




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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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 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	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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 Galinhada
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
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	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de canjiquinha com 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	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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 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	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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 Galinhada
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
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	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de canjiquinha com 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	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL 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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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 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	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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 Galinhada
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
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	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de canjiquinha com 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	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL 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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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 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	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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 Galinhada
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
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	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de canjiquinha com 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	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372




MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL 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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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 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	1.369,22kcal	222g 65%	63g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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 Galinhada
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de feijão	Sopa de canjiquinha com frango
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	1.402,03kcal	220g 63%	65g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de feijão	Salada: Alface Galinhada	Sopa de canjiquinha com 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	1.352,33kcal	210g 62%	63g 19%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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
Desjejum 08h	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
Almoço 10h50	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
Lanche da tarde 13h50	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
Jantar 16h00	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
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.352,13kcal	218g 64%	63g 19%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	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.

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 ALIMENTO, PARA CONFIRMAR “SEM LACTOSE”.

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372