

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV							
BERÇÁRIO I (6-11 MESES)				AGOSTO/2026			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 03	TERÇA-FEIRA 04	QUARTA-FEIRA 05 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 06	SEXTA-FEIRA 07		
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 *Polenta *Coxa ao molho *Tomate com grão-de-bico *Ameixa (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão espaguete com carne moída ao molho *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce assada *Carne suína refogada *Alface e brócolis orgânicos *Laranja (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Legumes refogados: batata salsa org., cenoura, batata inglesa, abobrinha. *Carne moída refogada *Alface e couve-flor orgânicos *Manga (Sobremesa)	*Risoto colorido (Peito desfiado) e feijão preto *Maionese de batata (NÃO USAR LEITE) *MIX: Repolho, couve, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)		
Lanche 13h	*Laranja	*Ameixa	*Banana	*Melão	*Manga		
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 Parafuso com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate	*Caldo de mandioca com carne suína, salada de tomate	*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)
	*VR: 475	55% à 65% do VET 65g à 77g	10% à 15% do VET 12g à 18g	25% à 35% do VET 13g à 18g			Vit C (mg)
	480,48 kcal	70 g	15 g	17 g	179 mg	4 mg	196 mcg
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)

AGOSTO/2026

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) *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 *Macarrão caseiro com peito desfiado ao molho *Mix: Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Farofa colorida com espinafre *Ovo mexido/omelete *Alface e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Batata com orégano *Coxa ao molho *Beterraba e repolho *Melancia (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Quirera com carne suína *Brócolis e couve-flor *Kiwi (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Panqueca de carne moída (Massa de cenoura e beterraba SEM LEITE) *Alface e tomate *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Kiwi	*Melancia	*Banana		*Abacaxi		*Maçã	
Jantar 15h30	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate		*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão		*Macarrão penne 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)
	479 kcal	75 g	17 g	14 g	184 mg	4 mg	174 mcg	53 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)

AGOSTO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 17	TERÇA-FEIRA 18	QUARTA-FEIRA 19 SABORES DA TERRA		QUINTA-FEIRA 20		SEXTA-FEIRA 21	
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 *Polenta cremosa *Carne moída ao molho *Alface e tomate com grão-de-bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso integral com coxa e peito *Couve-flor org. e cenoura *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Mandioca cozida *Carne bovina ao molho *Repolho e brócolis orgânicos *Pera (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata doce salgada *Tilápia assada *Alface e tomate *Laranja (Sobremesa)		*Risoto colorido (Coxa + peito) *Feijão preto *Maionese de batata (NÃO USAR LEITE) *Repolho verde e roxo, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Manga		*Pera		*Laranja	
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		*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)
	484,9 kcal	76 g	16 g	14 g	179 mg	4 mg	199 mcg	44 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)

AGOSTO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	QUARTA-FEIRA 26		QUINTA-FEIRA 27		SEXTA-FEIRA 28	
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 bovina *Tomate e beterraba cozida *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão penne com carne moída ao molho *Repolho com cenoura e alface *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Purê de batata (SEM LEITE) *Estrogonofe de frango (USAR LEITE VEGETAL + AMIDO) *Couve-flor e beterraba cozida *Mamão (Sobremesa)		*Arroz parb. E feijão carioca *Legumes refogados: batata, cenoura, batata salsa, abobrinha) *Coxa refogada *Brócolis e alface *Melancia (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Farofa colorida *Tilápia assada *Tomate e couve-flor *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Maçã	*Banana	*Abacaxi		*Mamão		*Melancia	
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne de frango e macarrão	*Carreteiro ensopado com carne bovina e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com frango 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 caseiro com carne moída 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)
	477,74 kcal	75 g	17 g	13 g	186 mg	4 mg	186 mcg	49 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 Alimentação 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