

ALERGIA AO OVO



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

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	*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 *Pão de legumes com doce de frutas	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão carioca *Polenta *Coxa ao molho *Tomate com grão-de-bico *Ameixa (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão DE ARROZ 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) *Feijão preto *Maionese de batata (SEM OVO) *MIX: Repolho, couve, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Laranja	*Ameixa	*Banana		*Melão		*Manga	
Jantar 15h30min	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão de ARROZ	*Macarrão de ARROZ 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) *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)
	684,81 kcal	100 g	21 g	23 g	140 mg	2 mg	114 mcg	37 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

*Para os CMEIs que preferirem, 1 refeição do Jantar pode ser trocada 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)

AGOSTO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 10	TERÇA-FEIRA 11	QUARTA-FEIRA 12		QUINTA-FEIRA 13		SEXTA-FEIRA 14	
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		*Iogurte com cereal matinal *Maçã em pedaços *Pão de legumes com doce de frutas	
Almoço 10h30min	*Arroz parb. *Feijão preto *Macarrão de ARROZ com peito desfiado ao molho *Mix: Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Farofa colorida com espinafre * Carne moída *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 OVO) *Alface e tomate *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Kiwi	*Melancia	*Banana		*Abacaxi		*Maçã	
Jantar 15h30min	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	 DIA DO ESTUDANTE *Pizza de frango sem ovo *Suco de uva *Salada de fruta/espetinho	*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 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)
	725,94 kcal	108 g	24 g	23 g	155 mg	4 mg	86,81 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 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)

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	*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 carioca *Polenta cremosa *Carne moída ao molho *Alface e tomate com grão-de-bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão de ARROZ 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 (SEM OVO) *Repolho verde e roxo, cenoura e tomate	
Lanche 13h	*Melão	*Banana	*Manga		*Pera		*Laranja	
Jantar 15h30min	*Risoto de carne moída e legumes *Feijão com bastante caldo	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão de ARROZ	*Macarrão de ARROZ com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate		*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, Batata, chuchu e brócolis) com coxa e macarrão de ARROZ		*Quirera c/ carne suína e cenoura, salada de repolho *Feijão com bastante caldo	
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)
	675,20 kcal	101 g	21 g	22 g	143 mg	3 mg	123 mcg	35 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 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)

AGOSTO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 24	TERÇA-FEIRA 25	QUARTA-FEIRA 26		QUINTA-FEIRA 27		SEXTA-FEIRA 28	
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 bovina *Tomate e beterraba cozida *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão de ARROZ com carne moída ao molho *Repolho com cenoura e alface *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Purê de batata *Estrogonofe de frango *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 15h30min	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa e tomate) carne bovina e macarrão de arroz	*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 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)
	679,74 kcal	101 g	21 g	23 g	156 mg	4 mg	83 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.

Vanessa Pini
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