

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

NOVEMBRO – 2025

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

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 / Banana / 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 / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japones Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface 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 / Kiwi	Sagu com suco de uva Morango / Laranja / Mamão	Melancia / Uva	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Morango / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface 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	1241,06kcal	198g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	492,13mcg	80,24mg	247,86mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

NOVEMBRO – 2025

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

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 08h	FERIADO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão / Laranja	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	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 / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã / Morango	Torta Salgada Banana / Laranja / Mamão
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	1.146,15kcal	184g 51%	51g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	455,68mcg	74,35mg	234,27mg	6,72mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

NOVEMBRO – 2025

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

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Kiwi / Mamão	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Kiwi		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	767,60kcal	133g 42%	31g 10%	13g 09%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	123,89mcg	54,86mg	162,66mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

NOVEMBRO – 2025

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

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete 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	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Melão
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	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Melancia / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.316,28kcal	213g 65%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	515,58mcg	73,48mg	256,61mg	8,58mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

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

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

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

NOVEMBRO – 2025

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

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 / Banana / 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 / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japones Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface 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 / Kiwi	Sagu com suco de uva Morango / Laranja / Mamão	Melancia / Uva	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Morango / Uva
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface 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	1241,06kcal	198g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	492,13mcg	80,24mg	247,86mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

NOVEMBRO – 2025

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

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 08h	FERIADO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão / Laranja	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	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 / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã / Morango	Torta Salgada Banana / Laranja / Mamão
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	1.146,15kcal	184g 51%	51g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	455,68mcg	74,35mg	234,27mg	6,72mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

NOVEMBRO – 2025

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

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Kiwi / Mamão	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Kiwi		
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	767,60kcal	133g 42%	31g 10%	13g 09%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	123,89mcg	54,86mg	162,66mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

NOVEMBRO – 2025

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

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete 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	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Melão
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	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá 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) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Melancia / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Uva
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.316,28kcal	213g 65%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	515,58mcg	73,48mg	256,61mg	8,58mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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

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

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

NOVEMBRO – 2025

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

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 / Banana / 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 / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japones Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface 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 / Kiwi	Sagu com suco de uva Morango / Laranja / Mamão	Melancia / Uva	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Morango / Uva
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface 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	1241,06kcal	198g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	492,13mcg	80,24mg	247,86mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

NOVEMBRO – 2025

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

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 07h45 08h	FERIADO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão / Laranja	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera / Mamão	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 / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã / Morango	Torta Salgada Banana / Laranja / Mamão
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	1.146,15kcal	184g 51%	51g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	455,68mcg	74,35mg	234,27mg	6,72mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

NOVEMBRO – 2025

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

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Kiwi / Mamão	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Kiwi		
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	767,60kcal	133g 42%	31g 10%	13g 09%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	123,89mcg	54,86mg	162,66mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

NOVEMBRO – 2025

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

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete 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	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Melão
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	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá 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) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Melancia / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Uva
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.316,28kcal	213g 65%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	515,58mcg	73,48mg	256,61mg	8,58mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

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

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

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

NOVEMBRO – 2025

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

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 / Banana / 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 / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japones Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface 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 / Kiwi	Sagu com suco de uva Morango / Laranja / Mamão	Melancia / Uva	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Morango / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface 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	1241,06kcal	198g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	492,13mcg	80,24mg	247,86mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

NOVEMBRO – 2025

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

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 08h	FERIADO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão / Laranja	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	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 / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã / Morango	Torta Salgada Banana / Laranja / Mamão
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	1.146,15kcal	184g 51%	51g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	455,68mcg	74,35mg	234,27mg	6,72mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

NOVEMBRO – 2025

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

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Kiwi / Mamão	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Kiwi		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	767,60kcal	133g 42%	31g 10%	13g 09%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	123,89mcg	54,86mg	162,66mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

NOVEMBRO – 2025

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

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete 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	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Melão
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	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Laranja	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Melancia / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.316,28kcal	213g 65%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	515,58mcg	73,48mg	256,61mg	8,58mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

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

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

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

NOVEMBRO – 2025

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

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 / Banana / 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 / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne suína	Salada: Beterraba com ovos / Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída	Salada: Repolho / Pepino Japonês Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface 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 / Kiwi	Sagu com suco de uva Morango / Laranja / Mamão	Melancia / Uva	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Morango / Uva
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Alface 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	1241,06kcal	198g 64%	57g 18%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	492,13mcg	80,24mg	247,86mg	8,02mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

NOVEMBRO – 2025

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

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 08h	FERIADO	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana/ Mamão / Laranja	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Banana / Pera /Mamão	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 / Uva	Sagu com suco de uva Laranja / Maçã / Morango	Torta Salgada Banana / Laranja / Mamão
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	1.146,15kcal	184g 51%	51g 14%	24g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	455,68mcg	74,35mg	234,27mg	6,72mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

NOVEMBRO – 2025

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

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Uva / Banana	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Kiwi / Mamão	FERIADO	RECESSO
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango		
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Pera / Maçã	Sagu com suco de uva Banana / Morango	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Uva / Kiwi		
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Batatinha assada Molho de peixe		
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	767,60kcal	133g 42%	31g 10%	13g 09%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	123,89mcg	54,86mg	162,66mg	5,13mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

NOVEMBRO – 2025

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

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã	Pão de leite Omelete 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	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Melão
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	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Abóbora cabotiá 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) Maçã / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Laranja	Melancia / Laranja	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Uva
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1.316,28kcal	213g 65%	59g 18%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	515,58mcg	73,48mg	256,61mg	8,58mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

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

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

- Acrescentar pouco sal e pouco óleo nas preparações;
- Não fazer frituras;
- Não fornecer **açúcar** nas preparações para as crianças;
- Não fazer bolo com cobertura ou recheados.
- Pode se utilizar para adoçar as preparações: as tâmaras, as uvas-passas, as bananas, as laranjas e as cenouras;
- A maçã ajuda adoçar a canjica e o sagu;
- O tipo da fruta poderá ser substituído, de acordo com a maturação que está cada uma;
- O dia das preparações poderão ser trocados, durante a semana.

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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



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

NOVEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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

NOVEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	FERIADO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
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		Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinhada Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	800,11kcal	129g 51%	29g 12%	20g 18%	565,72mg



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

NOVEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café	FERIADO	RECESSO
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 Suco natural (de frutas em pedaços) Banana / Maçã	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Laranja		
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	-	-
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	610,82kcal	100g 39%	22g 09%	14g 12%	351,91mg



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

NOVEMBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
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	Biscoito salgado 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 ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / 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	1087,71kcal	177g 65%	38g 14%	27g 23%	871,06mg

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;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

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

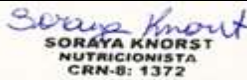
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 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 Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

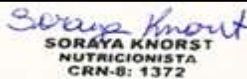
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	FERIADO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
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 / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho com cenoura Galinhada Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	800,11kcal	129g 51%	29g 12%	20g 18%	565,72mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

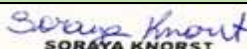
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café	FERIADO	RECESSO
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 Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Laranja	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Banana / Maçã		
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	-	-
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	610,82kcal	100g 39%	22g 09%	14g 12%	351,91mg



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

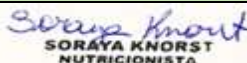
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
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	Biscoito salgado 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 ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Melancia	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / 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	1087,71kcal	177g 65%	38g 14%	27g 23%	871,06mg

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;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

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”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

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

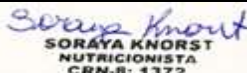
CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 04 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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

NOVEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	FERIADO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h25 às 14h45 14h45 às 15h		Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinhada Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	800,11kcal	129g 51%	29g 12%	20g 18%	565,72mg



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

NOVEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café	FERIADO	RECESSO
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: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Banana	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Laranja / Maçã		
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	-	-
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	610,82kcal	100g 39%	22g 09%	14g 12%	351,91mg



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

NOVEMBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
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	Biscoito salgado Leite integral com café
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	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Melancia	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / 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	1087,71kcal	177g 65%	38g 14%	27g 23%	871,06mg

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;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

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”.**



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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 RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

1ª Semana	Segunda-Feira 03/11/2025	Terça-Feira 04/11/2025	Quarta-Feira 05/11/2025	Quinta-Feira 06/11/2025	Sexta-Feira 07/11/2025
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 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Salada: Beterraba com ovos cozidos Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Repolho / Pepino japonês Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne moída Laranja / Mamão
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	982,07kcal	162g 66%	39g 16%	20g 19%	597,54mg



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 RONDÔNIA - ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

2ª Semana	Segunda-Feira 10/11/2025	Terça-Feira 11/11/2025	Quarta-Feira 12/11/2025	Quinta-Feira 13/11/2025	Sexta-Feira 14/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	FERIADO	Biscoito salgado Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Cuca simples Leite integral com café	Pão caseiro Nata / Manteiga Chá mate
Lanche da manhã 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30		Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Laranja / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Galinhada Banana / Maçã
Lanche das 12h45	-	Laranja	Maçã	Mamão / Melão	Maçã / Laranja
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	800,11kcal	129g 51%	29g 12%	20g 18%	565,72mg



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 RONDÔNIA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

3ª Semana	Segunda-Feira 17/11/2025	Terça-Feira 18/11/2025	Quarta-Feira 19/11/2025	Quinta-Feira 20/11/2025	Sexta-Feira 21/11/2025
Desjejum 07h15 às 07h30	Biscoito doce Leite integral com café	Bolacha caseira simples Chá mate	Pão caseiro Nata / Manteiga Leite integral com café	FERIADO	RECESSO
Lanche da manhã 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços) Banana / Maçã	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne em pedaço Laranja		
Lanche das 12h45	Maçã	Mamão / Melão	Laranja	-	-
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	610,82kcal	100g 39%	22g 09%	14g 12%	351,91mg



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 RONDÔNIA – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

NOVEMBRO / 2025

4ª Semana	Segunda-Feira 24/11/2025	Terça-Feira 25/11/2025	Quarta-Feira 26/11/2025	Quinta-Feira 27/11/2025	Sexta-Feira 28/11/2025
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	Biscoito salgado Leite integral com café
Lanche da manhã 08h30 às 08h45 08h40 às 08h55 09h10 às 09h25 09h25 às 09h45 Lanche da tarde 14h20 às 14h35 14h40 às 15h 15h às 15h15 15h15 às 15h30	Pão francês Molho de carne moída Suco natural (de frutas em pedaços)	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Pepino japonês Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Melancia	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Maçã	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
Lanche das 12h45	Laranja	Mamão / Melão	Maçã	Maçã / Laranja	Mamão / 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	1087,71kcal	177g 65%	38g 14%	27g 23%	871,06mg

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;
- O tipo das frutas poderá ser trocado, de acordo com a maturação que está cada uma.

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