iogurte vegetal com cereal *Cookie *Maçã em pedaços			
Almoço 10h30min		*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne bovina acebolada *Farofa colorida com ovo *Tomate e brócolis *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Coxa ao molho *Batata doce *Alface e couve-flor *Ameixa (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Macarrão caseiro com carne moída ao molho *Beterraba e brócolis *Morango (Sobremesa)	*Risoto colorido c/ peito de frango *Feijão preto *Purê de batata *Tomate c/ grão-de-bico e cenoura *Mamão (Sobremesa)			
Lanche 13h	FERIADO	*Ameixa	*Morango	*Manga	*Maçã			
Jantar 15h30min	FERIADO	*Risoto colorido com frango e feijão (bastante caldo) e salada de couve-flor	*Creme de mandioca com carne bovina desfiada e brócolis	*Polenta com carne moída ao molho e salada de repolho com cenoura	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha e tomate) c/ coxa desfiada e macarrão			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 25% do VET 18g à 27g	LPD (g) 20% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	707,3 kcal	103 g	25 g	25 g	204 mg	6 mg	110 mcg	100 mg
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR								
*Para os CMEIs que preferirem, 2 refeições do Jantar podem ser trocadas por quibe+suco e pão de queijo+mousse ou suco, podendo escolher qual dia será feito a troca.								

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

*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 II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)			ABRIL/2025					
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 28	TERÇA-FEIRA 29	QUARTA-FEIRA 30	QUINTA-FEIRA 01		SEXTA-FEIRA 02		
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva s/ açúcar *Banana em pedaços *Pão s/ açúcar com ovo mexido	*Leite vegetal batido com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão s/ açúcar	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO		RECESSO		
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Peito desfiado com molho *Polenta *MIX: Tomate, cenoura e acelga *Melão (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Carne em cubos ao molho *Macarrão espaguete *Repolho e beterraba cozida *Banana (Sobremesa)	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO		RECESSO		
Lanche 13h	*Banana	*Melão	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO		RECESSO		
Jantar 15h15min	*Canja com carne bovina desfiada com cenoura, batata, abobrinha, couve flor e biju	*Quirera com peito desfiado e cenoura	CONSELHO DE CLASSE	FERIADO		RECESSO		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 25% do VET 18g à 27g	LPD (g) 20% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	708,5 kcal	112 g	25 g	21 g	119 mg	8 mg	125 mcg	54 mg
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR								
*Para os CMEIs que preferirem, 1 refeição do Jantar poderá ser trocada por Esfirra e suco, podendo escolher qual dia será feito a troca.								

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


Vanessa Pan
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