

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV									
BERÇÁRIO I (6-11 MESES)				FEVEREIRO/2026					
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 02	TERÇA-FEIRA 03	QUARTA-FEIRA 04	QUINTA-FEIRA 05	SEXTA-FEIRA 06				
Café da manhã 07h45min	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	*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	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso *Carne moída *Alface e tomate *Banana (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão preto *Repolho, cenoura e tomate *Maçã (Sobremesa)				
Lanche 13h	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	*Melancia	*Banana				
Jantar 15h30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	*Arroz bem ensopado com peito desfiado e cenoura *Feijão com bastante caldo	*Quirera c/ carne moída 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)	
	478,74 kcal	72 g	17 g	14 g	173 mg	4 mg	268 mcg	37 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)			FEVEREIRO/2026					
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 09	TERÇA-FEIRA 10	QUARTA-FEIRA 11	QUINTA-FEIRA 12		SEXTA-FEIRA 13		
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 suína *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espaguete com carne moída *Alface e tomate com grão-de-bico *Melancia (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne bovina desfiada *Batata com orégano *Alface e beterraba *Laranja (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Tilápia assada/refogada *Batata doce *Repolho, cenoura e tomate *Maçã (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão preto *Peito desfiado ao molho *Mandioca cozida *Chuchu e tomate *Manga (Sobremesa)		
Lanche 13h	*Laranja	*Banana	*Melancia	*Manga		*Maçã		
Jantar 15h30	*Risoto colorido 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	*Arroz bem ensopado com peito desfiado e cenoura *Feijão com bastante caldo		*Macarrão parafuso integral com carne moída 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)
	473,9 kcal	69 g	16 g	16 g	173 mg	3 mg	185 mcg	45 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)			FEVEREIRO/2026						
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 16	TERÇA-FEIRA 17	QUARTA-FEIRA 18	QUINTA-FEIRA 19	SEXTA-FEIRA 20				
Café da manhã 07h45min	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços	*Leite materno ou fórmula infantil específica de soja (180ml) *Maçã em pedaços				
Almoço 10h30min	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Arroz parb. *Feijão preto *Carne moída *Polenta cremosa *Beterraba e tomate *Melão (Sobremesa)	*Risoto colorido *Feijão carioca *Purê de batata (USAR LEITE VEGETAL) *Repolho, cenoura e tomate *Banana (Sobremesa)				
Lanche 13h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Banana	*Melão				
Jantar 15h30	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Risoto colorido com frango desfiado e feijão e salada de beterraba BEM COZIDA	*Quirera c/ carne moída 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)	
	467,6 kcal	66 g	16 g	16 g	172 mg	4 mg	226 mcg	40 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)

FEVEREIRO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 23	TERÇA-FEIRA 24	QUARTA-FEIRA 25		QUINTA-FEIRA 26		SEXTA-FEIRA 27	
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 suína (bater no processador a carne) *Abobrinha e cenoura bem cozidos *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Macarrão penne com peito desfiado ao molho *Repolho e alface *Morango (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Carne bovina desfiada refogada/acebolada *Batata doce assada/cozida *Alface e repolho *Melancia (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão carioca *Tilápia assada/ensopada com legumes (Batata, cenoura, Batata salsa) *Brócolis e couve flor *Abacaxi (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Carne moída *Legumes cozidos (batata salsa, abobrinha, cenoura e batata) *Mamão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Morango	*Melancia	*Banana		*Mamão		*Abacaxi	
Jantar 15h30	*Carreteiro colorido com carne bovina desfiada e salada de tomate	*Polenta cremosa com peixe ao molho e salada de alface picada e tomate	*Risoto colorido com frango e feijão e salada de repolho		*Macarrão cabelo de anjo ensopadinho com carne moída e salada de tomate		*Sopa de legumes (batata, cenoura, brócolis, abobrinha, couve-flor, batata salsa e tomate) frango e macarrão	
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)
	471,26 kcal	69 g	17 g	15 g	181 mg	4 mg	168 mcg	57 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 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