



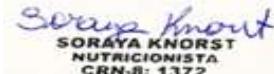
MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva Niagara	Sagu com suco de uva Maçã/ Kiwi	Torta Salgada de frango Laranja/ Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinha
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	561,75mcg	73,04mg	256,50mg	8,60mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface Feijão Galinhana
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Torta Salgada Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Torta Salgada Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhana	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
<b>Faixa Etária: 01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	540,89mcg	76,05mg	257,70mg	8,86mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Mamão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Laranja / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Mamão / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura Molho de frango	Salada: Alface / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Torta Salgada Maçã / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Banana	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Mamão / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinha	Sopa de canjiquinha com frango
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 <p><b>Soraya Knorst</b> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</p>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	244,61mcg	62,69mg	250,61mg	8,63mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Banana / Melão	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Laranja / Uva Niagara	Torta Salgada Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de frango macarrão e legumes
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	594,95mcg	90,17mg	272,90mg	8,62mg	



# MUNICÍPIO DE Itaipulândia

## SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

### CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

#### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

##### 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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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 ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva Niagara	Sagu com suco de uva Maçã/ Kiwi	Torta Salgada de frango Laranja/ Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinha
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g)</b> <b>55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g)</b> <b>10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g)</b> <b>25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372</i>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	561,75mcg	73,04mg	256,50mg	8,60mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface Feijão Galinha
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Torta Salgada Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Torta Salgada Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
<b>Faixa Etária: 01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	540,89mcg	76,05mg	257,70mg	8,86mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Mamão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Laranja / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Mamão / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura Molho de frango	Salada: Alface / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Torta Salgada Maçã / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Banana	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Mamão / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinha	Sopa de canjiquinha com frango
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	244,61mcg	62,69mg	250,61mg	8,63mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Banana / Melão	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Laranja / Uva Niagara	Torta Salgada Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de frango macarrão e legumes
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	594,95mcg	90,17mg	272,90mg	8,62mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

**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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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 ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva Niagara	Sagu com suco de uva Maçã/ Kiwi	Torta Salgada de frango Laranja/ Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinha
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g)</b> 55 A 65 % DO VET	<b>PROTEÍNAS (g)</b> 10 A 15 % DO VET	<b>LIPÍDIOS (g)</b> 25 A 35 % DO VET	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	561,75mcg	73,04mg	256,50mg	8,60mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface Feijão Galinha
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Torta Salgada Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Torta Salgada Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
<b>Faixa Etária: 01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g)</b> 55 A 65 % DO VET	<b>PROTEÍNAS (g)</b> 10 A 15 % DO VET	<b>LIPÍDIOS (g)</b> 25 A 35 % DO VET	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	540,89mcg	76,05mg	257,70mg	8,86mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Mamão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Laranja / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Mamão / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura Molho de frango	Salada: Alface / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Torta Salgada Maçã / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Banana	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Mamão / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinha	Sopa de canjiquinha com frango
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 <p><b>Soraya Knorst</b> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372</p>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	244,61mcg	62,69mg	250,61mg	8,63mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Banana / Melão	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Laranja / Uva Niagara	Torta Salgada Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de frango macarrão e legumes
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	594,95mcg	90,17mg	272,90mg	8,62mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

**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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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 ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva Niagara	Sagu com suco de uva Maçã/ Kiwi	Torta Salgada de frango Laranja/ Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinha
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	561,75mcg	73,04mg	256,50mg	8,60mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface Feijão Galinha
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Torta Salgada Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Torta Salgada Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
<b>Faixa Etária: 01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372</i>
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	540,89mcg	76,05mg	257,70mg	8,86mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Mamão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Laranja / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Mamão / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura Molho de frango	Salada: Alface / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Torta Salgada Maçã / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Banana	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Mamão / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinha	Sopa de canjiquinha com frango
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	244,61mcg	62,69mg	250,61mg	8,63mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Banana / Melão	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Laranja / Uva Niagara	Torta Salgada Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de frango macarrão e legumes
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	594,95mcg	90,17mg	272,90mg	8,62mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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 ALIMENTOS, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.**

#### APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

#### ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



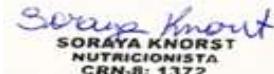
MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

1ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Banana / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata Chá de camomila Mamão / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com cenoura Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva Niagara	Sagu com suco de uva Maçã/ Kiwi	Torta Salgada de frango Laranja/ Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinha
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g)</b> 55 A 65 % DO VET	<b>PROTEÍNAS (g)</b> 10 A 15 % DO VET	<b>LIPÍDIOS (g)</b> 25 A 35 % DO VET	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-6: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	561,75mcg	73,04mg	256,50mg	8,60mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

2ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Maçã	Pão de leite Molho de carne moída Chá de camomila Banana / Pera	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Melão / Maçã
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado	Salada: Alface Feijão Galinha
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Torta Salgada Maçã / Laranja	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Melão	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Torta Salgada Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinha	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
<b>Faixa Etária: 01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	540,89mcg	76,05mg	257,70mg	8,86mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

3ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Mamão	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Laranja / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Mamão / Maçã	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura Molho de frango	Salada: Alface / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Torta Salgada Maçã / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Melão / Banana	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas- passas) Mamão / Laranja	Sagu com suco de uva Mamão / Laranja
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinha	Sopa de canjiquinha com frango
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	<i>Soraya Knorst</i> SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	244,61mcg	62,69mg	250,61mg	8,63mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

FEVEREIRO A MAIO – 2026

**CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)**

4ª Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
<b>Desjejum 08h</b>	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Banana / Melão	Pão de leite Omelete Leite integral Banana / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Melão
<b>Almoço 10h50</b>	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
<b>Lanche da tarde 13h50</b>	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Laranja / Uva Niagara	Torta Salgada Melancia	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Mamão
<b>Jantar 16h00</b>	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	Sopa de frango macarrão e legumes
<b>01 a 03 anos</b>	<b>ENERGIA (Kcal)</b>	<b>CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET</b>	<b>PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET</b>	<b>LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET</b>	 <b>SORAYA KNORST</b> NUTRICIONISTA CRN-B: 1372
<b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL</b>	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	<b>VITAMINA A (mcg)</b>	<b>VITAMINA C (mg)</b>	<b>CA (mg)</b>	<b>FERRO (mg)</b>	
	594,95mcg	90,17mg	272,90mg	8,62mg	



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

**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;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE  
**Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

### CARDÁPIO INFANTIL I, II E III (01 A 03 ANOS)

#### 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 ALIMENTOS, 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”.**