



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO

PEDRO MAHL

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 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: 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	Arroz Ensofado 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 ALBANO

PEDRO MAHL

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 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 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 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)	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
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	

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
-----------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO

PEDRO MAHL

JUNHO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I e II

	17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
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 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

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 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 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 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	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 ALBANO

PEDRO MAHL

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 ALBANO

PEDRO MAHL

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”.



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO

PEDRO MAHL

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

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 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: 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	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 GENTE INOCENTE

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 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 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 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 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
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 GENTE INOCENTE

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 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

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 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 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 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	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 GENTE INOCENTE

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 GENTE INOCENTE

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 GENTE INOCENTE

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

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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 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: 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	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

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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 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 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 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)	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
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

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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 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

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 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 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 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	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

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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”.



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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

MUNDO ENCANTADO

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 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: 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	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

MUNDO ENCANTADO

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 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 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 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 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
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

MUNDO ENCANTADO

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 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

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 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 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 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	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

MUNDO ENCANTADO

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

MUNDO ENCANTADO

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”.



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL

MUNDO ENCANTADO

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

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

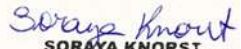
CARDÁPIO


MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLO GOMES - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06/24	3ª FEIRA 04/06/24	4ª FEIRA 05/06/24	5ª FEIRA 06/06/24	6ª FEIRA 07/06/24
03/06/2024 à 07/06/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá de Erva-doce	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Mandioca Molho de carne suína Fruta	Sopa de Feijão Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	401,59cal	56g	24g	09g	257,75mg
		54%	24%	22%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06/24	3ª FEIRA 11/06/24	4ª FEIRA 12/06/24	5ª FEIRA 13/06/24	6ª FEIRA 14/06/24
10/06/24 à 14/06/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Pão Francês Presunto / Queijo Leite com cacau em pó	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	468,70Kcal	68g	23g	11g	349,17mg
		57%	20%	22%	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06/24	3ª FEIRA 18/06/24	4ª FEIRA 19/06/24	5ª FEIRA 20/06/24	6ª FEIRA 21/06/24
17/06/24 à 21/06/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Canjiquinha Molho de carne suína Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	logurte Cereal Biscoito doce Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	501,77Kcal	80g 60%	22g 20%	10g 20%	273,09mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06/24	3ª FEIRA 25/06/24	4ª FEIRA 26/06/24	5ª FEIRA 27/06/24	6ª FEIRA 28/06/24
24/06/24 à 28/06/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Pão Francês Omelete Chá de Camomila Fruta	Sopa de Feijão Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes)
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	462,40Kcal	69g 58%	25g 21%	09g 20%	276,63mg
					

- 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;

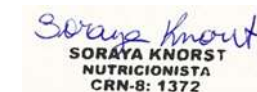
Obs:

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



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

JUNHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06/24	3ª FEIRA 04/06/24	4ª FEIRA 05/06/24	5ª FEIRA 06/06/24	6ª FEIRA 07/06/24
03/06/2024 à 07/06/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Mandioca Molho de carne suína Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá de Erva-doce	Sopa de Feijão Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	401,59cal	56g 54%	24g 24%	09g 22%	257,75mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06/24	3ª FEIRA 11/06/24	4ª FEIRA 12/06/24	5ª FEIRA 13/06/24	6ª FEIRA 14/06/24
10/06/24 à 14/06/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado Fruta	Pão Francês Presunto / Queijo Leite com cacau em pó	Salada: Alface Galinhada Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	468,70Kcal	68g 57%	23g 20%	11g 22%	349,17mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06/24	3ª FEIRA 18/06/24	4ª FEIRA 19/06/24	5ª FEIRA 20/06/24	6ª FEIRA 21/06/24
17/06/24 à 21/06/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Salada: Alface Galinhada Fruta	Iogurte Cereal Biscoito doce Fruta	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Canjiquinha Molho de carne suína Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	501,77Kcal	80g 60%	22g 20%	10g 20%	273,09mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06/24	3ª FEIRA 25/06/24	4ª FEIRA 26/06/24	5ª FEIRA 27/06/24	6ª FEIRA 28/06/24
24/06/24 à 28/06/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes)	Salada: Alface Galinhada Fruta	Pão Francês Omelete Chá de Camomila Fruta	Sopa de Feijão Fruta
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	462,40Kcal	69g 58%	25g 21%	09g 20%	276,63mg
					

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

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

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

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

Obs:

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

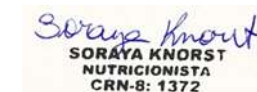


ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



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

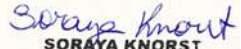
CARDÁPIO


MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06/24	3ª FEIRA 04/06/24	4ª FEIRA 05/06/24	5ª FEIRA 06/06/24	6ª FEIRA 07/06/24
03/06/2024 à 07/06/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá de Erva-doce	Salada: Alface Mandioca Molho de carne suína Fruta	Sopa de Feijão Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	401,59cal	56g	24g	09g	257,75mg
		54%	24%	22%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06/24	3ª FEIRA 11/06/24	4ª FEIRA 12/06/24	5ª FEIRA 13/06/24	6ª FEIRA 14/06/24
10/06/24 à 14/06/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado Fruta	Pão Francês Presunto / Queijo Leite com cacau em pó	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	468,70Kcal	68g	23g	11g	349,17mg
		57%	20%	22%	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06/24	3ª FEIRA 18/06/24	4ª FEIRA 19/06/24	5ª FEIRA 20/06/24	6ª FEIRA 21/06/24
17/06/24 à 21/06/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Canjiquinha Molho de carne suína Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	logurte Cereal Biscoito doce Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	501,77Kcal	80g 60%	22g 20%	10g 20%	273,09mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06/24	3ª FEIRA 25/06/24	4ª FEIRA 26/06/24	5ª FEIRA 27/06/24	6ª FEIRA 28/06/24
24/06/24 à 28/06/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Sopa de Feijão Fruta	Pão Francês Omelete Chá de Camomila Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes)
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	462,40Kcal	69g 58%	25g 21%	09g 20%	276,63mg
					

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

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

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

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

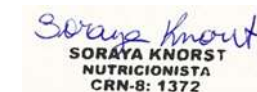
Obs:

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



ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



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

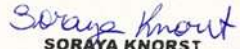
CARDÁPIO


MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JUNHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06/24	3ª FEIRA 04/06/24	4ª FEIRA 05/06/24	5ª FEIRA 06/06/24	6ª FEIRA 07/06/24
03/06/2024 à 07/06/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Mandioca Molho de carne suína Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá de Erva-doce Fruta	Sopa de Feijão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	401,59cal	56g	24g	09g	257,75mg
		54%	24%	22%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06/24	3ª FEIRA 11/06/24	4ª FEIRA 12/06/24	5ª FEIRA 13/06/24	6ª FEIRA 14/06/24
10/06/24 à 14/06/24	Salada: Repolho com tomate Polenta Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado Fruta	Pão Francês Presunto / Queijo Leite com cacau em pó Fruta	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	468,70Kcal	68g	23g	11g	349,17mg
		57%	20%	22%	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06/24	3ª FEIRA 18/06/24	4ª FEIRA 19/06/24	5ª FEIRA 20/06/24	6ª FEIRA 21/06/24
17/06/24 à 21/06/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada Fruta	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Canjiquinha Molho de carne suína Fruta	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	iogurte Cereal Biscoito doce Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	501,77Kcal	80g	22g	10g	273,09mg
		60%	20%	20%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06/24	3ª FEIRA 25/06/24	4ª FEIRA 26/06/24	5ª FEIRA 27/06/24	6ª FEIRA 28/06/24
24/06/24 à 28/06/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Sopa de Feijão Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	Pão Francês Omelete Chá de Camomila Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	462,40Kcal	69g	25g	09g	276,63mg
		58%	21%	20%	

- Horários dos lanches da manhã:
- Horários dos lanches da tarde:

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.



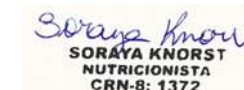
ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;

- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR **“SEM GLÚTEN”**.



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

JUNHO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 03/06/24	3ª FEIRA 04/06/24	4ª FEIRA 05/06/24	5ª FEIRA 06/06/24	6ª FEIRA 07/06/24
03/06/2024 à 07/06/2024	Pão Francês Molho de carne moída Chá de Erva-doce	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Mandioca Molho de carne suína Fruta	Sopa de Feijão Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	401,59cal	56g 54%	24g 24%	09g 22%	257,75mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 10/06/24	3ª FEIRA 11/06/24	4ª FEIRA 12/06/24	5ª FEIRA 13/06/24	6ª FEIRA 14/06/24
10/06/24 à 14/06/24	Pão Francês Presunto / Queijo 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 Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes) Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	468,70Kcal	68g 57%	23g 20%	11g 22%	349,17mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

3ª SEMANA	2ª FEIRA 17/06/24	3ª FEIRA 18/06/24	4ª FEIRA 19/06/24	5ª FEIRA 20/06/24	6ª FEIRA 21/06/24
17/06/24 à 21/06/24	Pão Francês Molho de carne moída Chá Mate	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Canjiquinha Molho de carne suína Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	Iogurte Cereal Biscoito doce Fruta	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	501,77Kcal	80g 60%	22g 20%	10g 20%	273,09mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 24/06/24	3ª FEIRA 25/06/24	4ª FEIRA 26/06/24	5ª FEIRA 27/06/24	6ª FEIRA 28/06/24
24/06/24 à 28/06/24	Pão Francês Omelete Chá de Camomila Fruta	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Sopa de Feijão Fruta	Salada: Alface Galinhada Fruta	Sopa de frango (macarrão / legumes)
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	462,40Kcal	69g 58%	25g 21%	09g 20%	276,63mg
					

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

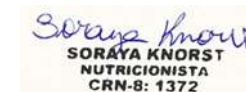
Orientações de acordo com a Resolução CD/FNDE de nº 06 de 08 de maio de 2020:

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.



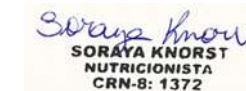
ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

- **Sempre observar as embalagens dos produtos que forem utilizar nas preparações. Só utilizar se tiver escrito “Sem Glúten”;**

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

- As preparações sem glúten precisam ser feitas em local exclusivo (diferente do local que se faz as preparações com trigo);
- Deve-se utilizar utensílios **exclusivos** para as preparações de alimentos sem glúten;
- As esponjas e buchas para lavar a louça. Também precisam ser exclusivas e separadas;

- O macarrão sempre utilizar o de arroz;
- O arroz sempre sem glúten;
- Os pães e bolos sempre sem glúten (pode se utilizar farinha de milho sem glúten; biju sem glúten, farinha de arroz sem glúten, amido de milho sem glúten, polvilho doce ou azedo sem glúten, farinha de mandioca sem glúten ou mix de farinhas sem glúten);
- **SEMPRE LER AS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM GLÚTEN”.**

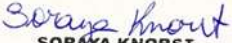


ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

- 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
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372