



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Uva	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Morango / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Morango / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Kiwi
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Morango / Laranja	Melancia e Banana	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	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne 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	1221,04kcal	201g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	478,09mcg	65,29mg	236,75mg	7,94mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Morango / Uva	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango		Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana		Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango 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	1079,60kcal	166g 49%	48g 14%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	445,89mcg	62,87mg	240,14mg	6,48mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Laranja / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Morango
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Laranja	Banana / Melancia	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / 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	1248,13kcal	207g 67%	52g 16%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	477,23mcg	92,22mg	254,74mg	08mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Uva	FERIADO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada 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) Uva / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Maçã	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	
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	1100,66kcal	180g 53%	48g 14%	21g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,70mcg	60,60mg	221,44mg	7,04mg	

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

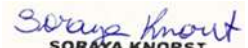
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

• 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
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

OUTUBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Uva	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Morango / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Morango / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Kiwi
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Morango / Laranja	Melancia e Banana	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne 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	1221,04kcal	201g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	478,09mcg	65,29mg	236,75mg	7,94mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Morango / Uva	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango		Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana		Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja
Jantar 15h50	Sopa de frango 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	1079,60kcal	166g 49%	48g 14%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	445,89mcg	62,87mg	240,14mg	6,48mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Laranja / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Morango
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Laranja	Banana / Melancia	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Laranja / Uva
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / 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	1248,13kcal	207g 67%	52g 16%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	477,23mcg	92,22mg	254,74mg	08mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Uva	FERIADO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Uva / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Maçã	
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	
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	1100,66kcal	180g 53%	48g 14%	21g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,70mcg	60,60mg	221,44mg	7,04mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não 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

OUTUBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Uva	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Morango / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Morango / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Kiwi
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Morango / Laranja	Melancia e Banana	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne 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	1221,04kcal	201g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	478,09mcg	65,29mg	236,75mg	7,94mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Morango / Uva	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango		Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana		Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango 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	1079,60kcal	166g 49%	48g 14%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	445,89mcg	62,87mg	240,14mg	6,48mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Laranja / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Morango
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Laranja	Banana / Melancia	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Laranja / Uva
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / 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	1248,13kcal	207g 67%	52g 16%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg) 477,23mcg	VITAMINA C (mg) 92,22mg	CA (mg) 254,74mg	FERRO (mg) 08mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Uva	FERIADO
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Uva / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Maçã	
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	
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	1100,66kcal	180g 53%	48g 14%	21g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,70mcg	60,60mg	221,44mg	7,04mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não 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

OUTUBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Uva	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Morango / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Morango / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Kiwi
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Morango / Laranja	Melancia e Banana	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	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne 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	1221,04kcal	201g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	478,09mcg	65,29mg	236,75mg	7,94mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Morango / Uva	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango		Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana		Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango 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	1079,60kcal	166g 49%	48g 14%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	445,89mcg	62,87mg	240,14mg	6,48mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Laranja / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Morango
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Laranja	Banana / Melancia	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / 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	1248,13kcal	207g 67%	52g 16%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	477,23mcg	92,22mg	254,74mg	08mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Uva	FERIADO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada 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) Uva / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Maçã	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	
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	1100,66kcal	180g 53%	48g 14%	21g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,70mcg	60,60mg	221,44mg	7,04mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não 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

OUTUBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Uva	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Pera / Morango / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Morango / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Kiwi
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Tomate / Alface Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Uva	Sagu com suco de uva Morango / Laranja	Melancia e Banana	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	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de carne 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	1221,04kcal	201g 66%	55g 18%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	478,09mcg	65,29mg	236,75mg	7,94mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	RECESSO	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Morango / Uva	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango		Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Maçã	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Laranja / Banana		Sagu com suco de uva Laranja / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango 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	1079,60kcal	166g 49%	48g 14%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	445,89mcg	62,87mg	240,14mg	6,48mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Maçã	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Laranja / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Morango
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Laranja	Banana / Melancia	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / 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	1248,13kcal	207g 67%	52g 16%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	477,23mcg	92,22mg	254,74mg	08mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Pera	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Mamão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Uva	FERIADO
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Uva / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Maçã	
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	
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	1100,66kcal	180g 53%	48g 14%	21g 14%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	423,70mcg	60,60mg	221,44mg	7,04mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

OUTUBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

OBS: Os pães da Agricultura Familiar não 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

OUTUBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	868,65kcal	139g 64%	34g 15%	20g 21%	596,99mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

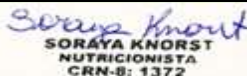
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce		Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	745,60kcal	115g 49%	29g 12%	19g 19%	560,23mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	953,07kcal	151g 62%	31g 13%	26g 25%	832,79mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

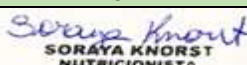
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	715,06kcal	118g 52%	24g 11%	17g 18%	592,74mg

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

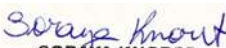
ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	868,65kcal	139g 64%	34g 15%	20g 21%	596,99mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

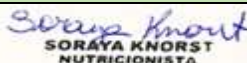
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce		Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	745,60kcal	115g 49%	29g 12%	19g 19%	560,23mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	953,07kcal	151g 62%	31g 13%	26g 25%	832,79mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

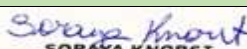
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	715,06kcal	118g 52%	24g 11%	17g 18%	592,74mg

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão francês Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	868,65kcal	139g 64%	34g 15%	20g 21%	596,99mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã		Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	745,60kcal	115g 49%	29g 12%	19g 19%	560,23mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	953,07kcal	151g 62%	31g 13%	26g 25%	832,79mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h15	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	715,06kcal	118g 52%	24g 11%	17g 18%	592,74mg

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve- flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	868,65kcal	139g 64%	34g 15%	20g 21%	596,99mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã		Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	745,60kcal	115g 49%	29g 12%	19g 19%	560,23mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

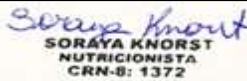
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	953,07kcal	151g 62%	31g 13%	26g 25%	832,79mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Lanche da manhã 09h às 09h15 09h15 às 09h30 09h30 às 09h45 Lanche da tarde 14h30 às 14h45 14h45 às 15h 15h às 15h45	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	715,06kcal	118g 52%	24g 11%	17g 18%	592,74mg

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

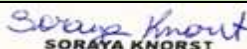
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão francês Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	868,65kcal	139g 64%	34g 15%	20g 21%	596,99mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Lanche da manhã 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã		Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	745,60kcal	115g 49%	29g 12%	19g 19%	560,23mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

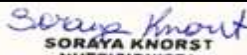
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Lanche da manhã 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	953,07kcal	151g 62%	31g 13%	26g 25%	832,79mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Lanche da manhã 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	715,06kcal	118g 52%	24g 11%	17g 18%	592,74mg

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 06/10/2025	Terça-Feira 07/10/2025	Quarta-Feira 08/10/2025	Quinta-Feira 09/10/2025	Sexta-Feira 10/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão francês Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne moída	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce em rodela assada ou refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de almôndegas
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1.781,85kcal	296g 67%	79g 18%	31g 15%	853,61mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 13/10/2025	Terça-Feira 14/10/2025	Quarta-Feira 15/10/2025	Quinta-Feira 16/10/2025	Sexta-Feira 17/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	RECESSO	Cuca simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce em rodela assada ou refogada Molho de frango		Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de gado picada	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata refogada Molho de carne moída
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce		Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1.463,71kcal	239g 52%	65g 14%	27g 14%	754,61mg



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 09 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 20/10/2025	Terça-Feira 21/10/2025	Quarta-Feira 22/10/2025	Quinta-Feira 23/10/2025	Sexta-Feira 24/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com cacau em pó	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com café
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá refogada Molho com almôndegas	Salada: Alface / Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1.868,43kcal	302g 64%	77g 17%	39g 19%	1093,69mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

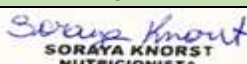
CARDÁPIO INTEGRAL – 5^{os} ANOS

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 9 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

OUTUBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 27/10/2025	Terça-Feira 28/10/2025	Quarta-Feira 29/10/2025	Quinta-Feira 30/10/2025	Sexta-Feira 31/10/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Bolacha caseira simples Leite integral com café	Biscoito salgado Chá mate	Cuca simples Leite integral com cacau em pó	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate	FERIADO
Almoço 11h30 às 12h	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Couve-flor Galinhada	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Carne suína refogada	
Lanche da manhã 08h55 às 09h10 09h10 às 09h25 09h25 às 09h40 Lanche da tarde 13h55 às 14h10 14h10 às 14h25 14h25 às 14h40 14h40 às 14h55 14h55 às 15h10	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Laranja	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado Maçã / Melão	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	SÓDIO (mg)
 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372	1.484.,68	249g 53%	63g 14%	27g 13%	820,42mg

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372