

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV									
BERÇÁRIO II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)				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 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	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 15h30min	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: 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)	
	710,09 kcal	98 g	24 g	24 g	73 mg	4 mg	148 mcg	23 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)					FEVEREIRO/2026			
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 09	TERÇA-FEIRA 10	QUARTA-FEIRA 11	QUINTA-FEIRA 12	SEXTA-FEIRA 13			
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 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 15h30min	*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: 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)
	716,5 kcal	100 g	25 g	23 g	90 mg	4 mg	4 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 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)			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 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	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 15h30min	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Pizza de frango com milho, ervilha e tomate (fazer sem queijo) *Açaí com morango, banana SEM leite em pó	*Quirera c/ carne moída 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)
	704,9 kcal	100 g	26 g	21 g	238 mg	5 mg	130 mcg	31 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 II, MATERNAL I E II (1-4 ANOS)			FEVEREIRO/2026					
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 23	TERÇA-FEIRA 24	QUARTA-FEIRA 25	QUINTA-FEIRA 26		SEXTA-FEIRA 27		
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 suína *Repolho e tomate com grão de bico *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 *Panqueca sem leite (massa de beterraba/ cenoura) com carne moída *Pepino e tomate *Mamão (Sobremesa)		
Lanche 13h	*Morango	*Melancia	*Banana	*Mamão		*Abacaxi		
Jantar 15h30min	*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 espaguete/ caseiro 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: 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)
	724,9 kcal	99 g	26 g	24 g	101 mg	5 mg	313 mcg	49 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 Educação Escolar
CRM: 69808

*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