

ALERGIA AO OVO



BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)		ABRIL/2026						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 30	TERÇA-FEIRA 31	QUARTA-FEIRA 01	QUINTA-FEIRA 02	SEXTA-FEIRA 03			
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva integral *Banana *Pão de legumes com requeijão	*Leite com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com manteiga	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe	RECESSO	FERIADO			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Coxa ao molho *Polenta *Alface org. e tomate *Laranja (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão de arroz c/ carne moída ao molho *Couve-flor org., cenoura e vagem *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce *Carne suína refogada *Repolho e couve e brócolis org. *Manga (Sobremesa)	RECESSO	FERIADO			
Lanche 13h	*Banana	*Manga	*Laranja	RECESSO	FERIADO			
Jantar 15h30min	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, vagem e tomate) carne bovina e macarrão DE ARROZ	*VER CARDÁPIO ESPECÍFICO DE PÁSCOA	RECESSO	FERIADO			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 15% do VET 18g à 27g	LPD (g) 25% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	721,82 kcal	110 g	24 g	22 g	110 mg	4 mg	18 mcg	48 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 torta salgada e suco, ou bolo sem açúcar e mousse de banana e cacau podendo escolher qual dia será feita 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 AO OVO



BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)		ABRIL/2026						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 06	TERÇA-FEIRA 07	QUARTA-FEIRA 08		QUINTA-FEIRA 09		SEXTA-FEIRA 10	
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva integral *Banana *Pão de legumes com requeijão	*Leite com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com requeijão	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe		*Leite com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes c/ requeijão		*Iogurte com cereal matinal *Maçã em pedaços *Cookie	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Quirera com carne suína *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco e feijão carioca *Farofa (Cenoura, repolho e espinafre) *Carne frango desfiado ao molho *Alface e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Guisado de abóbora *Carne moída *Brócolis e beterraba cozida *Melancia (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão de arroz c/ molho vermelho "sugo" *Carne moída *Alface e tomate *Kiwi (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Maionese de batata (SEM OVOS) *Coxa refogada *Beterraba e tomate com grão-de-bico *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Melancia	*Kiwi	*Banana		*Abacaxi		*Maçã	
Jantar 15h30min	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão DE ARROZ	*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 DE ARROZ com carne moída e salada de tomate	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 15% do VET 18g à 27g	LPD (g) 25% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	713,10 kcal	106 g	24 g	23 g	111 mg	4 mg	17 mcg	34 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 pão de queijo 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 AO OVO



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

ABRIL/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 13	TERÇA-FEIRA 14	QUARTA-FEIRA 15 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 16	SEXTA-FEIRA 17			
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva integral *Banana *Pão de legumes com requeijão	*Leite com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com requeijão	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe	*Leite com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes c/ requeijão	*Iogurte com cereal matinal *Maçã em pedaços *Cookie			
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Polenta cremosa *Carne moída ao molho *Alface org. e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Legumes refogados (Abobrinha, batata salsa, batata, cenoura) *Peito desfiado ao molho *Couve-flor org. e cenoura *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Macarrão de arroz com carne bovina ao molho *Repolho e brócolis orgânicos *Ameixa (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata doce salgada *Tilápia assada *Repolho roxo e verde com tomate *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão preto *Purê de batata *Repolho, cenoura e tomate *Pera (Sobremesa)			
Lanche 13h	*Ameixa	*Banana	*Manga	*Pera	*Melão			
Jantar 15h30min	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa, vagem e tomate) carne bovina e macarrão DE ARROZ	*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo	*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, cenoura e brócolis) com coxa e macarrão DE ARROZ	*Macarrão DE ARROZ com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 15% do VET 18g à 27g	LPD (g) 25% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	716,2 kcal	103 g	23 g	25 g	123 mg	3 mg	20 mcg	37 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 esfirra e suco ou bolo sem açúcar e mousse de banana e cacau, podendo escolher qual dia será feita 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 AO OVO



BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)		ABRIL/2026						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 20	TERÇA-FEIRA 21	QUARTA-FEIRA 22	QUINTA-FEIRA 23	SEXTA-FEIRA 24			
Café da manhã 07h45min	RECESSO	FERIADO	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe	*Leite com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes c/ requeijão	*Iogurte com cereal matinal *Maçã em pedaços *Cookie			
Almoço 10h30min	RECESSO	FERIADO	*Arroz branco *Feijão preto *Quirera com carne de frango *Alface e repolho *Maçã (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão DE ARROZ com coxa ao molho *Brócolis e tomate com grão de bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão preto *Panqueca de carne moída (SEM OVOS) *Couve-flor e repolho *Mamão (Sobremesa)			
Lanche 13h	RECESSO	FERIADO	*Banana	*Abacate e mamão	*Maçã			
Jantar 15h30min	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 DE ARROZ	*Macarrão DE ARROZ com carne bovina em tiras e salada de tomate			
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 708	CHO (g) 55% à 65% do VET 97g à 115g	PTN (g) 10% à 15% do VET 18g à 27g	LPD (g) 25% à 35% do VET 20g à 28g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	723,21 kcal	108 g	23 g	23 g	110 mg	4 mg	18 mcg	43 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 suco, bolo sem açúcar 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 AO OVO



BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)		ABRIL/2026						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 27	TERÇA-FEIRA 28	QUARTA-FEIRA 29		QUINTA-FEIRA 30		SEXTA-FEIRA 01	
Café da manhã 07h45min	*Suco de uva integral *Banana *Pão de legumes com requeijão	*Leite com uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com manteiga	*Iogurte *Banana *Pão de legumes com patê de frango ou peixe		*Leite com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes c/ requeijão		FERIADO	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Macarrão DE ARROZ com carne moída *Tomate e couve-flor *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Carne suína *Milho verde refogado *Repolho com couve e beterraba cozida *Ponkan (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida com COUVE, repolho e cenoura) *Tilápia assada *Tomate e alface *Abacaxi (Sobremesa)		*Risoto colorido com coxa *Feijão preto *Maionese de batata (SEM LEITE OU COM LEITE SL) *MIX: Repolho, cenoura, couve e tomate *Morango (Sobremesa)		FERIADO	
Lanche 13h	*Banana	*Morango	*Melão		*Ponkan		FERIADO	
Jantar 15h15min	*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 *Feijão com bastante caldo		*Polenta cremosa com coxa ao molho e salada de alface picada e tomate		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)
	708 kcal	111 g	25 g	21 g	144 mg	7 mg	135 mcg	54 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*Para os CMEIs que preferirem, 2 refeições do Jantar poderão ser trocadas por Esfirra e suco, e pão de queijo e suco podendo escolher qual dia será feito a troca.

**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