

## ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



### BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

### ABRIL/2026

| HORÁRIOS:                              | SEGUNDA - FEIRA<br>30  | TERÇA-FEIRA<br>31   | QUARTA-FEIRA<br>01   | QUINTA-FEIRA<br>02                               | SEXTA-FEIRA<br>03 |                 |                       |                     |
|--|--|---|--|--|-------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Café da manhã<br>07h45min              | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços                              | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços   | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | RECESSO  | FERIADO           |                 |                       |                     |
| Almoço<br>10h30min                     | *Arroz parb.<br>*Feijão carioca<br>*Coxa ao molho<br>*Polenta<br>*Alface org. e tomate<br>*Laranja (Sobremesa) | *Arroz branco<br>*Lentilha<br>*Macarrão caseiro c/ carne moída ao molho<br>*Couve-flor org., cenoura e vagem<br>*Banana (Sobremesa) | *Arroz com cenoura<br>*Feijão preto<br>*Batata doce<br>*Carne suína refogada<br>*Repolho e couve e brócolis org.<br>*Manga (Sobremesa) | RECESSO  | FERIADO           |                 |                       |                     |
| Lanche 13h                             | *Banana  | *Manga  | *Laranja   | RECESSO  | FERIADO           |                 |                       |                     |
| Jantar<br>15h30                        | *Risoto de carne moída e legumes<br>*Feijão com bastante caldo   | *Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, vagem e tomate) carne bovina e macarrão cab. de anjo                               | *Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho<br>*Feijão com bastante caldo   | RECESSO  | FERIADO           |                 |                       |                     |
| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal)<br>*VR: 475<br>475 kcal   | CHO (g)<br>55% à 65% do VET<br>65g à 77g<br>67 g  | PTN (g)<br>10% à 15% do VET<br>12g à 18g<br>16 g   | LPD (g)<br>25% à 35% do VET<br>13g à 18g<br>17 g | Ca (mg)<br>162 mg | Fe (mg)<br>3 mg | Vit A (mcg)<br>45 mcg | Vit C (mg)<br>55 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)

### ABRIL/2026

| HORÁRIOS:                              | SEGUNDA - FEIRA<br>06  | TERÇA-FEIRA<br>07  | QUARTA-FEIRA<br>08   | QUINTA-FEIRA<br>09   | SEXTA-FEIRA<br>10   |         |             |            |
|--|--|--|--|--|---|---------|-------------|------------|
| Café da manhã<br>07h45min              | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços                              | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Banana em pedaços   |         |             |            |
| Almoço<br>10h30min                     | *Arroz parb.<br>*Feijão preto<br>*Quirera com carne suína<br>*Repolho, cenoura e tomate<br>*Banana (Sobremesa) | *Arroz branco e feijão carioca<br>*Farofa (Cenoura, repolho e espinafre)<br>*Carne frango desfiado ao molho<br>*Alface e couve-flor<br>*Maçã (Sobremesa) | *Arroz integral<br>*Feijão preto<br>*Guisado de abóbora<br>*Carne moída<br>*Brócolis e beterraba cozida<br>*Melancia (Sobremesa) | *Arroz parb.<br>*Feijão carioca<br>*Macarrão espaguete integral c/ molho vermelho "sugo"<br>*Ovo mexido/frito/omelete<br>*Alface e tomate<br>*Kiwi (Sobremesa) | *Arroz branco<br>*Feijão preto<br>*Maionese de batata (SEM LEITE OU USAR LEITE VEGETAL)<br>*Coxa refogada<br>*Beterraba e tomate com grão-de-bico<br>*Abacaxi (Sobremesa) |         |             |            |
| Lanche 13h                             | *Melancia  | *Kiwi  | *Banana  | *Abacaxi   | *Maçã   |         |             |            |
| Jantar<br>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  | *Caldo de mandioca com carne suína e tomate picadinho  | *Macarrão penne com carne moída e salada de tomate  |         |             |            |
| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal)<br>*VR: 475   | CHO (g)<br>55% à 65% do VET<br>65g à 77g   | PTN (g)<br>10% à 15% do VET<br>12g à 18g   | LPD (g)<br>25% à 35% do VET<br>13g à 18g   | Ca (mg)   | Fe (mg) | Vit A (mcg) | Vit C (mg) |
|  | 475,8 kcal   | 68 g   | 17 g   | 17 g   | 203 mg  | 5 mg    | 93 mcg      | 70 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)

### ABRIL/2026

| HORÁRIOS:                              | SEGUNDA - FEIRA<br>13  | TERÇA-FEIRA<br>14  | QUARTA-FEIRA 15<br>SABORES DA TERRA  | QUINTA-FEIRA<br>16   | SEXTA-FEIRA<br>17  |                |                    |                   |
|--|--|--|--|--|--|----------------|--------------------|-------------------|
| Café da manhã<br>07h45min              | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Banana em pedaços  |                |                    |                   |
| Almoço<br>10h30min                     | *Arroz parb.<br>*Feijão preto<br>*Polenta cremosa<br>*Carne moída ao molho<br>*Alface org. e tomate<br>*Banana (Sobremesa) | *Arroz branco *Lentilha<br>*Legumes refogados (Abobrinha, batata salsa, batata, cenoura)<br>*Peito desfiado ao molho<br>*Couve-flor org. e cenoura<br>*Manga (Sobremesa) | *Arroz com cenoura<br>*Feijão preto<br>*Macarrão caseiro com carne bovina ao molho<br>*Repolho e brócolis orgânicos<br>*Ameixa (Sobremesa) | *Arroz parb.<br>*Feijão carioca<br>*Batata doce salgada<br>*Tilápia assada<br>*Repolho roxo e verde com tomate<br>*Melão (Sobremesa) | *Risoto colorido<br>*Feijão preto<br>*Purê de batata (USAR LEITE VEGETAL)<br>*Repolho, cenoura e tomate<br>*Pera (Sobremesa) |                |                    |                   |
| Lanche 13h                             | *Ameixa  | *Banana  | *Manga   | *Pera  | *Melão   |                |                    |                   |
| Jantar<br>15h30                        | *Risoto de carne moída e legumes<br>*Feijão com bastante caldo   | *Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão cab. de anjo   | *Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho<br>*Feijão com bastante caldo   | *Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, cenoura e brócolis) com coxa e macarrão cab. de anjo                                    | *Macarrão espaguete com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate   |                |                    |                   |
| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal)<br>*VR: 475   | <b>CHO (g)</b><br>55% à 65% do VET<br>65g à 77g  | <b>PTN (g)</b><br>10% à 15% do VET<br>12g à 18g  | <b>LPD (g)</b><br>25% à 35% do VET<br>13g à 18g  | <b>Ca (mg)</b>   | <b>Fe (mg)</b> | <b>Vit A (mcg)</b> | <b>Vit C (mg)</b> |
|  | 475,6 kcal   | 70 g   | 18 g   | 16 g   | 217 mg   | 5 mg           | 77 mcg             | 83 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)                |                            | ABRIL/2026                               |  |  |   |         |             |            |
|--|----------------------------|--|--|--|---|---------|-------------|------------|
| HORÁRIOS:                              | SEGUNDA - FEIRA<br>20      | TERÇA-FEIRA<br>21                        | QUARTA-FEIRA<br>22   | QUINTA-FEIRA<br>23   | SEXTA-FEIRA<br>24   |         |             |            |
| Café da manhã<br>07h45min              | RECESSO                    | FERIADO                                  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços                        | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços  | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Banana em pedaços   |         |             |            |
| Almoço<br>10h30min                     | RECESSO                    | FERIADO                                  | *Arroz branco<br>*Feijão preto<br>*Quirera com carne de frango<br>*Alface e repolho<br>*Maçã (Sobremesa) | *Arroz parb.<br>*Feijão carioca<br>*Macarrão espaguete com coxa ao molho<br>*Brócolis e tomate com grão de bico<br>*Banana (Sobremesa) | *Arroz branco<br>*Feijão preto<br>*Panqueca de carne moída (massa de beterraba, cenoura e sem leite)<br>*Couve-flor e repolho<br>*Mamão (Sobremesa) |         |             |            |
| Lanche 13h                             | RECESSO                    | FERIADO                                  | *Banana  | *Abacate e mamão   | *Maçã   |         |             |            |
| Jantar<br>15h30                        | RECESSO                    | FERIADO                                  | *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)<br>*VR: 475 | CHO (g)<br>55% à 65% do VET<br>65g à 77g | PTN (g)<br>10% à 15% do VET<br>12g à 18g   | LPD (g)<br>25% à 35% do VET<br>13g à 18g   | Ca (mg)   | Fe (mg) | Vit A (mcg) | Vit C (mg) |
|  | 475,2 kcal                 | 70 g                                     | 17 g   | 16 g   | 200 mg  | 5 mg    | 117 mcg     | 87 mg      |

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

**\*\*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 I (6-11 MESES)

### ABRIL/2026

| HORÁRIOS:                                 | SEGUNDA - FEIRA<br>27   | TERÇA-FEIRA<br>28   | QUARTA-FEIRA<br>29   | QUINTA-FEIRA<br>30  | SEXTA-FEIRA<br>01 |         |             |            |
|---|---|---|--|---|-------------------|---------|-------------|------------|
| Café da manhã<br>07h45min                 | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços                               | *Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml)<br>*Maçã em pedaços   | *Iogurte<br>*Banana<br>*Pão de legumes com patê de frango ou peixe   | *Leite com maçã (aquecido)<br>*Banana<br>*Pão de legumes c/ requeijão   | FERIADO           |         |             |            |
| Almoço<br>10h30min                        | *Arroz parb.<br>*Feijão preto<br>*Macarrão penne com carne moída<br>*Tomate e couve-flor<br>*Banana (Sobremesa) | *Arroz branco<br>*Feijão carioca<br>*Carne suína<br>*Milho verde refogado<br>*Repolho com couve e beterraba cozida<br>*Ponkan (Sobremesa) | *Arroz parb.<br>*Feijão carioca<br>*Farofa colorida com COUVE, repolho e cenoura)<br>*Tilápia assada<br>*Tomate e alface<br>*Abacaxi (Sobremesa) | *Risoto colorido com coxa<br>*Feijão preto<br>*Maionese de batata<br>*MIX: Repolho, cenoura, couve e tomate<br>*Morango (Sobremesa) | FERIADO           |         |             |            |
| Lanche 13h                                | *Banana   | *Morango  | *Melão   | *Ponkan   | FERIADO           |         |             |            |
| Jantar<br>15h00                           | *Canja com carne bovina desfiada com cenoura, batata, abobrinha, couve-flor e biju                              | *Quirera com peito desfiado e cenoura   | *Arroz bem ensopado com carne moída e cenoura<br>*Feijão com bastante caldo  | *Polenta cremosa com coxa ao molho e salada de alface picada e tomate   | FERIADO           |         |             |            |
| Composição nutricional<br>(Média semanal) | Energia (Kcal)<br>*VR: 475  | CHO (g)<br>55% à 65% do VET<br>65g à 77g  | PTN (g)<br>10% à 25% do VET<br>12g à 25g   | LPD (g)<br>20% à 35% do VET<br>13g à 18g  | Ca (mg)           | Fe (mg) | Vit A (mcg) | Vit C (mg) |
|   | 474,4 kcal  | 69 g  | 18 g   | 16 g  | 198mg             | 5 mg    | 51 mcg      | 92 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 Educação 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