

PRÉ-ESCOLA (4-6 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	*Café com leite *Cuca com manteiga *Maçã	*Chá matte *Pão com ovo mexido *Banana
Lanche da manhã: 10h00min Lanche da tarde: 15h00min	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	*Polenta cremosa com carne bovina em cubos *Repolho com cenoura *Banana (Sobremesa)	*Risoto colorido (arroz branco) *Alface e tomate *Manga (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 15% do VET 10g à 15g	LPD (g) 15% à 30% do VET 11g à 16g	
	396,25 kcal	58 g	13 g	14 g	
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 270	CHO (g) 55% à 65% do VET 37g à 44g	PTN (g) 10% à 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11g	
	275,5 kcal	40 g	10 g	10 g	
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					

PRÉ-ESCOLA (4-6 ANOS)			FEVEREIRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 09	TERÇA-FEIRA 10	QUARTA-FEIRA 11	QUINTA-FEIRA 12	SEXTA-FEIRA 13
Café da manhã 07h45min	*Leite c/ chocolate 50% *Pão com requeijão *Banana	*Café com Leite *Bolacha cas. e salgada integral *Maçã	*Chá Matte *Pão com doce orgânico *Banana	*Café com leite *Cuca com manteiga *Maçã	*Chá matte *Pão com ovo mexido *Banana
Lanche da manhã 10h00min	*Macarrão integral espaguete com carne moída *Alface e cenoura	*Quibe assado *Cereal matinal com iogurte (pode ofertar com o iogurte ou sozinho) * Melão (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Frango caipira ao molho * Batata doce *Alface e Beterraba *Banana (sobremesa)	*Torta salgada (SEM LEITE) com frango cremoso e (cenoura , chuchu, e tomate) *Suco frutas vermelhas *Maçã (Sobremesa)	*Quirera com carne suína *MIX: Repolho roxo, repolho verde, tomate e cenoura *Uva (sobremesa)
Lanche da tarde: 15h00min	*Banana (sobremesa)				
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 15% do VET 10g à 15g	LPD (g) 15% à 30% do VET 11g à 16g	
	396,25 kcal	58 g	13 g	12 g	
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 270	CHO (g) 55% à 65% do VET 37g à 44g	PTN (g) 10% à 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11g	
	262,3 kcal	37 g	9 g	9 g	
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					

PRÉ-ESCOLA (4-6 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	*Café com leite *Cuca com manteiga *Maçã	*Chá matte *Pão com ovo mexido *Banana
Lanche da manhã 10h00min Lanche da tarde: 15h00min	RECESSO	FERIADO	RECESSO	*Arroz branco *Estrogonofe bovino *Batata com orégano *Repolho, tomate e cenoura *Melancia (Sobremesa)	*Pizza mista (queijo, presunto, frango, milho, ervilha, tomate e orégano) *Suco de uva *Açaí com banana, morango e leite em pó (Sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 15% do VET 10g à 15g	LPD (g) 15% à 30% do VET 11g à 16g	
	394,2 kcal	56 g	14 g	13 g	
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 270	CHO (g) 55% à 65% do VET 37g à 44g	PTN (g) 10% à 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11g	
	282 kcal	40 g	9 g	10 g	
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					

PRÉ-ESCOLA (4-6 ANOS)			FEVEREIRO/2026		
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 23	TERÇA-FEIRA 24	QUARTA-FEIRA 25	QUINTA-FEIRA 26	SEXTA-FEIRA 27
Café da manhã 07h45min	*Leite c/ chocolate 50% *Pão com requeijão *Banana	*Café com Leite *Bolacha cas. e salgada integral *Maçã	*Chá Matte *Pão com doce orgânico *Banana	*Café com leite *Cuca com manteiga *Maçã	*Chá matte *Pão com ovo mexido *Banana
Lanche da manhã 10h00min Lanche da tarde: 15h00min	*Quirera com carne suína *Repolho com tomate e pepino *Banana (Sobremesa)	*Sanduíche com patê de frango cremoso com Cenoura, alface e tomate (pão fatiado) *Suco de maracujá * Mamão (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão preto *Tilápia refogada/assada *Farofa colorida c/ couve e cenoura *Brócolis e couve-flor *Abacaxi (sobremesa)	*Bolo (massa de beterraba e sem leite, com calda "água e açúcar" e coco) *Chá matte *Banana (Sobremesa)	*Panqueca de carne moída (massa cenoura e espinafre e sem leite) ou Macarrão parafuso c/ carne moída ao molho *Mix: Alface e tomate *Melancia (sobremesa)
Composição nutricional 30% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 405	CHO (g) 55% à 65% do VET 56g à 66g	PTN (g) 10% à 15% do VET 10g à 15g	LPD (g) 15% à 30% do VET 11g à 16g	 Vanessa Pan Nutricionista da Merenda Escolar CRN: 89800
	392,4 kcal	58 g	12 g	14 g	
Composição nutricional 20% do VET (Média semanal)	Energia (Kcal) *VR: 270	CHO (g) 55% à 65% do VET 37g à 44g	PTN (g) 10% à 15% do VET 7g à 10g	LPD (g) 15% à 30% do VET 8g à 11g	
	265,7 kcal	36 g	9 g	10 g	
**Estes cardápios estão sujeitos a alterações, principalmente de frutas e hortaliças.					
CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR					
SE FOR FAZER A PANQUECA INCLUIR ARROZ INTEGRAL					

E lembrem-se:

- * Cabelos bem presos e totalmente protegidos com rede ou touca;
- * Unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- * Roupas/uniformes limpos;
- * Sapatos fechados e limpos;
- * Não usar adornos (jóias, bijouterias, relógios, etc);
- * Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho;
- * Manter uma boa higiene pessoal de modo geral (ducha antes do trabalho, escovar dentes regularmente, etc);
- * Realizar a lavagem das mãos da maneira correta e com frequência (ao sair e ao chegar, antes de preparar alimentos, ao tossir, espirrar ou assoar o nariz, após usar o banheiro, após mexer com lixo e restos alimentares, após manusear dinheiro ou outros objetos, após fumar, sempre que mudar de atividade);
- * Em caso de ferimentos nas mãos, procurar ser direcionado para outra função que não exija contato com alimentos, até completa cicatrização;
- * Manter as portas e janelas teladas fechadas;
- * Fazer a correta higienização dos alimentos;
- * Manter produtos de higiene armazenados em local próprio e longe de alimentos;
- * Ao manusear estes produtos (de limpeza), utilizar luva de borracha;
- * Não higienizar utensílios e manipular alimentos no mesmo local;
- * Não realizar a limpeza do local durante a preparação dos alimentos;
- * Ficar sempre atentos à data de validade dos produtos, utilizando-os no tempo correto (ou devolvendo-os para redistribuição), evitando assim desperdícios e mantendo a qualidade das refeições.

