



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

MAIO/ 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/04/25	3ª FEIRA 06/05/25	4ª FEIRA 07/05/25	5ª FEIRA 08/05/25	6ª FEIRA 09/05/25
05/05/2025 à 09/05/2025	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Alface Arroz / Feijão Farofa Carne suína refogada	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate Frutas	Cuca caseira 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	644,27Kcal	107g 65%	27g 18%	13g 18%	299,97mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/05/25	3ª FEIRA 13/05/25	4ª FEIRA 14/05/25	5ª FEIRA 15/05/25	6ª FEIRA 16/05/25
12/05/25 à 16/05/25	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface / Cenoura ralada Macarrão Molho de carne moída	Sopa (macarrão /carne moída, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Sopa de feijão 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	549,60Kcal	89g 61%	30g 23%	9g 16%	214,05mg

Soraya Knorst
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/05/25	3ª FEIRA 20/05/25	4ª FEIRA 21/05/25	5ª FEIRA 22/05/25	6ª FEIRA 23/05/25
19/05/25 à 23/05/25	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Frutas	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos 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	643,29Kcal	108g 66%	29g 19%	11g 16%	286,87mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/05/25	3ª FEIRA 27/05/25	4ª FEIRA 28/05/25	5ª FEIRA 29/05/25	6ª FEIRA 30/05/25
26/05/25 à 30/05/25	Salada: Alface / Cenoura Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Creme de amendoim ou manteiga / Nata Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Galinhada 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	534,84Kcal	82g 59%	27g 20%	11g 22%	

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

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”.**

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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

MAIO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/04/25	3ª FEIRA 06/05/25	4ª FEIRA 07/05/25	5ª FEIRA 08/05/25	6ª FEIRA 09/05/25
05/05/2025 à 09/05/2025	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate Frutas	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Alface Arroz / Feijão Farofa Carne suína refogada	Cuca caseira 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	644,27Kcal	107g 65%	27g 18%	13g 18%	299,97mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/05/25	3ª FEIRA 13/05/25	4ª FEIRA 14/05/25	5ª FEIRA 15/05/25	6ª FEIRA 16/05/25
12/05/25 à 16/05/25	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface / Cenoura ralada Macarrão Molho de carne moída	Sopa (macarrão /carne moída, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Sopa de feijão 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	549,60Kcal	89g 61%	30g 23%	9g 16%	214,05mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/05/25	3ª FEIRA 20/05/25	4ª FEIRA 21/05/25	5ª FEIRA 22/05/25	6ª FEIRA 23/05/25
19/05/25 à 23/05/25	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Frutas	Sopa de feijão	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos 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	643,29Kcal	108g 66%	29g 19%	11g 16%	286,87mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/05/25	3ª FEIRA 27/05/25	4ª FEIRA 28/05/25	5ª FEIRA 29/05/25	6ª FEIRA 30/05/25
26/05/25 à 30/05/25	Salada: Alface / Cenoura Polenta Molho de carne de gado	Pão francês Creme de amendoim ou manteiga / Nata Chá mate	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada 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	534,84Kcal	82g 59%	27g 20%	11g 22%	302,66mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40 / 09h30

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

MAIO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/04/25	3ª FEIRA 06/05/25	4ª FEIRA 07/05/25	5ª FEIRA 08/05/25	6ª FEIRA 09/05/25
05/05/2025 à 09/05/2025	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Alface Arroz / Feijão Farofa Carne suína refogada	Cuca caseira 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	644,27Kcal	107g 65%	27g 18%	13g 18%	299,97mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/05/25	3ª FEIRA 13/05/25	4ª FEIRA 14/05/25	5ª FEIRA 15/05/25	6ª FEIRA 16/05/25
12/05/25 à 16/05/25	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface / Cenoura ralada Macarrão Molho de carne moída	Sopa (macarrão /carne moída, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Sopa de feijão 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	549,60Kcal	89g 61%	30g 23%	9g 16%	214,05mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/05/25	3ª FEIRA 20/05/25	4ª FEIRA 21/05/25	5ª FEIRA 22/05/25	6ª FEIRA 23/05/25
19/05/25 à 23/05/25	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Frutas	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	Sopa de feijão	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos 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	643,29Kcal	108g 66%	29g 19%	11g 16%	286,87mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/05/25	3ª FEIRA 27/05/25	4ª FEIRA 28/05/25	5ª FEIRA 29/05/25	6ª FEIRA 30/05/25
26/05/25 à 30/05/25	Salada: Alface / Cenoura Polenta Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Pão francês Creme de amendoim ou manteiga / Nata Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada 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	534,84Kcal	82g 59%	27g 20%	11g 22%	302,66mg

- 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 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

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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

MAIO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/04/25	3ª FEIRA 06/05/25	4ª FEIRA 07/05/25	5ª FEIRA 08/05/25	6ª FEIRA 09/05/25
05/05/2025 à 09/05/2025	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate Frutas	Sopa de Feijão	Salada: Beterraba com ovos cozidos Alface Arroz / Feijão Farofa Carne suína refogada	Cuca caseira 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	644,27Kcal	107g 65%	27g 18%	13g 18%	299,97mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/05/25	3ª FEIRA 13/05/25	4ª FEIRA 14/05/25	5ª FEIRA 15/05/25	6ª FEIRA 16/05/25
12/05/25 à 16/05/25	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface / Cenoura ralada Macarrão Molho de carne moída	Sopa (macarrão /carne moída, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Sopa de feijão 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	549,60Kcal	89g 61%	30g 23%	9g 16%	214,05mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/05/25	3ª FEIRA 20/05/25	4ª FEIRA 21/05/25	5ª FEIRA 22/05/25	6ª FEIRA 23/05/25
19/05/25 à 23/05/25	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Frutas	Sopa de feijão	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos 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	643,29Kcal	108g 66%	29g 19%	11g 16%	286,87mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/05/25	3ª FEIRA 27/05/25	4ª FEIRA 28/05/25	5ª FEIRA 29/05/25	6ª FEIRA 30/05/25
26/05/25 à 30/05/25	Salada: Alface / Cenoura Polenta Molho de carne de gado	Pão francês Creme de amendoim ou manteiga / Nata Chá mate	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada 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	534,84Kcal	82g 59%	27g 20%	11g 22%	302,66mg

- Horários dos lanches da manhã: 09h25 às 09h45

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

MAIO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 05/04/25	3ª FEIRA 06/05/25	4ª FEIRA 07/05/25	5ª FEIRA 08/05/25	6ª FEIRA 09/05/25
05/05/2025 à 09/05/2025	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Sopa de Feijão Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Alface Arroz / Feijão Farofa Carne suína refogada	Cuca caseira 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	644,27Kcal	107g 65%	27g 18%	13g 18%	299,97mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 12/05/25	3ª FEIRA 13/05/25	4ª FEIRA 14/05/25	5ª FEIRA 15/05/25	6ª FEIRA 16/05/25
12/05/25 à 16/05/25	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface / Cenoura ralada Macarrão Molho de carne moída	Sopa (macarrão /carne moída, legumes) Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado	Sopa de feijão 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	549,60Kcal	89g 61%	30g 23%	9g 16%	214,05mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 19/05/25	3ª FEIRA 20/05/25	4ª FEIRA 21/05/25	5ª FEIRA 22/05/25	6ª FEIRA 23/05/25
19/05/25 à 23/05/25	Pão francês Molho de carne de moída Chá mate	Salada: Alface Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de carne de gado Frutas	Sopa de feijão	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos 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	643,29Kcal	108g 66%	29g 19%	11g 16%	286,87mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 26/05/25	3ª FEIRA 27/05/25	4ª FEIRA 28/05/25	5ª FEIRA 29/05/25	6ª FEIRA 30/05/25
26/05/25 à 30/05/25	Pão francês Creme de amendoim ou manteiga / Nata Chá mate	Salada: Alface / Cenoura Polenta Molho de carne de gado	Sopa de frango (macarrão, frango, legumes) Frutas	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Galinhada 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	534,84Kcal	82g 59%	27g 20%	11g 22%	302,66mg

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 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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 05/05/2025	Terça-Feira 06/05/2025	Quarta-Feira 07/05/2025	Quinta-Feira 08/05/2025	Sexta-Feira 09/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	PRÉ CONSELHO DE CLASSE
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne de suína	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface / Cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	
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	987,92kcal	166g 54%	44g 14%	18g 13%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	355,01mcg	59,34mg	184,37mg	6,78mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 12/05/2025	Terça-Feira 13/05/2025	Quarta-Feira 14/05/2025	Quinta-Feira 15/05/2025	Sexta-Feira 16/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída 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: Alface com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface /Rabanete Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne suína	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha e carne de gado
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	1210,78kcal	198g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	382,24mcg	65,05mg	234,68mg	8,05mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 19/05/2025	Terça-Feira 20/05/2025	Quarta-Feira 21/05/2025	Quinta-Feira 22/05/2025	Sexta-Feira 23/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Bolo rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe
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	1242,04kcal	203g 65%	54g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,30mcg	81,49mg	247,78mg	7,85mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 26/05/2025	Terça-Feira 27/05/2025	Quarta-Feira 28/05/2025	Quinta-Feira 29/05/2025	Sexta-Feira 30/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Salada de Frutas	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Maionese de leite Galinhada	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	1303,69kcal	217g 67%	57g 17%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg) 184,18mcg	VITAMINA C (mg) 76,26mg	CA (mg) 256,20mg	FERRO (mg) 8,19mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 05/05/2025	Terça-Feira 06/05/2025	Quarta-Feira 07/05/2025	Quinta-Feira 08/05/2025	Sexta-Feira 09/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	PRÉ CONSELHO DE CLASSE
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne de suína	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface / Cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	
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	987,92kcal	166g 54%	44g 14%	18g 13%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	355,01mcg	59,34mg	184,37mg	6,78mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 12/05/2025	Terça-Feira 13/05/2025	Quarta-Feira 14/05/2025	Quinta-Feira 15/05/2025	Sexta-Feira 16/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída 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: Alface com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface /Rabanete Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne suína	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha e carne de gado
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	1210,78kcal	198g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	382,24mcg	65,05mg	234,68mg	8,05mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 19/05/2025	Terça-Feira 20/05/2025	Quarta-Feira 21/05/2025	Quinta-Feira 22/05/2025	Sexta-Feira 23/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Bolo rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe
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	1242,04kcal	203g 65%	54g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,30mcg	81,49mg	247,78mg	7,85mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 26/05/2025	Terça-Feira 27/05/2025	Quarta-Feira 28/05/2025	Quinta-Feira 29/05/2025	Sexta-Feira 30/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Salada de Frutas	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Maionese de leite Galinhada	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	1303,69kcal	217g 67%	57g 17%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg) 184,18mcg	VITAMINA C (mg) 76,26mg	CA (mg) 256,20mg	FERRO (mg) 8,19mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 05/05/2025	Terça-Feira 06/05/2025	Quarta-Feira 07/05/2025	Quinta-Feira 08/05/2025	Sexta-Feira 09/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	PRÉ CONSELHO DE CLASSE
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne de suína	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface / Cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	
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	987,92kcal	166g 54%	44g 14%	18g 13%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	355,01mcg	59,34mg	184,37mg	6,78mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 12/05/2025	Terça-Feira 13/05/2025	Quarta-Feira 14/05/2025	Quinta-Feira 15/05/2025	Sexta-Feira 16/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída 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: Alface com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface /Rabanete Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne suína	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha e carne de gado
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	1210,78kcal	198g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	382,24mcg	65,05mg	234,68mg	8,05mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 19/05/2025	Terça-Feira 20/05/2025	Quarta-Feira 21/05/2025	Quinta-Feira 22/05/2025	Sexta-Feira 23/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Bolo rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe
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	1242,04kcal	203g 65%	54g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,30mcg	81,49mg	247,78mg	7,85mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 26/05/2025	Terça-Feira 27/05/2025	Quarta-Feira 28/05/2025	Quinta-Feira 29/05/2025	Sexta-Feira 30/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Salada de Frutas	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Maionese de leite Galinhada	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	1303,69kcal	217g 67%	57g 17%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	184,18mcg	76,26mg	256,20mg	8,19mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 05/05/2025	Terça-Feira 06/05/2025	Quarta-Feira 07/05/2025	Quinta-Feira 08/05/2025	Sexta-Feira 09/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	PRÉ CONSELHO DE CLASSE
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne de suína	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface / Cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	
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	987,92kcal	166g 54%	44g 14%	18g 13%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	355,01mcg	59,34mg	184,37mg	6,78mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 12/05/2025	Terça-Feira 13/05/2025	Quarta-Feira 14/05/2025	Quinta-Feira 15/05/2025	Sexta-Feira 16/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída 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: Alface com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface /Rabanete Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne suína	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha e carne de gado
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	1210,78kcal	198g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	382,24mcg	65,05mg	234,68mg	8,05mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 19/05/2025	Terça-Feira 20/05/2025	Quarta-Feira 21/05/2025	Quinta-Feira 22/05/2025	Sexta-Feira 23/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Bolo rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe
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	1242,04kcal	203g 65%	54g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,30mcg	81,49mg	247,78mg	7,85mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 26/05/2025	Terça-Feira 27/05/2025	Quarta-Feira 28/05/2025	Quinta-Feira 29/05/2025	Sexta-Feira 30/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Salada de Frutas	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Maionese de leite Galinhada	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	1303,69kcal	217g 67%	57g 17%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	184,18mcg	76,26mg	256,20mg	8,19mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

MAIO – 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:

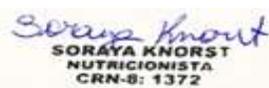
- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**
- **PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:**
 - As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
 - 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 05/05/2025	Terça-Feira 06/05/2025	Quarta-Feira 07/05/2025	Quinta-Feira 08/05/2025	Sexta-Feira 09/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	PRÉ CONSELHO DE CLASSE
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne de suína	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Alface / Cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	
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	987,92kcal	166g 54%	44g 14%	18g 13%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	355,01mcg	59,34mg	184,37mg	6,78mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 12/05/2025	Terça-Feira 13/05/2025	Quarta-Feira 14/05/2025	Quinta-Feira 15/05/2025	Sexta-Feira 16/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro com molho de carne moída 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: Alface com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Alface /Rabanete Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne suína	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de gado	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha e carne de gado
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	1210,78kcal	198g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	382,24mcg	65,05mg	234,68mg	8,05mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 19/05/2025	Terça-Feira 20/05/2025	Quarta-Feira 21/05/2025	Quinta-Feira 22/05/2025	Sexta-Feira 23/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga / Creme de amendoim Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Bolo rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe
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	1242,04kcal	203g 65%	54g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,30mcg	81,49mg	247,78mg	7,85mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 26/05/2025	Terça-Feira 27/05/2025	Quarta-Feira 28/05/2025	Quinta-Feira 29/05/2025	Sexta-Feira 30/05/2025
Desjejum 08h	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Salada de Frutas	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Maionese de leite Galinhada	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	1303,69kcal	217g 67%	57g 17%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	184,18mcg	76,26mg	256,20mg	8,19mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 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 DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

MAIO – 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”.