

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

NOVEMBRO/2025

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 03	TERÇA-FEIRA 04	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 05		QUINTA-FEIRA 06		SEXTA-FEIRA 07	
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana 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		*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 *Carne moída ao molho *Polenta cremosa *Repolho e cenoura *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne suína refogada *Mandioca cozida *Beterraba e tomate *Pêssego (Sobremesa)	*Arroz parb. c/ cenoura *Feijão preto *Lasanha de macarrão cas. com peito (Sem Queijo) *Couve-flor e brócolis orgânicos *Morango (Sobremesa)		*Arroz branco *Lentilha *Purê de batata (usar leite vegetal) com carne moída *Alface e tomate *Manga (Sobremesa)		*Risoto colorido com legumes *Feijão preto *MIX: Repolho, cenoura, couve, alface e tomate *Ameixa (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Pêssego	*Morango	*Banana		*Ameixa		*Manga	
Jantar 15h30	*Macarrão penne com frango e salada de alface bem fininha com tomate	*Arroz bem ensopado com carne moída e cenoura *Feijão com bastante caldo	*Sopa de lentilha/feijão (Abobrinha, batata, batata salsa, brócolis e cenoura) c/ coxa e macarrão		*Quirera c/ carne suína desfiada e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo		*Sopa de legumes (batata salsa, batata, cenoura, couve-flor e tomate) c/ peito desfiado e macarrão	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	473,6 kcal	71 g	17 g	15 g	123 mg	6 mg	74 mcg	60 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)

NOVEMBRO/2025

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 10	TERÇA-FEIRA 11	QUARTA-FEIRA 12		QUINTA-FEIRA 13		SEXTA-FEIRA 14	
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana 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		*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 *Tomate, pepino e repolho *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espaguete com coxa ao molho *Alface e tomate com grão-de-bico *Melancia (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne suína *Farofa colorida *MIX: Chuchu, vagem, pepino e cenoura *Laranja (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Carne moída *Batata doce *Brócolis e Couve-flor *Maçã (Sobremesa)		*Arroz parb. E Feijão preto *Estrogonoffe de frango (usar leite vegetal) *Batata com orégano *MIX: Alface, tomate e repolho roxo e repolho verde *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Laranja	*Banana	*Melancia		*Abacaxi		*Maçã	
Jantar 15h30	*Risoto colorido com frango e feijão e salada de repolho	*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha, couve-flor, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão	*Polenta cremosa com coxa ao molho e salada de alface picada e tomate		*Caldo de mandioca com carne suína e legumes		*Macarrão parafuso integral com carne moída 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 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	475 kcal	67 g	17 g	17 g	86 mg	3 mg	89 mcg	39 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)			NOVEMBRO/2025						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 17	TERÇA-FEIRA 18	QUARTA-FEIRA 19 Aniversário do Município		QUINTA-FEIRA 20		SEXTA-FEIRA 21		
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana 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		FERIADO		FERIADO		
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Tilápia refogada *Polenta cremosa *Tomate e cenoura *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso com carne bovina em cubos ao molho *Alface, beterraba e brócolis *Pera (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão carioca *Maionese ou purê de batata (usar leite vegetal) *Repolho, alface e tomate *Manga (Sobremesa)		FERIADO		FERIADO		
Lanche 13h	*Banana	*Manga	*Pera		FERIADO		FERIADO		
Jantar 15h30	*Macarrão espaguete com frango ao molho e salada de alface bem fininha com tomate	*Arroz bem ensopado com carne moída e cenoura *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes com frango		FERIADO		FERIADO		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	
	474 kcal	75 g	16 g	14 g	178 mg	8 mg	52 mcg	178 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)

NOVEMBRO/2025

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	SABORES DA TERRA QUARTA-FEIRA 26		QUINTA-FEIRA 27		SEXTA-FEIRA 28	
Café da manhã 07h45min	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Banana 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		*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 *Repolho e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata com carne moída ao molho *Repolho roxo, pepino e alface *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne bovina refogada *Batata doce assada/cozida *Alface e repolho orgânicos *Morango (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão carioca *Tilápia assada/ensopada com legumes *Farofa colorida com couve *Brócolis e couve flor *Abacaxi (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Panqueca sem leite (massa de beterraba/ cenoura) com carne moída *Alface, pepino e tomate *Mamão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Morango	*Melancia	*Banana		*Maçã		*Abacaxi	
Jantar 15h30	*Caldo de mandioca com carne suína e legumes	*Risoto colorido com frango e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com peixe ao molho e salada de alface picada e tomate		*Macarrão parafuso/caseiro com carne moída e salada de tomate		*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha, couve-flor, batata salsa e tomate) frango e macarrão	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	473,8 kcal	70 g	17 g	16 g	127 mg	5 mg	148 mcg	91 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

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

Vanessa Pan
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