



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL*

**ABRIL / 2025**

| 1ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>31/03/25                                 | 3ª FEIRA<br>01/04/25                               | 4ª FEIRA<br>02/04/25   | 5ª FEIRA<br>03/04/25               | 6ª FEIRA<br>04/04/25   |
|---|--|--|--|------------------------------------|--|
| 31/03/2025<br>à<br>04/04/2025               | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa<br>Carne suína refogada | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas | Sopa de Feijão<br>Frutas   |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)   |
|   | 429,95 Kcal  | 67g<br>46%   | 18g<br>16%   | 10g<br>18%                         | 200,51mg   |
| 2ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>07/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>08/04/25                               | 4ª FEIRA<br>09/04/25   | 5ª FEIRA<br>10/04/25               | 6ª FEIRA<br>11/04/25   |
| 07/04/25<br>à<br>11/04/25                   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Pão francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate    | Sopa de feijão<br>Frutas   | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Carne suína refogada |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)   |
|   | 508,42Kcal   | 83g<br>64%   | 24g<br>19%   | 9g<br>18%                          | 212,14mg   |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

| 3ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>14/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>15/04/25   | 4ª FEIRA<br>16/04/25                                       | 5ª FEIRA<br>17/04/25   | 6ª FEIRA<br>18/04/25     |
|---|--|--|--|--|--------------------------|
| 14/04/25<br>à<br>18/04/25                   | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Pão Francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate              | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                         | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | <b>FERIADO</b>           |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                          | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                          | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
|   | 424,05Kcal   | 69g<br>47%   | 16g<br>15%   | 10g<br>18%   | 210,45mg                 |
| 4ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>21/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>22/04/25   | 4ª FEIRA<br>23/04/25                                       | 5ª FEIRA<br>24/04/25   | 6ª FEIRA<br>25/04/25     |
| 21/04/25<br>à<br>25/04/25                   | <b>FERIADO</b>                                       | Pão Francês<br>Molho de carne moída<br>Suco de fruta natural | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Cuca<br>Chá mate<br>Frutas   | Sopa de feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                          | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                          | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
|   | 499,53Kcal   | 81g<br>50%   | 21g<br>15%   | 10g<br>15%   | 217,27mg                 |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES**

| 5ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>28/04/25                                | 3ª FEIRA<br>29/04/25                            | 4ª FEIRA<br>30/04/25   | 5ª FEIRA<br>01/05/25             | 6ª FEIRA<br>02/05/25 |
|---------------------------|---|---|--|----------------------------------|----------------------|
| 28/04/25<br>à<br>02/05/25 | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Pão Francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | <b>FERIADO</b>                   | <b>RECESSO</b>       |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                      | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET             | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                    | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET | SÓDIO (mg)           |
| MÉDIA SEMANAL             | 267,44Kcal  | 43g   | 14g  | 4g                               | 139,36mg             |
|                           |   | 37%   | 13%  | 10%                              |                      |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40

- Horários dos lanches da tarde: 13h55 às 14h10 / 14h10 às 14h25 / 14h25 às 14h40 / 14h40 às 14h55 / 14h55 às 15h10



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES**

#### **ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

#### **APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.**

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL*

**ABRIL / 2025**

| 1ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>31/03/25                                 | 3ª FEIRA<br>01/04/25   | 4ª FEIRA<br>02/04/25   | 5ª FEIRA<br>03/04/25                               | 6ª FEIRA<br>04/04/25               |
|---|--|--|--|--|------------------------------------|
| 31/03/2025<br>à<br>04/04/2025               | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Sopa de Feijão<br>Frutas   | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa<br>Carne suína refogada | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                   | SÓDIO (mg)                         |
|   | 429,95 Kcal  | 67g<br>46%   | 18g<br>16%   | 10g<br>18%   | 200,51mg                           |
| 2ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>07/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>08/04/25   | 4ª FEIRA<br>09/04/25   | 5ª FEIRA<br>10/04/25                               | 6ª FEIRA<br>11/04/25               |
| 07/04/25<br>à<br>11/04/25                   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Carne suína refogada | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                                 | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Sopa de feijão<br>Frutas           |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                   | SÓDIO (mg)                         |
|   | 508,42Kcal   | 83g<br>64%   | 24g<br>19%   | 9g<br>18%  | 212,14mg                           |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

| 3ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>14/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>15/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>16/04/25  | 5ª FEIRA<br>17/04/25                               | 6ª FEIRA<br>18/04/25     |
|---------------------------|--|--|---|--|--------------------------|
| 14/04/25<br>à<br>18/04/25 | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                         | Salada: Beterraba com<br>ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | <b>FERIADO</b>           |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET   | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                   | SÓDIO (mg)               |
| MÉDIA SEMANAL             | 424,05Kcal   | 69g  | 16g   | 10g  | 210,45mg                 |
|                           |  | 47%  | 15%   | 18%  |                          |
| 4ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>21/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>22/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>23/04/25  | 5ª FEIRA<br>24/04/25                               | 6ª FEIRA<br>25/04/25     |
| 21/04/25<br>à<br>25/04/25 | <b>FERIADO</b>                                       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Cuca<br>Chá mate<br>Frutas  | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Sopa de feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET   | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                   | SÓDIO (mg)               |
| MÉDIA SEMANAL             | 499,53Kcal   | 81g  | 21g   | 10g  | 217,27mg                 |
|                           |  | 50%  | 15%   | 15%  |                          |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

| 5ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>28/04/25                                | 3ª FEIRA<br>29/04/25   | 4ª FEIRA<br>30/04/25   | 5ª FEIRA<br>01/05/25             | 6ª FEIRA<br>02/05/25 |
|---------------------------|---|--|--|----------------------------------|----------------------|
| 28/04/25<br>à<br>02/05/25 | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate<br>Frutas | <b>FERIADO</b>                   | <b>RECESSO</b>       |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                      | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                                  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                            | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET | SÓDIO (mg)           |
| MÉDIA SEMANAL             | 267,44Kcal  | 43g  | 14g  | 4g                               | 139,36mg             |
|                           |   | 37%  | 13%  | 10%                              |                      |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372

- Horários dos lanches da manhã: 09h às 09h15 / 09h15 às 09h30 / 09h30 às 09h45
- Horários dos lanches da tarde: 14h30 às 14h45 / 14h45 às 15h / 15h às 15h15





MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA**

### **ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

### **APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.**

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos*

**ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL**

**ABRIL / 2025**

| 1ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>31/03/25                                 | 3ª FEIRA<br>01/04/25                | 4ª FEIRA<br>02/04/25                               | 5ª FEIRA<br>03/04/25   | 6ª FEIRA<br>04/04/25   |
|---|--|-------------------------------------|--|--|--|
| 31/03/2025<br>à<br>04/04/2025               | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas  | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa<br>Carne suína refogada | Sopa de Feijão<br>Frutas   |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                                   | SÓDIO (mg)   |
|   | 429,95 Kcal  | 67g<br>46%                          | 18g<br>16%   | 10g<br>18%   | 200,51mg   |
| 2ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>07/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>08/04/25                | 4ª FEIRA<br>09/04/25                               | 5ª FEIRA<br>10/04/25   | 6ª FEIRA<br>11/04/25   |
| 07/04/25<br>à<br>11/04/25                   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de feijão<br>Frutas            | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                                 | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Carne suína refogada |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                                   | SÓDIO (mg)   |
|   | 508,42Kcal   | 83g<br>64%                          | 24g<br>19%   | 9g<br>18%  | 212,14mg   |



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

| 3ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>14/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>15/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>16/04/25                               | 5ª FEIRA<br>17/04/25   | 6ª FEIRA<br>18/04/25     |
|---------------------------|--|--|--|--|--------------------------|
| 14/04/25<br>à<br>18/04/25 | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                         | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | <b>FERIADO</b>           |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
| MÉDIA SEMANAL             | 424,05Kcal   | 69g<br>47%   | 16g<br>15%   | 10g<br>18%   | 210,45mg                 |
| 4ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>21/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>22/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>23/04/25                               | 5ª FEIRA<br>24/04/25   | 6ª FEIRA<br>25/04/25     |
| 21/04/25<br>à<br>25/04/25 | <b>FERIADO</b>                                       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Cuca<br>Chá mate<br>Frutas   | Sopa de feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
| MÉDIA SEMANAL             | 499,53Kcal   | 81g<br>50%   | 21g<br>15%   | 10g<br>15%   | 217,27mg                 |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

| 5ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>28/04/25                                | 3ª FEIRA<br>29/04/25   | 4ª FEIRA<br>30/04/25                               | 5ª FEIRA<br>01/05/25             | 6ª FEIRA<br>02/05/25 |
|---------------------------|---|--|--|----------------------------------|----------------------|
| 28/04/25<br>à<br>02/05/25 | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | <b>FERIADO</b>                   | <b>RECESSO</b>       |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                      | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET | SÓDIO (mg)           |
| MÉDIA SEMANAL             | 267,44Kcal  | 43g  | 14g  | 4g                               | 256,96mg             |
|                           |   | 37%  | 13%  | 10%                              |                      |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372

- Horários dos lanches da manhã: 09h25 às 09h45
- Horários dos lanches da tarde: 14h25 às 14h45 / 14h45 às 15h



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI**

### **ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

### **APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.**

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos*

**ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL**

**ABRIL / 2025**

| 1ª SEMANA                     | 2ª FEIRA<br>31/03/25                                 | 3ª FEIRA<br>01/04/25                | 4ª FEIRA<br>02/04/25                               | 5ª FEIRA<br>03/04/25   | 6ª FEIRA<br>04/04/25     |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|--|--|--------------------------|
| 31/03/2025<br>à<br>04/04/2025 | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas  | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa<br>Carne suína refogada | Sopa de Feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL        | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET                                   | SÓDIO (mg)               |
| MÉDIA SEMANAL                 | 429,95 Kcal  | 67g<br>46%                          | 18g<br>16%   | 10g<br>18%   | 200,51mg                 |

| 2ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>07/04/25                                | 3ª FEIRA<br>08/04/25                | 4ª FEIRA<br>09/04/25                               | 5ª FEIRA<br>10/04/25               | 6ª FEIRA<br>11/04/25   |
|---------------------------|---|-------------------------------------|--|------------------------------------|--|
| 07/04/25<br>à<br>11/04/25 | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Sopa de feijão<br>Frutas            | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Carne suína refogada |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                      | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)   |
| MÉDIA SEMANAL             | 508,42Kcal  | 83g<br>64%                          | 24g<br>19%   | 9g<br>18%                          | 212,14mg   |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372





# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

| 3ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>14/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>15/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>16/04/25                               | 5ª FEIRA<br>17/04/25   | 6ª FEIRA<br>18/04/25     |
|---|--|--|--|--|--------------------------|
| 14/04/25<br>à<br>18/04/25                   | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                         | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | <b>FERIADO</b>           |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
|   | 424,05Kcal   | 69g<br>47%   | 16g<br>15%   | 10g<br>18%   | 210,45mg                 |
| 4ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>21/04/25                                 | 3ª FEIRA<br>22/04/25                                       | 4ª FEIRA<br>23/04/25                               | 5ª FEIRA<br>24/04/25   | 6ª FEIRA<br>25/04/25     |
| 21/04/25<br>à<br>25/04/25                   | <b>FERIADO</b>                                       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Cuca<br>Chá mate<br>Frutas   | Sopa de feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                       | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                        | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)               |
|   | 499,53Kcal   | 81g<br>50%   | 21g<br>15%   | 10g<br>15%   | 217,27mg                 |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

| 5ª SEMANA                 | 2ª FEIRA<br>28/04/25                                | 3ª FEIRA<br>29/04/25   | 4ª FEIRA<br>30/04/25                               | 5ª FEIRA<br>01/05/25             | 6ª FEIRA<br>02/05/25 |
|---------------------------|---|--|--|----------------------------------|----------------------|
| 28/04/25<br>à<br>02/05/25 | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | <b>FERIADO</b>                   | <b>RECESSO</b>       |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL    | ENERGIA (KCAL)                                      | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET | SÓDIO (mg)           |
| MÉDIA SEMANAL             | 267,44Kcal  | 43g  | 14g  | 4g                               | 139,36mg             |
|                           |   | 37%  | 13%  | 10%                              |                      |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372

- Horários dos lanches da manhã: 09h às 09h15 / 09h15 às 09h30 / 09h30 às 09h45

- Horários dos lanches da tarde: 14h30 às 14h45 / 14h45 às 15h / 15h às 15h15



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372

- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.



### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAIPULÂNDIA/ PARANÁ**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIO**

*MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL*

*FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos*

*ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL*

**ABRIL / 2025**

| 1ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>31/03/25                               | 3ª FEIRA<br>01/04/25                                 | 4ª FEIRA<br>02/04/25   | 5ª FEIRA<br>03/04/25               | 6ª FEIRA<br>04/04/25   |
|---|--|--|--|------------------------------------|--|
| 31/03/2025<br>à<br>04/04/2025               | Pão francês<br>Molho de carne de moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa<br>Carne suína refogada | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas | Sopa de Feijão<br>Frutas   |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                     | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)   |
|   | 429,95 Kcal  | 67g<br>46%   | 18g<br>16%   | 10g<br>18%                         | 200,51mg   |
| 2ª SEMANA                                   | 2ª FEIRA<br>07/04/25                               | 3ª FEIRA<br>08/04/25                                 | 4ª FEIRA<br>09/04/25   | 5ª FEIRA<br>10/04/25               | 6ª FEIRA<br>11/04/25   |
| 07/04/25<br>à<br>11/04/25                   | Pão francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate    | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de feijão<br>Frutas   | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas | Salada: Beterraba com ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Carne suína refogada |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                     | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                                  | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET   | SÓDIO (mg)   |
|   | 508,42Kcal   | 83g<br>64%   | 24g<br>19%   | 9g<br>18%                          | 212,14mg   |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

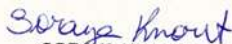
| 3ª SEMANA                                      | 2ª FEIRA<br>14/04/25                            | 3ª FEIRA<br>15/04/25   | 4ª FEIRA<br>16/04/25                                       | 5ª FEIRA<br>17/04/25  | 6ª FEIRA<br>18/04/25     |
|--|---|--|--|---|--------------------------|
| 14/04/25<br>à<br>18/04/25                      | Pão francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate | Salada: Alface<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Cuca caseira<br>Chá mate<br>Frutas                         | Salada: Beterraba com<br>ovos cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | <b>FERIADO</b>           |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                  | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                          | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                          | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET  | SÓDIO (mg)               |
|  | 424,05Kcal                                      | 69g<br>47%   | 16g<br>15%   | 10g<br>18%  | 210,45mg                 |
| 4ª SEMANA                                      | 2ª FEIRA<br>21/04/25                            | 3ª FEIRA<br>22/04/25   | 4ª FEIRA<br>23/04/25                                       | 5ª FEIRA<br>24/04/25  | 6ª FEIRA<br>25/04/25     |
| 21/04/25<br>à<br>25/04/25                      | <b>FERIADO</b>                                  | Pão Francês<br>Molho de carne moída<br>Suco de fruta natural | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado | Cuca<br>Chá mate<br>Frutas  | Sopa de feijão<br>Frutas |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br><br>MÉDIA SEMANAL | ENERGIA (KCAL)                                  | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET                          | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                          | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET  | SÓDIO (mg)               |
|  | 499,53Kcal                                      | 81g<br>50%   | 21g<br>15%   | 10g<br>15%  | 217,27mg                 |

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

| 5ª SEMANA  | 2ª FEIRA<br>28/04/25                            | 3ª FEIRA<br>29/04/25   | 4ª FEIRA<br>30/04/25                                | 5ª FEIRA<br>01/05/25             | 6ª FEIRA<br>02/05/25 |
|--|---|--|---|----------------------------------|----------------------|
| 28/04/25<br>à<br>02/05/25  | Pão francês<br>Molho de carne moída<br>Chá mate | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Molho de carne de gado<br>Frutas | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | <b>FERIADO</b>                   | <b>RECESSO</b>       |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL  | ENERGIA (KCAL)                                  | CARBOIDRATO (g)<br>55% a 65% DO VET  | PROTEÍNAS (g)<br>10% a 15% DO VET                   | LIPÍDIOS (g)<br>25% a 35% DO VET | SÓDIO (mg)           |
| MÉDIA SEMANAL  | 267,44Kcal                                      | 43g<br>37%   | 14g<br>13%  | 4g<br>10%                        | 139,36mg             |
| <br>SORAYA KNORST<br>NUTRICIONISTA<br>CRN-8: 1372 |   |  |   |                                  |                      |

- Horários dos lanches da manhã: 08h30 às 08h45 / 08h40 às 08h55 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h45
- Horários dos lanches da tarde: 14h20 às 14h35 / 14h40 às 15h / 15h às 15h15 / 15h15 às 15h30



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**  
**ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Evitar fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

**Obs:**

As saladas poderão ser substituídas, quando necessário por outros tipos de salada.

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**  
**- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372





MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA**

### **ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

### **APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
  - **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.**

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 1ª Semana   | Segunda-Feira<br>31/03/2025  | Terça-Feira<br>01/04/2025  | Quarta-Feira<br>02/04/2025   | Quinta-Feira<br>03/04/2025  | Sexta-Feira<br>04/04/2025  |
|---|--|--|--|---|--|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                   | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Abóbora Cabotiá refogada<br>Molho de carne de frango             | Salada: Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado                               | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado   |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h50</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                                | Bolo de banana e maçã e aveia<br>(adoçado com uvas-passas)<br><br>Frutas (duas variedades)                             | Frutas (duas variedades)   | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)   |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de canjiquinha e frango   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de Feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   | Sopa de frango, macarrão<br>e legumes  |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 932,79kcal   | 143g<br>61%  | 45g<br>19%   | 20g<br>20%  |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>   |  |
|   | 448,32mcg  | 39,50mg  | 180,82mg   | 6,46mg  |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| <b>2ª Semana</b>                                    | <b>Segunda-Feira<br/>07/04/2025</b>   | <b>Terça-Feira<br/>08/04/2025</b>  | <b>Quarta-Feira<br/>09/04/2025</b>   | <b>Quinta-Feira<br/>10/04/2025</b>   | <b>Sexta-Feira<br/>11/04/2025</b>  |
|---|---|--|--|--|--|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades)  | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada                | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Farofa de cenoura e couve<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Purê de mandioca<br>Molho de carne de gado             |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h50</b>                    | Bolo de cenoura e laranja<br>(adoçado com uvas-passas)<br>Frutas (duas variedades)  | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                      | Frutas (duas variedades)   | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)   | Torta Salgada<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de canjiquinha e<br>frango  |
| <b>Faixa Etária: 01 a<br/>03 anos</b>               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 1024,84kcal   | 157g<br>61%  | 51g<br>20%   | 21g<br>19%   |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>  |  |
|   | 429,85mcg   | 46,37mg  | 192,76mg   | 7,50mg   |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 3ª Semana   | Segunda-Feira<br>14/04/2025  | Terça-Feira<br>15/04/2025   | Quarta-Feira<br>16/04/2025  | Quinta-Feira<br>17/04/2025  | Sexta-Feira<br>18/04/2025 |
|---|--|---|---|---|---------------------------|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral          | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)          | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>            |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Carne suína refogada        | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado                    |                           |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h50</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)              | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)                                    | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |                           |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e<br>legumes                                    | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 825,65 kcal  | 127g<br>49%   | 42g<br>16%  | 16g<br>15%  |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>390,61 mcg  | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>41,64mg   | <b>CA (mg)</b><br>150,45mg  | <b>FERRO (mg)</b><br>6,41mg   |                           |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 4ª Semana                                  | Segunda-Feira<br>21/04/2025          | Terça-Feira<br>22/04/2025   | Quarta-Feira<br>23/04/2025  | Quinta-Feira<br>24/04/2025   | Sexta-Feira<br>25/04/2025  |
|--|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Desjejum<br>08h                            | <b>FERIADO</b>                       | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| Almoço<br>10h50                            |                                      | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Salada: Alface /Pepino<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado     | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Molho de carne de gado       |
| Lanche da tarde<br>13h50                   |                                      | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada  |
| Jantar<br>16h00                            |                                      | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |
| 01 a 03 anos                               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>                | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br>MÉDIA SEMANAL | 805,78kcal                           | 126g<br>50%   | 41g<br>16%  | 15g<br>14%   |  |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>100,69mcg | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>37,88mg   | <b>CA (mg)</b><br>171,86 mg   | <b>FERRO (mg)</b><br>6,27mg  |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 5ª Semana   | Segunda-Feira<br>28/04/2025   | Terça-Feira<br>29/04/2025  | Quarta-Feira<br>30/04/2025   | Quinta-Feira<br>01/04/2025              | Sexta-Feira<br>02/04/2025 |
|---|---|--|--|---|---------------------------|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                   | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                          | <b>RECESSO</b>            |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                                 | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de frango      |   |                           |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h50</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Torta salgada<br>Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   |   |                           |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de frango, macarrão e<br>legumes   | Sopa de Feijão   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 631,28kcal  | 97g<br>37%   | 31g<br>12%   | 13g<br>11%                              |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>                       |                           |
|   | 133,12mcg   | 25mg   | 131,74mg   | 4,81mg                                  |                           |

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL**

**ABRIL – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II**

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):**

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

**APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:**

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.**

**ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:**

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
  - **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**





**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**


| <b>1ª Semana</b>   | <b>Segunda-Feira<br/>31/03/2025</b>  | <b>Terça-Feira<br/>01/04/2025</b>  | <b>Quarta-Feira<br/>02/04/2025</b>   | <b>Quinta-Feira<br/>03/04/2025</b>  | <b>Sexta-Feira<br/>04/04/2025</b>  |
|--|--|--|--|---|--|
| <b>Desjejum<br/>07h40<br/>08h<br/>08h20</b>                | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h / 10h20<br/>10h30 / 10h40<br/>10h50</b>  | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                   | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Abóbora Cabotiá refogada<br>Molho de carne de frango             | Salada: Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado                               | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado   |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h10 / 13h20<br/>13h30 / 13h40</b> | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                                | Bolo de banana e maçã e aveia<br>(adoçado com uvas-passas)<br><br>Frutas (duas variedades)                             | Frutas (duas variedades)   | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)   |
| <b>Jantar<br/>15h30 / 15h50<br/>16h10</b>                  | Sopa de canjiquinha e frango   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de Feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   | Sopa de frango, macarrão<br>e legumes  |
| <b>01 a 03 anos</b>  | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)<br/>55 A 65 % DO VET</b>  | <b>PROTEÍNAS (g)<br/>10 A 15 % DO VET</b>  | <b>LIPÍDIOS (g)<br/>25 A 35 % DO VET</b>  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b>        | 932,79kcal   | 143g<br>61%  | 45g<br>19%   | 20g<br>20%  |  |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>   |  |
|  | 448,32mcg  | 39,50mg  | 180,82mg   | 6,46mg  |  |



## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

| 2ª Semana  | Segunda-Feira<br>07/04/2025   | Terça-Feira<br>08/04/2025  | Quarta-Feira<br>09/04/2025   | Quinta-Feira<br>10/04/2025   | Sexta-Feira<br>11/04/2025  |
|--|---|--|--|--|--|
| <b>Desjejum</b><br>07h40<br>08h<br>08h20                 | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades)  | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço</b><br>10h / 10h20<br>10h30 / 10h40<br>10h50   | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada                | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Farofa de cenoura e couve<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Purê de mandioca<br>Molho de carne de gado             |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h10 / 13h20<br>13h30 / 13h40 | Bolo de cenoura e laranja<br>(adoçado com uvas-passas)<br>Frutas (duas variedades)  | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                      | Frutas (duas variedades)   | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)   | Torta Salgada<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar</b><br>15h30 / 15h50<br>16h10                  | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de canjiquinha e<br>frango  |
| Faixa Etária: 01 a<br>03 anos                            | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |                 |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b>      | 1024,84kcal   | 157g<br>61%  | 51g<br>20%   | 21g<br>19%   |  |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>  |  |
|  | 429,85mcg   | 46,37mg  | 192,76mg   | 7,50mg   |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| <b>3ª Semana</b>   | <b>Segunda-Feira<br/>14/04/2025</b>  | <b>Terça-Feira<br/>15/04/2025</b>   | <b>Quarta-Feira<br/>16/04/2025</b>  | <b>Quinta-Feira<br/>17/04/2025</b>  | <b>Sexta-Feira<br/>18/04/2025</b> |
|--|--|---|---|---|-----------------------------------|
| <b>Desjejum<br/>07h40<br/>08h<br/>08h20</b>                | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral          | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)          | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                    |
| <b>Almoço<br/>10h / 10h20<br/>10h30 / 10h40<br/>10h50</b>  | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Carne suína refogada        | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado                    |                                   |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h10 / 13h20<br/>13h30 / 13h40</b> | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)              | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)                                    | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |                                   |
| <b>Jantar<br/>15h30 / 15h50<br/>16h10</b>                  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e<br>legumes                                    | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   |                                   |
| <b>01 a 03 anos</b>  | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)<br/>55 A 65 % DO VET</b>   | <b>PROTEÍNAS (g)<br/>10 A 15 % DO VET</b>   | <b>LIPÍDIOS (g)<br/>25 A 35 % DO VET</b>  |                                   |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b>        | 825,65 kcal  | 127g<br>49%   | 42g<br>16%  | 16g<br>15%  |                                   |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>390,61 mcg  | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>41,64mg   | <b>CA (mg)</b><br>150,45mg  | <b>FERRO (mg)</b><br>6,41mg   |                                   |



CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

ABRIL – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

| 4ª Semana   | Segunda-Feira<br>21/04/2025          | Terça-Feira<br>22/04/2025   | Quarta-Feira<br>23/04/2025  | Quinta-Feira<br>24/04/2025   | Sexta-Feira<br>25/04/2025  |
|---|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Desjejum<br>07h40<br>08h<br>08h20                 | <b>FERIADO</b>                       | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| Almoço<br>10h / 10h20<br>10h30 / 10h40<br>10h50   |                                      | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Salada: Alface /Pepino<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado     | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Molho de carne de gado       |
| Lanche da tarde<br>13h10 / 13h20<br>13h30 / 13h40 |                                      | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada  |
| Jantar<br>15h30 / 15h50<br>16h10                  |                                      | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |
| 01 a 03 anos                                      | <b>ENERGIA (Kcal)</b>                | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br>MÉDIA SEMANAL        | 805,78kcal                           | 126g<br>50%   | 41g<br>16%  | 15g<br>14%   |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>100,69mcg | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>37,88mg   | <b>CA (mg)</b><br>171,86 mg   | <b>FERRO (mg)</b><br>6,27mg  |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 5ª Semana  | Segunda-Feira<br>28/04/2025   | Terça-Feira<br>29/04/2025  | Quarta-Feira<br>30/04/2025   | Quinta-Feira<br>01/04/2025              | Sexta-Feira<br>02/04/2025 |
|--|---|--|--|---|---------------------------|
| <b>Desjejum</b><br>07h40<br>08h<br>08h20                 | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                   | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                          | <b>RECESSO</b>            |
| <b>Almoço</b><br>10h / 10h20<br>10h30 / 10h40<br>10h50   | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                                 | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de frango      |   |                           |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h10 / 13h20<br>13h30 / 13h40 | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Torta salgada<br>Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   |   |                           |
| <b>Jantar</b><br>15h30 / 15h50<br>16h10                  | Sopa de frango, macarrão e<br>legumes   | Sopa de Feijão   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |   |                           |
| 01 a 03 anos   | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>              | 631,28kcal  | 97g<br>37%   | 31g<br>12%   | 13g<br>11%                              |                           |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>                       |                           |
|  | 133,12mcg   | 25mg   | 131,74mg   | 4,81mg                                  |                           |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

### ABRIL – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

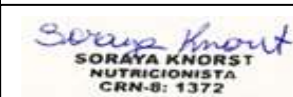
#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
  - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 1ª Semana   | Segunda-Feira<br>31/03/2025  | Terça-Feira<br>01/04/2025  | Quarta-Feira<br>02/04/2025   | Quinta-Feira<br>03/04/2025  | Sexta-Feira<br>04/04/2025   |
|---|--|--|--|---|---|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                   | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Abóbora Cabotiá refogada<br>Molho de carne de frango             | Salada: Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado                               | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado    |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h45</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                                | Bolo de banana e maçã e aveia<br>(adoçado com uvas-passas)<br><br>Frutas (duas variedades)                             | Frutas (duas variedades)   | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar<br/>15h50</b>                             | Sopa de canjiquinha e frango   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de Feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   | Sopa de frango, macarrão<br>e legumes   |
| 01 a 03 anos  | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 932,79kcal   | 143g<br>61%  | 45g<br>19%   | 20g<br>20%  |   |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>   |   |
|   | 448,32mcg  | 39,50mg  | 180,82mg   | 6,46mg  |   |





**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| <b>2ª Semana</b>                                    | <b>Segunda-Feira<br/>07/04/2025</b>   | <b>Terça-Feira<br/>08/04/2025</b>  | <b>Quarta-Feira<br/>09/04/2025</b>   | <b>Quinta-Feira<br/>10/04/2025</b>   | <b>Sexta-Feira<br/>11/04/2025</b>  |
|---|---|--|--|--|--|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades)  | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada                | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Farofa de cenoura e couve<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Purê de mandioca<br>Molho de carne de gado             |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h45</b>                    | Bolo de cenoura e laranja<br>(adoçado com uvas-passas)<br>Frutas (duas variedades)  | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                      | Frutas (duas variedades)   | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)   | Torta Salgada<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar<br/>15h50</b>                             | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de canjiquinha e<br>frango  |
| <b>Faixa Etária: 01 a<br/>03 anos</b>               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 1024,84kcal   | 157g<br>61%  | 51g<br>20%   | 21g<br>19%   |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>  |  |
|   | 429,85mcg   | 46,37mg  | 192,76mg   | 7,50mg   |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 3ª Semana   | Segunda-Feira<br>14/04/2025  | Terça-Feira<br>15/04/2025   | Quarta-Feira<br>16/04/2025  | Quinta-Feira<br>17/04/2025  | Sexta-Feira<br>18/04/2025 |
|---|--|---|---|---|---------------------------|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral          | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)          | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>            |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Carne suína refogada        | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado                    |                           |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h45</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)              | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)                                    | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |                           |
| <b>Jantar<br/>15h50</b>                             | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e<br>legumes                                    | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 825,65 kcal  | 127g<br>49%   | 42g<br>16%  | 16g<br>15%  |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>390,61 mcg  | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>41,64mg   | <b>CA (mg)</b><br>150,45mg  | <b>FERRO (mg)</b><br>6,41mg   |                           |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**


**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 4ª Semana                                  | Segunda-Feira<br>21/04/2025          | Terça-Feira<br>22/04/2025   | Quarta-Feira<br>23/04/2025  | Quinta-Feira<br>24/04/2025   | Sexta-Feira<br>25/04/2025  |
|--|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Desjejum<br>08h                            | <b>FERIADO</b>                       | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| Almoço<br>10h50                            |                                      | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Salada: Alface /Pepino<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado     | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Molho de carne de gado       |
| Lanche da tarde<br>13h45                   |                                      | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada  |
| Jantar<br>15h50                            |                                      | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |
| 01 a 03 anos                               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>                | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br>MÉDIA SEMANAL | 805,78kcal                           | 126g<br>50%   | 41g<br>16%  | 15g<br>14%   |  |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>100,69mcg | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>37,88mg   | <b>CA (mg)</b><br>171,86 mg   | <b>FERRO (mg)</b><br>6,27mg  |  |

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 5ª Semana   | Segunda-Feira<br>28/04/2025   | Terça-Feira<br>29/04/2025  | Quarta-Feira<br>30/04/2025   | Quinta-Feira<br>01/04/2025              | Sexta-Feira<br>02/04/2025   |
|---|---|--|--|---|---|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                   | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                          | <b>RECESSO</b>  |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                                 | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de frango      |   |   |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h45</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Torta salgada<br>Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   |   |   |
| <b>Jantar<br/>15h50</b>                             | Sopa de frango, macarrão e<br>legumes   | Sopa de Feijão   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |   |   |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET | <br><b>SORAYA KNORST</b><br>NUTRICIONISTA<br>CRN-8: 1372 |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 631,28kcal  | 97g<br>37%   | 31g<br>12%   | 13g<br>11%                              |   |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>                       |   |
|   | 133,12mcg   | 25mg   | 131,74mg   | 4,81mg                                  |   |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

### ABRIL – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
  - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

| 1ª Semana   | Segunda-Feira<br>31/03/2025  | Terça-Feira<br>01/04/2025  | Quarta-Feira<br>02/04/2025   | Quinta-Feira<br>03/04/2025  | Sexta-Feira<br>04/04/2025  |
|---|--|--|--|---|--|
| <b>Desjejum</b><br>07h45<br>08h                     | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço</b><br>10h30<br>10h40<br>10h50            | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                   | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Abóbora Cabotiá refogada<br>Molho de carne de frango             | Salada: Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado                               | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado   |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h40                     | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                                | Bolo de banana e maçã e aveia<br>(adoçado com uvas-passas)<br><br>Frutas (duas variedades)                             | Frutas (duas variedades)   | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)   |
| <b>Jantar</b><br>16h10<br>16h15                     | Sopa de canjiquinha e frango   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de Feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   | Sopa de frango, macarrão<br>e legumes  |
| 01 a 03 anos  | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 932,79kcal   | 143g<br>61%  | 45g<br>19%   | 20g<br>20%  |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>   |  |
|   | 448,32mcg  | 39,50mg  | 180,82mg   | 6,46mg  |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| <b>2ª Semana</b>                                    | <b>Segunda-Feira<br/>07/04/2025</b>   | <b>Terça-Feira<br/>08/04/2025</b>  | <b>Quarta-Feira<br/>09/04/2025</b>   | <b>Quinta-Feira<br/>10/04/2025</b>   | <b>Sexta-Feira<br/>11/04/2025</b>  |
|---|---|--|--|--|--|
| <b>Desjejum<br/>07h45<br/>08h</b>                   | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades)  | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h30<br/>10h40<br/>10h50</b>         | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada                | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Farofa de cenoura e couve<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Purê de mandioca<br>Molho de carne de gado             |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h40</b>                    | Bolo de cenoura e laranja<br>(adoçado com uvas-passas)<br>Frutas (duas variedades)  | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                      | Frutas (duas variedades)   | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)   | Torta Salgada<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar<br/>16h10<br/>16h15</b>                   | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de canjiquinha e<br>frango  |
| <b>Faixa Etária: 01 a<br/>03 anos</b>               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 1024,84kcal   | 157g<br>61%  | 51g<br>20%   | 21g<br>19%   |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>  |  |
|   | 429,85mcg   | 46,37mg  | 192,76mg   | 7,50mg   |  |





**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**


| 3ª Semana   | Segunda-Feira<br>14/04/2025  | Terça-Feira<br>15/04/2025   | Quarta-Feira<br>16/04/2025  | Quinta-Feira<br>17/04/2025  | Sexta-Feira<br>18/04/2025 |
|---|--|---|---|---|---------------------------|
| <b>Desjejum</b><br>07h45<br>08h                     | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral          | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)          | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>            |
| <b>Almoço</b><br>10h30<br>10h40<br>10h50            | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Carne suína refogada        | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado                    |                           |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h40                     | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)              | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)                                    | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |                           |
| <b>Jantar</b><br>16h10<br>16h15                     | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e<br>legumes                                    | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 825,65 kcal  | 127g<br>49%   | 42g<br>16%  | 16g<br>15%  |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>390,61 mcg  | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>41,64mg   | <b>CA (mg)</b><br>150,45mg  | <b>FERRO (mg)</b><br>6,41mg   |                           |



## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

| 4ª Semana   | Segunda-Feira<br>21/04/2025 | Terça-Feira<br>22/04/2025   | Quarta-Feira<br>23/04/2025  | Quinta-Feira<br>24/04/2025   | Sexta-Feira<br>25/04/2025   |
|---|-----------------------------|---|---|--|---|
| <b>Desjejum</b><br>07h45<br>08h                     | <b>FERIADO</b>              | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Almoço</b><br>10h30<br>10h40<br>10h50            |                             | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Salada: Alface /Pepino<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado     | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Molho de carne de gado        |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h40                     |                             | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |
| <b>Jantar</b><br>16h10<br>16h15                     |                             | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes  |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>       | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 805,78kcal                  | 126g<br>50%   | 41g<br>16%  | 15g<br>14%   |   |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>     | <b>VITAMINA C (mg)</b>  | <b>CA (mg)</b>  | <b>FERRO (mg)</b>  |   |
|   | 100,69mcg                   | 37,88mg   | 171,86 mg   | 6,27mg   |   |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 5ª Semana   | Segunda-Feira<br>28/04/2025   | Terça-Feira<br>29/04/2025  | Quarta-Feira<br>30/04/2025   | Quinta-Feira<br>01/04/2025              | Sexta-Feira<br>02/04/2025 |
|---|---|--|--|---|---------------------------|
| <b>Desjejum</b><br>07h45<br>08h                     | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                   | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                          | <b>RECESSO</b>            |
| <b>Almoço</b><br>10h30<br>10h40<br>10h50            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                                 | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de frango      |   |                           |
| <b>Lanche da tarde</b><br>13h40                     | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Torta salgada<br>Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   |   |                           |
| <b>Jantar</b><br>16h10<br>16h15                     | Sopa de frango, macarrão e<br>legumes   | Sopa de Feijão   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 631,28kcal  | 97g<br>37%   | 31g<br>12%   | 13g<br>11%                              |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>                       |                           |
|   | 133,12mcg   | 25mg   | 131,74mg   | 4,81mg                                  |                           |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.

*Soraya Knorst*  
SORAYA KNORST  
NUTRICIONISTA  
CRN-8: 1372



## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

### ABRIL – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
  - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 1ª Semana   | Segunda-Feira<br>31/03/2025  | Terça-Feira<br>01/04/2025  | Quarta-Feira<br>02/04/2025   | Quinta-Feira<br>03/04/2025  | Sexta-Feira<br>04/04/2025  |
|---|--|--|--|---|--|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                             | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                   | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Abóbora Cabotiá refogada<br>Molho de carne de frango             | Salada: Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado                               | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado   |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h40</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                                | Bolo de banana e maçã e aveia<br>(adoçado com uvas-passas)<br><br>Frutas (duas variedades)                             | Frutas (duas variedades)   | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)   |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de canjiquinha e frango   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de Feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   | Sopa de frango, macarrão<br>e legumes  |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 932,79kcal   | 143g<br>61%  | 45g<br>19%   | 20g<br>20%  |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>   |  |
|   | 448,32mcg  | 39,50mg  | 180,82mg   | 6,46mg  |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| <b>2ª Semana</b>                                    | <b>Segunda-Feira<br/>07/04/2025</b>   | <b>Terça-Feira<br/>08/04/2025</b>  | <b>Quarta-Feira<br/>09/04/2025</b>   | <b>Quinta-Feira<br/>10/04/2025</b>   | <b>Sexta-Feira<br/>11/04/2025</b>  |
|---|---|--|--|--|--|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Pate de peito de frango<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades)  | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Repolho / Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado            | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada                | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Farofa de cenoura e couve<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface / Repolho<br>Arroz / Feijão<br>Purê de mandioca<br>Molho de carne de gado             |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h40</b>                    | Bolo de cenoura e laranja<br>(adoçado com uvas-passas)<br>Frutas (duas variedades)  | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)                      | Frutas (duas variedades)   | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)   | Torta Salgada<br>Frutas (duas variedades)  |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de feijão   | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   | Sopa de canjiquinha e<br>frango  |
| <b>Faixa Etária: 01 a<br/>03 anos</b>               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 1024,84kcal   | 157g<br>61%  | 51g<br>20%   | 21g<br>19%   |  |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>  |  |
|   | 429,85mcg   | 46,37mg  | 192,76mg   | 7,50mg   |  |



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 3ª Semana   | Segunda-Feira<br>14/04/2025  | Terça-Feira<br>15/04/2025   | Quarta-Feira<br>16/04/2025  | Quinta-Feira<br>17/04/2025  | Sexta-Feira<br>18/04/2025 |
|---|--|---|---|---|---------------------------|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral          | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)          | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de camomila<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>            |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Repolho com cenoura<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Carne suína refogada        | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de gado                    |                           |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h40</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo)<br>Frutas (duas variedades)              | Sagu com suco de uva<br>Frutas (duas variedades)                                    | Frutas (duas variedades)  | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |                           |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e<br>legumes                                    | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>  | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET   |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 825,65 kcal  | 127g<br>49%   | 42g<br>16%  | 16g<br>15%  |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>  | <b>VITAMINA C (mg)</b>  | <b>CA (mg)</b>  | <b>FERRO (mg)</b>   |                           |
|   | 390,61 mcg   | 41,64mg   | 150,45mg  | 6,41mg  |                           |





**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO**

**ABRIL – 2025**

**CARDÁPIO MATERNAL I E II**

| 4ª Semana                                  | Segunda-Feira<br>21/04/2025          | Terça-Feira<br>22/04/2025   | Quarta-Feira<br>23/04/2025  | Quinta-Feira<br>24/04/2025   | Sexta-Feira<br>25/04/2025   |
|--|--------------------------------------|---|---|--|---|
| Desjejum<br>08h                            | <b>FERIADO</b>                       | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>Molho de carne gado<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata<br>ou Manteiga<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades) | Pão caseiro<br>Patê de peito de frango<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades)  |
| Almoço<br>10h50                            |                                      | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Macarrão<br>Molho de carne de gado         | Salada: Alface /Pepino<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado     | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada       | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Purê de Mandioca<br>Molho de carne de gado        |
| Lanche da tarde<br>13h40                   |                                      | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   | Frutas (duas variedades)<br>Torta Salgada   |
| Jantar<br>16h00                            |                                      | Sopa de frango macarrão e<br>legumes  | Sopa de Feijão  | Salada: Alface<br>Polenta<br>Molho de carne de gado  | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes  |
| 01 a 03 anos                               | <b>ENERGIA (Kcal)</b>                | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET  | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET  | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET  |  |
| COMPOSIÇÃO<br>NUTRICIONAL<br>MÉDIA SEMANAL | 805,78kcal                           | 126g<br>50%   | 41g<br>16%  | 15g<br>14%   |   |
|  | <b>VITAMINA A (mcg)</b><br>100,69mcg | <b>VITAMINA C (mg)</b><br>37,88mg   | <b>CA (mg)</b><br>171,86 mg   | <b>FERRO (mg)</b><br>6,27mg  |   |



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

| 5ª Semana   | Segunda-Feira<br>28/04/2025   | Terça-Feira<br>29/04/2025  | Quarta-Feira<br>30/04/2025   | Quinta-Feira<br>01/04/2025              | Sexta-Feira<br>02/04/2025 |
|---|---|--|--|---|---------------------------|
| <b>Desjejum<br/>08h</b>                             | Pão de leite<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | Pão de leite<br>com molho de carne de gado<br>Chá de erva-doce<br>Frutas (duas variedades)                   | Pão caseiro<br>Geleia sem açúcar / Nata ou<br>Manteiga<br>Leite integral<br>Frutas (duas variedades) | <b>FERIADO</b>                          | <b>RECESSO</b>            |
| <b>Almoço<br/>10h50</b>                             | Salada: Alface<br>Arroz / Feijão<br>Polenta<br>Molho de carne de gado                                 | Salada: Beterraba com ovos<br>cozidos<br>Arroz / Feijão<br>Farofa de cenoura e couve<br>Carne suína refogada | Salada: Alface / Rabanete<br>Arroz / Feijão<br>Batata doce refogada<br>Molho de carne de frango      |   |                           |
| <b>Lanche da tarde<br/>13h40</b>                    | Rosca de polvilho (tipo pão de<br>queijo<br>Frutas (duas variedades)                                  | Torta salgada<br>Frutas (duas variedades)  | Salada de Frutas   |   |                           |
| <b>Jantar<br/>16h00</b>                             | Sopa de frango, macarrão e<br>legumes   | Sopa de Feijão   | Sopa de carne de gado,<br>macarrão e legumes   |   |                           |
| <b>01 a 03 anos</b>                                 | <b>ENERGIA (Kcal)</b>   | <b>CARBOIDRATO (g)</b><br>55 A 65 % DO VET   | <b>PROTEÍNAS (g)</b><br>10 A 15 % DO VET   | <b>LIPÍDIOS (g)</b><br>25 A 35 % DO VET |                           |
| <b>COMPOSIÇÃO<br/>NUTRICIONAL<br/>MÉDIA SEMANAL</b> | 631,28kcal  | 97g<br>37%   | 31g<br>12%   | 13g<br>11%                              |                           |
|   | <b>VITAMINA A (mcg)</b>   | <b>VITAMINA C (mg)</b>   | <b>CA (mg)</b>   | <b>FERRO (mg)</b>                       |                           |
|   | 133,12mcg   | 25mg   | 131,74mg   | 4,81mg                                  |                           |

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

ABRIL – 2025

### CARDÁPIO MATERNAL I E II

**Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:**

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:**

- Fornecer para as crianças apenas leite materno de acordo com a recomendação do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.
- Fornecer leite ou fórmula infantil de acordo com a prescrição médica, quando necessário.

**• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:**

- A alimentação poderá ser fornecida de acordo com os princípios da alimentação saudável, sendo necessário observar a consistência e a textura adequada a cada fase de desenvolvimento da criança.
- A alimentação deve ser fornecida de forma amassada (primeiramente bem amassada e com o passar dos meses menos amassada, para então ser servida na consistência normal).
- Não se deve liquidificar os alimentos para fornecer para a criança.



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

### ABRIL – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar**.
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LEITE”.

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:
  - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
  - Deve-se utilizar utensílios exclusivos para as preparações de alimentos sem glúten;
  - As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;
  - O macarrão sempre utilizar o de arroz;
  - O arroz sempre sem glúten;
  - Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
  - SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.