



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/07/2024	Terça-Feira 02/07/2024	Quarta-Feira 03/07/2024	Quinta-Feira 04/07/2024	Sexta-Feira 05/07/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída
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	998,39kcal	155g 62%	48g 19%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	444,71mcg	39,83mg	195,33mg	7,18mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	952,02kcal	146g 61%	48g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	173,43mcg	41,65mg	189,53mg	6,98mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de músculo, 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	979,83kcal	150g 61%	48g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	468,03mcg	41,19mg	197,45mg	7,30mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/07/2024	Terça-Feira 23/07/2024	Quarta-Feira 24/07/2024	Quinta-Feira 25/07/2024	Sexta-Feira 26/07/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)		
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada		
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)		
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída		
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	531,64 kcal	83g 37%	25g 11%	11g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	124,26mcg	26,76mg	109,29mg	3,64mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/07/2024	Terça-Feira 30/07/2024	Quarta-Feira 31/07/2024	Quinta-Feira 01/08/2024	Sexta-Feira 02/08/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• 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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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 ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Arroz Ensopado 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	1.001,86kcal	153g 61%	50g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	480,21mcg	40,63mg	197,32mg	7,16mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 10/06/2024	Terça-Feira 11/06/2024	Quarta-Feira 12/06/2024	Quinta-Feira 13/06/2024	Sexta-Feira 14/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
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	912,34kcal	141g 61%	45g 20%	19g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	182,92mcg	43,30mg	187,83mg	6,69mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 17/06/2024	Terça-Feira 18/06/2024	Quarta-Feira 19/06/2024	Quinta-Feira 20/06/2024	Sexta-Feira 21/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	953,77kcal	146g 61%	49g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	172,79mcg	41,65mg	190,59mg	41,65mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• 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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/07/2024	Terça-Feira 02/07/2024	Quarta-Feira 03/07/2024	Quinta-Feira 04/07/2024	Sexta-Feira 05/07/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída
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	998,39kcal	155g 62%	48g 19%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	444,71mcg	39,83mg	195,33mg	7,18mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	952,02kcal	146g 61%	48g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	173,43mcg	41,65mg	189,53mg	6,98mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO - 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de músculo, 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	979,83kcal	150g 61%	48g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	468,03mcg	41,19mg	197,45mg	7,30mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/07/2024	Terça-Feira 23/07/2024	Quarta-Feira 24/07/2024	Quinta-Feira 25/07/2024	Sexta-Feira 26/07/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)		
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h10 16h15	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída		
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	531,64 kcal	83g 37%	25g 11%	11g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	124,26mcg	26,76mg	109,29mg	3,64mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/07/2024	Terça-Feira 30/07/2024	Quarta-Feira 31/07/2024	Quinta-Feira 01/08/2024	Sexta-Feira 02/08/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• 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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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 JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/07/2024	Terça-Feira 02/07/2024	Quarta-Feira 03/07/2024	Quinta-Feira 04/07/2024	Sexta-Feira 05/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída
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	998,39kcal	155g 62%	48g 19%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	444,71mcg	39,83mg	195,33mg	7,18mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	952,02kcal	146g 61%	48g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	173,43mcg	41,65mg	189,53mg	6,98mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de músculo, 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	979,83kcal	150g 61%	48g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	468,03mcg	41,19mg	197,45mg	7,30mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/07/2024	Terça-Feira 23/07/2024	Quarta-Feira 24/07/2024	Quinta-Feira 25/07/2024	Sexta-Feira 26/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)		
Almoço 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Cabotíá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada		
Lanche da tarde 13h45	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)		
Jantar 15h50	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída		
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	531,64 kcal	83g 37%	25g 11%	11g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	124,26mcg	26,76mg	109,29mg	3,64mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/07/2024	Terça-Feira 30/07/2024	Quarta-Feira 31/07/2024	Quinta-Feira 01/08/2024	Sexta-Feira 02/08/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• **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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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 MUNDO ENCANTADO

JULHO - 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/07/2024	Terça-Feira 02/07/2024	Quarta-Feira 03/07/2024	Quinta-Feira 04/07/2024	Sexta-Feira 05/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída
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	998,39kcal	155g 62%	48g 19%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	444,71mcg	39,83mg	195,33mg	7,18mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	952,02kcal	146g 61%	48g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	173,43mcg	41,65mg	189,53mg	6,98mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO - 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de músculo, 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	979,83kcal	150g 61%	48g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	468,03mcg	41,19mg	197,45mg	7,30mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/07/2024	Terça-Feira 23/07/2024	Quarta-Feira 24/07/2024	Quinta-Feira 25/07/2024	Sexta-Feira 26/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)		
Almoço 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h00	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída		
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	531,64 kcal	83g 37%	25g 11%	11g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	124,26mcg	26,76mg	109,29mg	3,64mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/07/2024	Terça-Feira 30/07/2024	Quarta-Feira 31/07/2024	Quinta-Feira 01/08/2024	Sexta-Feira 02/08/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• 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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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

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

JULHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/07/24	3ª FEIRA 02/07/24	4ª FEIRA 03/07/24	5ª FEIRA 04/07/24	6ª FEIRA 05/07/24
01/07/2024 à 05/07/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Sopa de frango (macarrão / legumes) Banana	Salada: Alface Mandioca Molho de Carne de gado	Sopa de Feijão
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	387,72Kcal	52g 51%	24g 25%	09g 23%	256,88mg

4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07/24	3ª FEIRA 23/07/24	4ª FEIRA 24/07/24	5ª FEIRA 25/07/24	6ª FEIRA 26/07/24
22/07/24 à 26/07/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Leite com cacau em pó	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	FERIADO	RECESSO
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	278,98Kcal	43g 52%	15g 19%	5g 13%	155,32mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07/24	3ª FEIRA 30/07/24	4ª FEIRA 31/07/24	5ª FEIRA 01/08/24	6ª FEIRA 02/08/24
29/07/24 à 02/08/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão Francês Presunto / Queijo Chá Erva-doce	Salada: Repolho com tomate Arroz/ Feijão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada	Iogurte Biscoito doce Maçã
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	426,57Kcal	65g	20g	10g	264,31mg
		58%	19%	22%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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

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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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”.

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”.

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

JULHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/07/24	3ª FEIRA 02/07/24	4ª FEIRA 03/07/24	5ª FEIRA 04/07/24	6ª FEIRA 05/07/24
01/07/2024 à 05/07/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Mandioca Molho de Carne de gado	Sopa de frango (macarrão / legumes) Banana	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Sopa de Feijão
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	387,72Kcal	52g 51%	24g 25%	09g 23%	256,88mg

4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07/24	3ª FEIRA 23/07/24	4ª FEIRA 24/07/24	5ª FEIRA 25/07/24	6ª FEIRA 26/07/24
22/07/24 à 26/07/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Pão Francês Molho de carne moída Leite com cacau em pó	FERIADO	RECESSO
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	278,98Kcal	43g 52%	15g 19%	5g 13%	155,32mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
 NUTRICIONISTA
 CRN-8: 1372

5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07/24	3ª FEIRA 30/07/24	4ª FEIRA 31/07/24	5ª FEIRA 01/08/24	6ª FEIRA 02/08/24
29/07/24 à 02/08/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada	Salada: Repolho com tomate Arroz/ Feijão Molho de carne de gado	Pão Francês Presunto / Queijo Chá Erva-doce	Iogurte Biscoito doce Maçã
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	426,57Kcal	65g	20g	10g	264,31mg
		58%	19%	22%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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

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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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”.**

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”.**

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

JULHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/07/24	3ª FEIRA 02/07/24	4ª FEIRA 03/07/24	5ª FEIRA 04/07/24	6ª FEIRA 05/07/24
01/07/2024 à 05/07/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Banana	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Salada: Alface Mandioca Molho de Carne de gado	Sopa de Feijão
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	387,72Kcal	52g 51%	24g 25%	09g 23%	256,88mg

4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07/24	3ª FEIRA 23/07/24	4ª FEIRA 24/07/24	5ª FEIRA 25/07/24	6ª FEIRA 26/07/24
22/07/24 à 26/07/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Pão Francês Molho de carne moída Leite com cacau em pó	FERIADO	RECESSO
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	278,98Kcal	43g 52%	15g 19%	5g 13%	155,32mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
 NUTRICIONISTA
 CRN-8: 1372

5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07/24	3ª FEIRA 30/07/24	4ª FEIRA 31/07/24	5ª FEIRA 01/08/24	6ª FEIRA 02/08/24
29/07/24 à 02/08/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz/ Feijão Molho de carne de gado	Pão Francês Presunto / Queijo Chá Erva-doce	Salada: Alface Galinhada	Iogurte Biscoito doce Maçã
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	426,57Kcal	65g	20g	10g	264,31mg
		58%	19%	22%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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

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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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”.**

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”.**

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

JULHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/07/24	3ª FEIRA 02/07/24	4ª FEIRA 03/07/24	5ª FEIRA 04/07/24	6ª FEIRA 05/07/24
01/07/2024 à 05/07/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Mandioca Molho de Carne de gado	Sopa de frango (macarrão / legumes) Banana	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Sopa de Feijão
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	387,72Kcal	52g 51%	24g 25%	09g 23%	256,88mg

4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07/24	3ª FEIRA 23/07/24	4ª FEIRA 24/07/24	5ª FEIRA 25/07/24	6ª FEIRA 26/07/24
22/07/24 à 26/07/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Pão Francês Molho de carne moída Leite com cacau em pó	FERIADO	RECESSO
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	278,98Kcal	43g 52%	15g 19%	5g 13%	155,32mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
 NUTRICIONISTA
 CRN-8: 1372

5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07/24	3ª FEIRA 30/07/24	4ª FEIRA 31/07/24	5ª FEIRA 01/08/24	6ª FEIRA 02/08/24
29/07/24 à 02/08/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada	Salada: Repolho com tomate Arroz/ Feijão Molho de carne de gado	Pão Francês Presunto / Queijo Chá Erva-doce	Iogurte Biscoito doce Maçã
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	426,57Kcal	65g	20g	10g	264,31mg
		58%	19%	22%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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

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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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”.**

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”.**

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

JULHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/07/24	3ª FEIRA 02/07/24	4ª FEIRA 03/07/24	5ª FEIRA 04/07/24	6ª FEIRA 05/07/24
01/07/2024 à 05/07/2024	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Banana	Salada: Alface Mandioca Molho de Carne de gado	Sopa de Feijão
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	387,72Kcal	52g 51%	24g 25%	09g 23%	256,88mg

4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/07/24	3ª FEIRA 23/07/24	4ª FEIRA 24/07/24	5ª FEIRA 25/07/24	6ª FEIRA 26/07/24
22/07/24 à 26/07/24	Pão Francês Molho de carne moída Leite com cacau em pó	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	FERIADO	RECESSO
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	278,98Kcal	43g 52%	15g 19%	5g 13%	155,32mg


SORAYA KNORST
 NUTRICIONISTA
 CRN-8: 1372

5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/07/24	3ª FEIRA 30/07/24	4ª FEIRA 31/07/24	5ª FEIRA 01/08/24	6ª FEIRA 02/08/24
29/07/24 à 02/08/24	Pão Francês Presunto / Queijo Chá Erva-doce	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz/ Feijão Molho de carne de gado	Salada: Alface Galinhada	Iogurte Biscoito doce Maçã
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	426,57Kcal	65g	20g	10g	264,31mg
		58%	19%	22%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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

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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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”.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO - 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/07/2024	Terça-Feira 02/07/2024	Quarta-Feira 03/07/2024	Quinta-Feira 04/07/2024	Sexta-Feira 05/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída
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	998,39kcal	155g 62%	48g 19%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	444,71mcg	39,83mg	195,33mg	7,18mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

2ª Semana	Segunda-Feira 24/06/2024	Terça-Feira 25/06/2024	Quarta-Feira 26/06/2024	Quinta-Feira 27/06/2024	Sexta-Feira 28/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Patê de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne gado picada	Salada: Alface Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Chuchu / Tomate Arroz / Feijão Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Pizza com queijo e frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída	Sopa de Feijão	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	952,02kcal	146g 61%	48g 21%	20g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	173,43mcg	41,65mg	189,53mg	6,98mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO - 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

3ª Semana	Segunda-Feira 03/06/2024	Terça-Feira 04/06/2024	Quarta-Feira 05/06/2024	Quinta-Feira 06/06/2024	Sexta-Feira 07/06/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada 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)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Escondidinho de batata e carne moída	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de músculo, 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	979,83kcal	150g 61%	48g 20%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	468,03mcg	41,19mg	197,45mg	7,30mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/07/2024	Terça-Feira 23/07/2024	Quarta-Feira 24/07/2024	Quinta-Feira 25/07/2024	Sexta-Feira 26/07/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)		
Almoço 10h50	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Cabotiá refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Carne suína refogada		
Lanche da tarde 13h50	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)		
Jantar 16h00	Salada: Alface Polenta Molho de carne moída	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Repolho Macarrão Molho de carne moída		
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	531,64 kcal	83g 37%	25g 11%	11g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	124,26mcg	26,76mg	109,29mg	3,64mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/07/2024	Terça-Feira 30/07/2024	Quarta-Feira 31/07/2024	Quinta-Feira 01/08/2024	Sexta-Feira 02/08/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Patê de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída 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 Tomate Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Empada Três Pingos Frutas (duas variedades)	Bolo de maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Salada: Alface Escondidinho de batata e carne moída	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	977,40kcal	152g 62%	45g 18%	21g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	426,61mcg	45,13mg	187,92mg	6,86mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

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:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

• 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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

• 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.

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”.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

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