



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 07/10/2024	Terça-Feira 08/10/2024	Quarta-Feira 09/10/2024	Quinta-Feira 10/10/2024	Sexta-Feira 11/10/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Tomate / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de peixe (filé de tilápia)	Salada: Acelga / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu de suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Tomate Galinhada	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	1036,10kcal	153g 59%	54g 21%	23g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	509,03mcg	44,92mg	204,40mg	7,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 14/10/2024	Terça-Feira 15/10/2024	Quarta-Feira 16/10/2024	Quinta-Feira 17/10/2024	Sexta-Feira 18/10/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	RECESSO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão caseiro Omelete 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 Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface /Brócolis Feijão Purê de mandioca Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Couve-flor / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10		Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Tomate Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta 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	776,10kcal	118g 49%	38g 16%	16g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	405,86mcg	41,17mg	149,74mg	5,37mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 21/10/2024	Terça-Feira 22/10/2024	Quarta-Feira 23/10/2024	Quinta-Feira 24/10/2024	Sexta-Feira 25/10/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 frango	Salada: Acelga / Couve-flor Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	logurte natural Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Polenta Molho de 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	1053,03kcal	165g 62%	49g 19%	22g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	429,98mcg	48,23mg	218,86mg	7,19mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 28/10/2024	Terça-Feira 29/10/2024	Quarta-Feira 30/10/2024	Quinta-Feira 31/10/2024	Sexta-Feira 01/11/2024
Desjejum 07h40 08h 08h20	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h / 10h20 10h30 / 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída		
Lanche da tarde 13h10 / 13h20 13h30 / 13h40	Torta Salgada	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas		
Jantar 15h30 / 15h50 16h10	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada		
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	686,48kcal	105g 37%	35g 12%	13g 11%	
	VITAMINA A (mcg) 86,86mcg	VITAMINA C (mg) 24,71mg	CA (mg) 128,84mg	FERRO (mg) 5,13mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 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: Os pães da Agricultura Familiar não tem em sua composição leite e ovos.

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

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

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 07/10/2024	Terça-Feira 08/10/2024	Quarta-Feira 09/10/2024	Quinta-Feira 10/10/2024	Sexta-Feira 11/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Tomate / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de peixe (filé de tilápia)	Salada: Acelga / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu de suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Tomate Galinhada	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	1036,10kcal	153g 59%	54g 21%	23g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	509,03mcg	44,92mg	204,40mg	7,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 14/10/2024	Terça-Feira 15/10/2024	Quarta-Feira 16/10/2024	Quinta-Feira 17/10/2024	Sexta-Feira 18/10/2024
Desjejum 08h	RECESSO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão caseiro Omelete 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 Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface /Brócolis Feijão Purê de mandioca Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Couve-flor / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h45		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50		Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Tomate Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta 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	776,10kcal	118g 49%	38g 16%	16g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	405,86mcg	41,17mg	149,74mg	5,37mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 21/10/2024	Terça-Feira 22/10/2024	Quarta-Feira 23/10/2024	Quinta-Feira 24/10/2024	Sexta-Feira 25/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 frango	Salada: Acelga / Couve-flor Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h45	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	iogurte natural Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Polenta Molho de 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	1053,03kcal	165g 62%	49g 19%	22g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	429,98mcg	48,23mg	218,86mg	7,19mg	



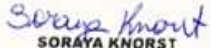
MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 28/10/2024	Terça-Feira 29/10/2024	Quarta-Feira 30/10/2024	Quinta-Feira 31/10/2024	Sexta-Feira 01/11/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída		
Lanche da tarde 13h45	Torta Salgada	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas		
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada		
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	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	686,48kcal	105g 37%	35g 12%	13g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	86,86mcg	24,71mg	128,84mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 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: Os pães da Agricultura Familiar não tem em sua composição leite e ovos.

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 07/10/2024	Terça-Feira 08/10/2024	Quarta-Feira 09/10/2024	Quinta-Feira 10/10/2024	Sexta-Feira 11/10/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Tomate / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de peixe (filé de tilápia)	Salada: Acelga / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu de suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Tomate Galinhada	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	1036,10kcal	153g 59%	54g 21%	23g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	509,03mcg	44,92mg	204,40mg	7,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 14/10/2024	Terça-Feira 15/10/2024	Quarta-Feira 16/10/2024	Quinta-Feira 17/10/2024	Sexta-Feira 18/10/2024
Desjejum 07h45 08h	RECESSO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão caseiro Omelete 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 Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface /Brócolis Feijão Purê de mandioca Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Couve-flor / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h40		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15		Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Tomate Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta 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	776,10kcal	118g 49%	38g 16%	16g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	405,86mcg	41,17mg	149,74mg	5,37mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 21/10/2024	Terça-Feira 22/10/2024	Quarta-Feira 23/10/2024	Quinta-Feira 24/10/2024	Sexta-Feira 25/10/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 frango	Salada: Acelga / Couve-flor Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	logurte natural Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Polenta Molho de 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	1053,03kcal	165g 62%	49g 19%	22g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	429,98mcg	48,23mg	218,86mg	7,19mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 28/10/2024	Terça-Feira 29/10/2024	Quarta-Feira 30/10/2024	Quinta-Feira 31/10/2024	Sexta-Feira 01/11/2024
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída		
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas		
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada		
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	686,48kcal	105g 37%	35g 12%	13g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	86,86mcg	24,71mg	128,84mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 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: Os pães da Agricultura Familiar não tem em sua composição leite e ovos.

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

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

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 07/10/2024	Terça-Feira 08/10/2024	Quarta-Feira 09/10/2024	Quinta-Feira 10/10/2024	Sexta-Feira 11/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Tomate / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de peixe (filé de tilápia)	Salada: Acelga / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu de suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Tomate Galinhada	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	1036,10kcal	153g 59%	54g 21%	23g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	509,03mcg	44,92mg	204,40mg	7,46mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 14/10/2024	Terça-Feira 15/10/2024	Quarta-Feira 16/10/2024	Quinta-Feira 17/10/2024	Sexta-Feira 18/10/2024
Desjejum 08h	RECESSO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão caseiro Omelete 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 Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface /Brócolis Feijão Purê de mandioca Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Couve-flor / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h50		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00		Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Tomate Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta 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	776,10kcal	118g 49%	38g 16%	16g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	405,86mcg	41,17mg	149,74mg	5,37mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 21/10/2024	Terça-Feira 22/10/2024	Quarta-Feira 23/10/2024	Quinta-Feira 24/10/2024	Sexta-Feira 25/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 frango	Salada: Acelga / Couve-flor Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	logurte natural Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Polenta Molho de 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	1053,03kcal	165g 62%	49g 19%	22g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	429,98mcg	48,23mg	218,86mg	7,19mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 28/10/2024	Terça-Feira 29/10/2024	Quarta-Feira 30/10/2024	Quinta-Feira 31/10/2024	Sexta-Feira 01/11/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída		
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas		
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada		
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	686,48kcal	105g 37%	35g 12%	13g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	86,86mcg	24,71mg	128,84mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 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: Os pães da Agricultura Familiar não tem em sua composição leite e ovos.

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 07/10/2024	Terça-Feira 08/10/2024	Quarta-Feira 09/10/2024	Quinta-Feira 10/10/2024	Sexta-Feira 11/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas	Pão de leite com molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 Batata doce refogada Molho de carne de gado picada	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Abóbora Cabotiá refogada Molho de frango	Salada: Tomate / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de peixe (filé de tilápia)	Salada: Acelga / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu de suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Tomate Galinhada	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	1036,10kcal	153g 59%	54g 21%	23g 20%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	509,03mcg	44,92mg	204,40mg	7,46mg	




MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 14/10/2024	Terça-Feira 15/10/2024	Quarta-Feira 16/10/2024	Quinta-Feira 17/10/2024	Sexta-Feira 18/10/2024
Desjejum 08h	RECESSO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas	Pão caseiro Omelete 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 Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface /Brócolis Feijão Purê de mandioca Molho de frango	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Couve-flor / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne de gado picada
Lanche da tarde 13h40		Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00		Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho / Tomate Arroz Molho de peixe (filé de tilápia)	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta 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	776,10kcal	118g 49%	38g 16%	16g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	405,86mcg	41,17mg	149,74mg	5,37mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 21/10/2024	Terça-Feira 22/10/2024	Quarta-Feira 23/10/2024	Quinta-Feira 24/10/2024	Sexta-Feira 25/10/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de 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 frango	Salada: Acelga / Couve-flor Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas	logurte natural Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de canjiquinha e frango	Salada: Alface Polenta Molho de 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	1053,03kcal	165g 62%	49g 19%	22g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	429,98mcg	48,23mg	218,86mg	7,19mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 28/10/2024	Terça-Feira 29/10/2024	Quarta-Feira 30/10/2024	Quinta-Feira 31/10/2024	Sexta-Feira 01/11/2024
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Purê de Mandioca Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída		
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo Frutas (duas variedades)	Salada de Frutas		
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Galinhada		
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	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	686,48kcal	105g 37%	35g 12%	13g 11%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	86,86mcg	24,71mg	128,84mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 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: Os pães da Agricultura Familiar não tem em sua composição leite e ovos.

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

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

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2024

CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

- PARA O PREPARO DOS ALIMENTOS SEM GLÚTEN:

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



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

OUTUBRO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 07/10/24	3ª FEIRA 08/10/24	4ª FEIRA 09/10/24	5ª FEIRA 10/10/24	6ª FEIRA 11/10/24
07/10/2024 à 11/10/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão caseiro Geleia / Manteiga Leite com cacau em pó	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Com carne de gado Fruta	Torta de bolacha Chá mate Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	455,16Kcal	72g 62%	20g 17%	9g 21%	205,86mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 14/10/24	3ª FEIRA 15/10/24	4ª FEIRA 16/10/24	5ª FEIRA 17/10/24	6ª FEIRA 18/10/24
14/10/24 à 18/10/24	RECESSO	Pão Francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Brócolis Galinhada Fruta	Pipoca Suco de fruta natural Fruta	Salada: Repolho com cenoura Polenta 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	322,24Kcal	47g 46%	15g 13%	8g 21%	379,55mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA 21/10/24	3ª FEIRA 22/10/24	4ª FEIRA 23/10/24	5ª FEIRA 24/10/24	6ª FEIRA 25/10/24
21/10/24 à 25/10/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado Fruta	logurte Cereal Biscoito Fruta	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	537,82Kcal	86g	24g	11g	235,10mg
		63%	19%	18%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 28/10/24	3ª FEIRA 29/10/24	4ª FEIRA 30/10/24	5ª FEIRA 31/10/24	6ª FEIRA 01/11/24
28/10/24 à 01/11/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Galinhada Fruta	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	343,15Kcal	53g	17g	06g	102,59mg
		38%	12%	09%	

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 07/10/24	3ª FEIRA 08/10/24	4ª FEIRA 09/10/24	5ª FEIRA 10/10/24	6ª FEIRA 11/10/24
07/10/2024 à 11/10/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Torta de bolacha (ou sagu) Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Com carne de gado picada Fruta	Pão caseiro Omelete Leite com cacau em pó Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	452,03kcal	70g	21g	09g
		60%	18%	21%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 14/10/24	3ª FEIRA 15/10/24	4ª FEIRA 16/10/24	5ª FEIRA 17/10/24	6ª FEIRA 18/10/24
14/10/24 à 18/10/24	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de Carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Brócolis Galinhada Fruta	Pipoca Suco de fruta natural 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	322,24Kcal	47g	15g	8g
		46%	13%	21%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

3ª SEMANA	2ª FEIRA 21/10/24	3ª FEIRA 22/10/24	4ª FEIRA 23/10/24	5ª FEIRA 24/10/24	6ª FEIRA 25/10/24
21/10/24 à 25/10/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	logurte Cereal Biscoito Fruta	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de carne moída Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	537,82Kcal	86g	24g	11g	235,10mg
		63%	19%	18%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 28/10/24	3ª FEIRA 29/10/24	4ª FEIRA 30/10/24	5ª FEIRA 31/10/24	6ª FEIRA 01/11/24
28/10/24 à 01/11/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Galinhada Fruta	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	343,15Kcal	53g	17g	06g	102,59mg
		38%	12%	09%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MILTI-EDUCAR

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

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


Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 07/10/24	3ª FEIRA 08/10/24	4ª FEIRA 09/10/24	5ª FEIRA 10/10/24	6ª FEIRA 11/10/24
07/10/2024 à 11/10/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Torta de bolacha (ou sagu) Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Com carne de gado picada Fruta	Pão caseiro Omelete Leite com cacau em pó Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	MÉDIA SEMANAL	452,03kcal	70g	21g	09g
		60%	18%	21%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 14/10/24	3ª FEIRA 15/10/24	4ª FEIRA 16/10/24	5ª FEIRA 17/10/24	6ª FEIRA 18/10/24
14/10/24 à 18/10/24	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de Carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Brócolis Galinhada Fruta	Pipoca Suco de fruta natural 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	322,24Kcal	47g	15g	8g
		46%	13%	21%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA 21/10/24	3ª FEIRA 22/10/24	4ª FEIRA 23/10/24	5ª FEIRA 24/10/24	6ª FEIRA 25/10/24
21/10/24 à 25/10/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	iogurte Cereal Biscoito Fruta	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de carne moída Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	537,82Kcal	86g	24g	11g	235,10mg
		63%	19%	18%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 28/10/24	3ª FEIRA 29/10/24	4ª FEIRA 30/10/24	5ª FEIRA 31/10/24	6ª FEIRA 01/11/24
28/10/24 à 01/11/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Galinhada Fruta	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	343,15Kcal	53g	17g	06g	102,59mg
		38%	12%	09%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

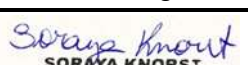
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2024

1ª SEMANA	2ª FEIRA 07/10/24	3ª FEIRA 08/10/24	4ª FEIRA 09/10/24	5ª FEIRA 10/10/24	6ª FEIRA 11/10/24
07/10/2024 à 11/10/2024	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Torta de bolacha (ou sagu) Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Com carne de gado picada Fruta	Pão caseiro Omelete Leite com cacau em pó Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	452,03kcal	70g	21g	09g	213,51mg
		60%	18%	21%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 14/10/24	3ª FEIRA 15/10/24	4ª FEIRA 16/10/24	5ª FEIRA 17/10/24	6ª FEIRA 18/10/24
14/10/24 à 18/10/24	RECESSO	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de Carne moída	Pão Francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Brócolis Galinhada Fruta	Pipoca Suco de fruta natural 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	322,24Kcal	47g	15g	8g	379,55mg
		46%	13%	21%	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 21/10/24	3ª FEIRA 22/10/24	4ª FEIRA 23/10/24	5ª FEIRA 24/10/24	6ª FEIRA 25/10/24
21/10/24 à 25/10/24	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	logurte Cereal Biscoito Fruta	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de carne moída Fruta	Salada: Repolho / Tomate Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	537,82Kcal	86g	24g	11g	235,10mg
		63%	19%	18%	
4ª SEMANA	2ª FEIRA 28/10/24	3ª FEIRA 29/10/24	4ª FEIRA 30/10/24	5ª FEIRA 31/10/24	6ª FEIRA 01/11/24
28/10/24 à 01/11/24	Salada: Repolho com cenoura Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de Carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Galinhada Fruta	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	343,15Kcal	53g	17g	06g	102,59mg
		38%	12%	09%	

- 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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE ITAIPULÂNDIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

- Se a criança tiver **APLV (alergia à proteína do leite de vaca)**, não deve consumir leite e seus derivados e nenhum produto que contenha o leite e seus derivados.
- **Se a criança tiver APLV (alergia à proteína do leite de vaca) o leite poderá ser substituído por:** suco de fruta natural, água, leite de soja ou outro leite de origem vegetal.

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372