



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

MARÇO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/03/25	3ª FEIRA 04/03/25	4ª FEIRA 05/03/25	5ª FEIRA 06/03/25	6ª FEIRA 07/03/25
03/03/2025 à 07/03/2025	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	198,58 Kcal	26g 21%	11g 9%	5g 9%
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/03/25	3ª FEIRA 11/03/25	4ª FEIRA 12/03/25	5ª FEIRA 13/03/25	6ª FEIRA 14/03/25
10/03/25 à 14/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Pão com molho de carne de gado Chá mate Frutas	Salada: Repolho com cenoura Galinhada	Salada: Alface Macarrão Molho de frango Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	491,69Kcal	74g 61%	25g 21%	10g 18%

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/03/25	3ª FEIRA 18/03/25	4ª FEIRA 19/03/25	5ª FEIRA 20/03/25	6ª FEIRA 21/03/25
17/03/25 à 21/03/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada Frutas	Biscoito Vitamina: Leite com banana e cacau em pó Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	623,27Kcal	97g	30g	12g	205,38mg
		60%	20%	19%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/03/25	3ª FEIRA 25/03/25	4ª FEIRA 26/03/25	5ª FEIRA 27/03/25	6ª FEIRA 28/03/25
24/03/25 à 28/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Pão Francês Presunto / Queijo Suco de fruta natural	Salada: Alface Galinhada Frutas	Cuca Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	501,09Kcal	81g	21g	11g	280,46mg
		66%	16%	19%	

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 MUNICIPAL 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 MUNICIPAL 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

MARÇO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/03/25	3ª FEIRA 04/03/25	4ª FEIRA 05/03/25	5ª FEIRA 06/03/25	6ª FEIRA 07/03/25
03/03/2025 à 07/03/2025	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	198,58 Kcal	26g 21%	11g 9%	5g 9%	60,24mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/03/25	3ª FEIRA 11/03/25	4ª FEIRA 12/03/25	5ª FEIRA 13/03/25	6ª FEIRA 14/03/25
10/03/25 à 14/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada	Salada: Alface Macarrão Molho de frango Frutas	Pão com molho de carne de gado Chá mate Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	491,69Kcal	74g 61%	25g 21%	10g 18%	208,09mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/03/25	3ª FEIRA 18/03/25	4ª FEIRA 19/03/25	5ª FEIRA 20/03/25	6ª FEIRA 21/03/25
17/03/25 à 21/03/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada Frutas	Salada: Alface Galinhada	Biscoito Vitamina: Leite com banana e cacau em pó Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	623,27Kcal	97g 60%	30g 20%	12g 19%
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/03/25	3ª FEIRA 25/03/25	4ª FEIRA 26/03/25	5ª FEIRA 27/03/25	6ª FEIRA 28/03/25
24/03/25 à 28/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Carne suína refogada	Salada: Alface Galinhada Frutas	Pão Francês Presunto / Queijo Suco de fruta natural	Cuca Chá mate Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	501,09Kcal	81g 66%	21g 16%	11g 19%

- 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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL 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 MUNICIPAL 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

MARÇO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/03/25	3ª FEIRA 04/03/25	4ª FEIRA 05/03/25	5ª FEIRA 06/03/25	6ª FEIRA 07/03/25
03/03/2025 à 07/03/2025	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	198,58 Kcal	26g 21%	11g 9%	5g 9%
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/03/25	3ª FEIRA 11/03/25	4ª FEIRA 12/03/25	5ª FEIRA 13/03/25	6ª FEIRA 14/03/25
10/03/25 à 14/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada	Pão com molho de carne de gado Chá mate Frutas	Salada: Alface Macarrão Molho de frango Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	491,69Kcal	74g 61%	25g 21%	10g 18%

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/03/25	3ª FEIRA 18/03/25	4ª FEIRA 19/03/25	5ª FEIRA 20/03/25	6ª FEIRA 21/03/25
17/03/25 à 21/03/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada Frutas	Biscoito Vitamina: Leite com banana e cacau em pó Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	623,27Kcal	97g 60%	30g 20%	12g 19%
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/03/25	3ª FEIRA 25/03/25	4ª FEIRA 26/03/25	5ª FEIRA 27/03/25	6ª FEIRA 28/03/25
24/03/25 à 28/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada	Pão Francês Presunto / Queijo Suco de fruta natural Frutas	Cuca Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	501,09Kcal	81g 66%	21g 16%	11g 19%

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 MUNICIPAL 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 MUNICIPAL 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

MARÇO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/03/25	3ª FEIRA 04/03/25	4ª FEIRA 05/03/25	5ª FEIRA 06/03/25	6ª FEIRA 07/03/25
03/03/2025 à 07/03/2025	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	198,58 Kcal	26g 21%	11g 9%	5g 9%
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/03/25	3ª FEIRA 11/03/25	4ª FEIRA 12/03/25	5ª FEIRA 13/03/25	6ª FEIRA 14/03/25
10/03/25 à 14/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada	Pão com molho de carne de gado Chá mate Frutas	Salada: Alface Macarrão Molho de frango Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	491,69Kcal	74g 61%	25g 21%	10g 18%

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/03/25	3ª FEIRA 18/03/25	4ª FEIRA 19/03/25	5ª FEIRA 20/03/25	6ª FEIRA 21/03/25
17/03/25 à 21/03/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada Frutas	Biscoito Vitamina: Leite com banana e cacau em pó Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	623,27Kcal	97g 60%	30g 20%	12g 19%
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/03/25	3ª FEIRA 25/03/25	4ª FEIRA 26/03/25	5ª FEIRA 27/03/25	6ª FEIRA 28/03/25
24/03/25 à 28/03/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada	Pão Francês Presunto / Queijo Suco de fruta natural Frutas	Cuca Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	501,09Kcal	81g 66%	21g 16%	11g 19%

- 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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL 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);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

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

MARÇO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/03/25	3ª FEIRA 04/03/25	4ª FEIRA 05/03/25	5ª FEIRA 06/03/25	6ª FEIRA 07/03/25
03/03/2025 à 07/03/2025	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	198,58 Kcal	26g 21%	11g 9%	5g 9%	60,24mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/03/25	3ª FEIRA 11/03/25	4ª FEIRA 12/03/25	5ª FEIRA 13/03/25	6ª FEIRA 14/03/25
10/03/25 à 14/03/25	Pão com molho de carne de gado Chá mate	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada Frutas	Salada: Alface Macarrão Molho de frango Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	491,69Kcal	74g 61%	25g 21%	10g 18%	208,09mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/03/25	3ª FEIRA 18/03/25	4ª FEIRA 19/03/25	5ª FEIRA 20/03/25	6ª FEIRA 21/03/25
17/03/25 à 21/03/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Carne suína refogada Frutas	Biscoito Vitamina: Leite com banana e cacau em pó Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	623,27Kcal	97g 60%	30g 20%	12g 19%	205,38mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/03/25	3ª FEIRA 25/03/25	4ª FEIRA 26/03/25	5ª FEIRA 27/03/25	6ª FEIRA 28/03/25
24/03/25 à 28/03/25	Pão Francês Presunto / Queijo Suco de fruta natural	Salada: Repolho Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada Frutas	Cuca Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Carne suína refogada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	501,09Kcal	81g 66%	21g 16%	11g 19%	280,46mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
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 MUNICIPAL 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 MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

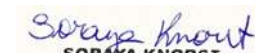
- Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações, se tiver **leite e derivados, não utilizar.**
- Se a criança tiver **intolerância à lactose** o substituir o leite por **leite sem lactose**;
- Os alimentos derivados de leite também deverão ser sem lactose;
- SEMPRE LER 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
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/03/2025	Terça-Feira 04/03/2025	Quarta-Feira 05/03/2025	Quinta-Feira 06/03/2025	Sexta-Feira 07/03/2025
Desjejum 07h40 08h 08h20	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50				Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40				Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10				Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	353,74kcal	49g 22%	20g 9%	9g 9%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	265,05mcg	15,03mg	92,51mg	2,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/03/2025	Terça-Feira 11/03/2025	Quarta-Feira 12/03/2025	Quinta-Feira 13/03/2025	Sexta-Feira 14/03/2025
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão de leite com molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Pate de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Polenta Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Repolho / Cenoura Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Alface Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de canjiquinha e frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1013,85kcal	153g 60%	49g 20%	22g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	439,91mcg	47,47mg	184,68mg	6,54mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/03/2025	Terça-Feira 18/03/2025	Quarta-Feira 19/03/2025	Quinta-Feira 20/03/2025	Sexta-Feira 21/03/2025
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Carne de gado refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1076,48 kcal	163g 61%	54g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg) 423,34 mcg	VITAMINA C (mg) 51,14mg	CA (mg) 204,11mg	FERRO (mg) 7,52mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/03/2025	Terça-Feira 25/03/2025	Quarta-Feira 26/03/2025	Quinta-Feira 27/03/2025	Sexta-Feira 28/03/2025
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite Molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata refogada Frango assado
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha e frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1073,04kcal	162g 61%	53g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	141,30mcg	50,04mg	202,15 mg	7,45mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MARÇO – 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/03/2025	Terça-Feira 04/03/2025	Quarta-Feira 05/03/2025	Quinta-Feira 06/03/2025	Sexta-Feira 07/03/2025
Desjejum 08h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50				Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h45				Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50				Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	353,74kcal	49g 22%	20g 9%	9g 9%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	265,05mcg	15,03mg	92,51mg	2,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/03/2025	Terça-Feira 11/03/2025	Quarta-Feira 12/03/2025	Quinta-Feira 13/03/2025	Sexta-Feira 14/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão de leite com molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Pate de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Polenta Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Repolho / Cenoura Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Alface Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de canjiquinha e frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1013,85kcal	153g 60%	49g 20%	22g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	439,91mcg	47,47mg	184,68mg	6,54mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/03/2025	Terça-Feira 18/03/2025	Quarta-Feira 19/03/2025	Quinta-Feira 20/03/2025	Sexta-Feira 21/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Carne de gado refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h45	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1076,48 kcal	163g 61%	54g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg) 423,34 mcg	VITAMINA C (mg) 51,14mg	CA (mg) 204,11mg	FERRO (mg) 7,52mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/03/2025	Terça-Feira 25/03/2025	Quarta-Feira 26/03/2025	Quinta-Feira 27/03/2025	Sexta-Feira 28/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite Molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata refogada Frango assado
Lanche da tarde 13h45	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha e frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1073,04kcal	162g 61%	53g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	141,30mcg	50,04mg	202,15 mg	7,45mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MARÇO – 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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/03/2025	Terça-Feira 04/03/2025	Quarta-Feira 05/03/2025	Quinta-Feira 06/03/2025	Sexta-Feira 07/03/2025
Desjejum 07h45 08h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50				Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h40				Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15				Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	353,74kcal	49g 22%	20g 9%	9g 9%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	265,05mcg	15,03mg	92,51mg	2,46mg	




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/03/2025	Terça-Feira 11/03/2025	Quarta-Feira 12/03/2025	Quinta-Feira 13/03/2025	Sexta-Feira 14/03/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão de leite com molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Pate de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Polenta Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Repolho / Cenoura Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Alface Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de canjiquinha e frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1013,85kcal	153g 60%	49g 20%	22g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	439,91mcg	47,47mg	184,68mg	6,54mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/03/2025	Terça-Feira 18/03/2025	Quarta-Feira 19/03/2025	Quinta-Feira 20/03/2025	Sexta-Feira 21/03/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Carne de gado refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1076,48 kcal	163g 61%	54g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,34 mcg	51,14mg	204,11mg	7,52mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/03/2025	Terça-Feira 25/03/2025	Quarta-Feira 26/03/2025	Quinta-Feira 27/03/2025	Sexta-Feira 28/03/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite Molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata refogada Frango assado
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha e frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1073,04kcal	162g 61%	53g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	141,30mcg	50,04mg	202,15 mg	7,45mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MARÇO – 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/03/2025	Terça-Feira 04/03/2025	Quarta-Feira 05/03/2025	Quinta-Feira 06/03/2025	Sexta-Feira 07/03/2025
Desjejum 08h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50				Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h50				Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00				Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	353,74kcal	49g 22%	20g 9%	9g 9%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	265,05mcg	15,03mg	92,51mg	2,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/03/2025	Terça-Feira 11/03/2025	Quarta-Feira 12/03/2025	Quinta-Feira 13/03/2025	Sexta-Feira 14/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão de leite com molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Pate de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Polenta Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Repolho / Cenoura Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Alface Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de canjiquinha e frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1013,85kcal	153g 60%	49g 20%	22g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	439,91mcg	47,47mg	184,68mg	6,54mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/03/2025	Terça-Feira 18/03/2025	Quarta-Feira 19/03/2025	Quinta-Feira 20/03/2025	Sexta-Feira 21/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Carne de gado refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1076,48 kcal	163g 61%	54g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg) 423,34 mcg	VITAMINA C (mg) 51,14mg	CA (mg) 204,11mg	FERRO (mg) 7,52mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/03/2025	Terça-Feira 25/03/2025	Quarta-Feira 26/03/2025	Quinta-Feira 27/03/2025	Sexta-Feira 28/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite Molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata refogada Frango assado
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha e frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1073,04kcal	162g 61%	53g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	141,30mcg	50,04mg	202,15 mg	7,45mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MARÇO – 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/03/2025	Terça-Feira 04/03/2025	Quarta-Feira 05/03/2025	Quinta-Feira 06/03/2025	Sexta-Feira 07/03/2025
Desjejum 08h	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50				Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h40				Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00				Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	353,74kcal	49g 22%	20g 9%	9g 9%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	265,05mcg	15,03mg	92,51mg	2,46mg	




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/03/2025	Terça-Feira 11/03/2025	Quarta-Feira 12/03/2025	Quinta-Feira 13/03/2025	Sexta-Feira 14/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão de leite com molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Pate de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Polenta Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Repolho / Cenoura Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Alface Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de canjiquinha e frango
Faixa Etária: 01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1013,85kcal	153g 60%	49g 20%	22g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	439,91mcg	47,47mg	184,68mg	6,54mg	




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/03/2025	Terça-Feira 18/03/2025	Quarta-Feira 19/03/2025	Quinta-Feira 20/03/2025	Sexta-Feira 21/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Carne de gado refogada	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1076,48 kcal	163g 61%	54g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg) 423,34 mcg	VITAMINA C (mg) 51,14mg	CA (mg) 204,11mg	FERRO (mg) 7,52mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/03/2025	Terça-Feira 25/03/2025	Quarta-Feira 26/03/2025	Quinta-Feira 27/03/2025	Sexta-Feira 28/03/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite Molho de carne de gado Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata refogada Frango assado
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha e frango
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1073,04kcal	162g 61%	53g 20%	23g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	141,30mcg	50,04mg	202,15 mg	7,45mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MARÇO – 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”.