

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



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 ovos mexidos	*Leite vegetal c/ uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com doce sem açúcar	*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Banana *Pão de legumes com patê de frango/peixe sem leite		*Leite vegetal com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes com doce sem açúcar		*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Maçã em pedaços *Cookie	
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 15h30min	*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) *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)
	687,6 kcal	98 g	23 g	20 g	61 mg	3 mg	94 mcg	38 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, 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 A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



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 ovos mexidos	*Leite vegetal c/ uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com doce sem açúcar	*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Banana *Pão de legumes com patê de frango/peixe sem leite		*Leite vegetal com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes com doce sem açúcar		*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Maçã em pedaços *Cookie	
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 15h30min	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	 DIA DO ESTUDANTE  *Pizza de frango (SEM QUEIJO) *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 penne 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)
	732,48 kcal	104 g	27 g	21 g	70 mg	4 mg	69 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 A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



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 ovos mexidos	*Leite vegetal c/ uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com doce sem açúcar	*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Banana *Pão de legumes com patê de frango/peixe sem leite	*Leite vegetal com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes com doce sem açúcar	*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e 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 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 15h30min	*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: 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)
	700,14 kcal	100 g	24 g	21 g	55 mg	3 mg	105 mcg	35 mg
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR								
*Para os CMEIs que preferirem, 2 refeição do Jantar podem ser trocadas por esfirra e suco e 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 A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



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 ovos mexidos	*Leite vegetal c/ uva passa e cacau *Maçã em pedaços *Pão de legumes com doce sem açúcar	*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e cereal matinal *Banana *Pão de legumes com patê de frango/peixe sem leite		*Leite vegetal com maçã (aquecido) *Banana *Pão de legumes com doce sem açúcar		*Batida com leite vegetal, uva passa, banana e 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 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 15h30min	*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: 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)
	723,62 kcal	102 g	24 g	22 g	68 mg	4 mg	74 mcg	42 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.

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

Vanessa Pin
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação
CRN 99800

*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