

ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - APLV



BERÇÁRIO I (6-11 MESES)

JULHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 29	TERÇA-FEIRA 30	QUARTA-FEIRA 01 SABORES DA TERRA		QUINTA-FEIRA 02		SEXTA-FEIRA 03	
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 carioca *Polenta *Carne moída ao molho *Repolho, cenoura e tomate *Manga (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Legumes refogados (Batata, cenoura, batata salsa) *Carne em cubos acebolada *Brócolis org., repolho org. *Banana (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Batata doce salgada *Carne suína *Alface e couve-flor orgânicos *Laranja (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Mac. integral espaguete com coxa ao molho *Tomate e pepino com grão-de-bico *Pera (Sobremesa)		*Risoto colorido (Peito desfiado) *Feijão preto *Maionese de batata (usar leite vegetal) *MIX: Alface org., couve, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Banana	*Manga	*Pera		*Melão		*Laranja	
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata salsa e tomate) carne frango e macarrão cab. de anjo	*Caldo de mandioca com carne moída *Feijão com bastante caldo	*Macarrão caseiro com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate		*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, batata, cenoura e brócolis) com carne bovina 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: 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)
	475 kcal	67 g	16 g	17 g	162 mg	3 mg	45 mcg	55 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)

JULHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 06	TERÇA-FEIRA 07	QUARTA-FEIRA 08		QUINTA-FEIRA 09		SEXTA-FEIRA 10	
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 *Mandioca cozida *Coxa ao molho *Alface e couve-flor *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Macarrão caseiro com carne moída ao molho *Beterraba cozida e repolho *Ponkan (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata cozida com orégano *Tilápia assada/ensopada *Alface e chuchu *Kiwi (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Farofa colorida de espinafre *Ovo cozido/omelete *Brócolis e tomate *Abacaxi (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Kiwi	*Ponkan	*Banana		*Abacaxi		*Maçã	
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa, chuchu e tomate) carne bovina e macarrão	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate		*Ensopado de arroz com carne moída e legumes		*Sopa de legumes (abobrinha, batata, cenoura, batata salsa, tomate) carne de frango e macarrão cab. de anjo	
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)
	475,8 kcal	68 g	17 g	17 g	203 mg	5 mg	93 mcg	70 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)			JULHO/2026					
HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 13	TERÇA-FEIRA 14	QUARTA-FEIRA 15 SABORES DA TERRA	QUINTA-FEIRA 16		SEXTA-FEIRA 17		
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 carioca *Polenta cremosa *Coxa ao molho *Alface e tomate com grão-de-bico *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Lentilha *Macarrão parafuso com carne moída *Cenoura e alface *Manga (Sobremesa)	*Arroz com cenoura *Feijão preto *Guisado de abóbora *Carne suína *Repolho e brócolis orgânicos *Banana (Sobremesa)	*Arroz parb. *Feijão carioca *Batata doce assada *Carne sem osso ao molho *Tomate e repolho roxo *Laranja (Sobremesa)		*Risoto colorido *Feijão preto *Purê de batata (USAR LEITE VEGETAL) *Repolho, cenoura e tomate *Melão (Sobremesa)		
Lanche 13h	*Laranja	*Banana	*Laranja	*Manga		*Laranja		
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata doce, batata salsa e tomate) carne frango e macarrão cab. de anjo	*Caldo de mandioca com carne moída *Feijão com bastante caldo	*Macarrão espaguete com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate	*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, batata, cenoura e brócolis) com carne bovina 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: 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)
	475,6 kcal	70 g	18 g	16 g	217 mg	5 mg	77 mcg	83 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)

JULHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 20	TERÇA-FEIRA 21	QUARTA-FEIRA 22		QUINTA-FEIRA 23		SEXTA-FEIRA 24	
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 *Carne moída *Tomate e beterraba *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão penne com peito desfiado ao molho *Repolho com cenoura e couve *Maçã (Sobremesa)	*Arroz integral *Feijão preto *Batata cozida com orégano *Tilápia assada/refogada *Couve-flor e alface *Mamão (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Farofa colorida com ovos *Carne cubos ao molho *Beterraba cozida e tomate *Maçã (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Coxa assada *Cenoura e chuchu *Mamão (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Maçã	*Banana	*Maçã		*Mamão		*Banana	
Jantar 15h30	*Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha, batata salsa, chuchu e tomate) carne bovina e macarrão	*Risoto colorido bem ensopado com frango e feijão e salada de repolho	*Polenta cremosa com carne moída e salada de alface picada e tomate		*Sopa de legumes (abobrinha, batata, cenoura, batata salsa e brócolis) carne de frango e macarrão cab. de anjo		*Macarrão parafuso int. 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)
	475,2 kcal	70 g	17 g	16 g	200 mg	5 mg	117 mcg	87 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

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

*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)

JULHO/2026

HORÁRIOS:	SEGUNDA - FEIRA 27	TERÇA-FEIRA 28	QUARTA-FEIRA 29		QUINTA-FEIRA 30		SEXTA-FEIRA 31	
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 *Polenta *Peito de frango desfiado ao molho *Tomate e alface *Banana (Sobremesa)	*Arroz branco *Feijão carioca *Macarrão espaguete com carne carne bovina ao molho *Repolho e beterraba cozida *Melão (Sobremesa)	*Arroz parb. c/ cenoura *Feijão preto *Escondidinho de mandioca (fazer sem queijo) com carne moída *Alface e couve-flor *Ameixa (Sobremesa)		*Arroz parb. *Feijão carioca *Legumes refogados (Cenoura, Abobrinha e batata e chuchu) *Carne suína *Repolho e cenoura *Laranja (Sobremesa)		*Arroz branco *Feijão preto *Peito em cubos com batata ao molho *Repolho, cenoura, espinafre e tomate *Pera (Sobremesa)	
Lanche 13h	*Banana	*Ameixa	*Laranja		*Pera		*Melão	
Jantar 15h00	*Sopa de legumes (batata, cenoura, batata doce, batata salsa e tomate) carne frango e macarrão cab. de anjo	*Caldo de mandioca ou canja com peito de frango *Feijão com bastante caldo	*Macarrão penne com frango desfiado e salada de alface em fininha com tomate		*Sopa de lentilha/feijão (abobrinha, batata, cenoura e brócolis) com carne bovina 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: 475	CHO (g) 55% à 65% do VET 65g à 77g	PTN (g) 10% à 25% do VET 12g à 25g	LPD (g) 20% à 35% do VET 13g à 18g	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)
	474,4 kcal	69 g	18 g	16 g	198mg	5 mg	51 mcg	92 mg

CONFORME NECESSÁRIO FAZER ALTERAÇÕES PARA ALUNOS AUTISTAS E COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

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

Vanessa Pen
Nutricionista do Município Escolar
CRN: 08000

*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