



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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

AGOSTO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 04/08/25	3ª FEIRA 05/08/25	4ª FEIRA 06/08/25	5ª FEIRA 07/08/25	6ª FEIRA 08/08/25
04/08/2025 à 08/08/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Acelga / Alface Polenta Molho de frango Frutas	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Canjiquinha com carne suína Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	515,07Kcal	89g	24g	08g	227,94mg
		68%	19%	15%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 11/08/25	3ª FEIRA 12/08/25	4ª FEIRA 13/08/25	5ª FEIRA 14/08/25	6ª FEIRA 15/08/25
11/08/25 à 15/08/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Salada: Acelga / Tomate Macarrão Molho de carne moída Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	500,75Kcal	93g	25g	09g	235,68mg
		63%	20%	18%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

3ª SEMANA	2ª FEIRA 18/08/25	3ª FEIRA 19/08/25	4ª FEIRA 20/08/25	5ª FEIRA 21/08/25	6ª FEIRA 22/08/25
18/08/25 à 22/08/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café	Salada: Acelga / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Frutas	Salada: Repolho / Tomate Polenta Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	477,68Kcal	86g 70%	19g 17%	8g 15%	172,31mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 25/08/25	3ª FEIRA 26/08/25	4ª FEIRA 27/08/25	5ª FEIRA 28/08/25	6ª FEIRA 29/08/25
25/08/25 à 29/08/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Repolho / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	683,17Kcal	118g 64%	28g 19%	13g 18%	308,88mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40 / 09h30

- Horários dos lanches da tarde: 13h55 às 14h10 / 14h10 às 14h25 / 14h25 às 14h40 / 14h40 às 14h55 / 14h55 às 15h10

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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

AGOSTO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 04/08/25	3ª FEIRA 05/08/25	4ª FEIRA 06/08/25	5ª FEIRA 07/08/25	6ª FEIRA 08/08/25
04/08/2025 à 08/08/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Alface Polenta Molho de frango Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Canjiquinha com carne suína Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	515,07Kcal	89g	24g	08g	227,94mg
		68%	19%	15%	
2ª SEMANA	2ª FEIRA 11/08/25	3ª FEIRA 12/08/25	4ª FEIRA 13/08/25	5ª FEIRA 14/08/25	6ª FEIRA 15/08/25
11/08/25 à 15/08/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Acelga / Tomate Macarrão Molho de carne moída Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	500,75Kcal	93g	25g	09g	235,68mg
		63%	20%	18%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

3ª SEMANA	2ª FEIRA 18/08/25	3ª FEIRA 19/08/25	4ª FEIRA 20/08/25	5ª FEIRA 21/08/25	6ª FEIRA 22/08/25
18/08/25 à 22/08/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Frutas	Salada: Repolho / Tomate Polenta Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	477,68Kcal	86g 70%	19g 17%	8g 15%	172,31mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 25/08/25	3ª FEIRA 26/08/25	4ª FEIRA 27/08/25	5ª FEIRA 28/08/25	6ª FEIRA 29/08/25
25/08/25 à 29/08/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne moída	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	683,17Kcal	118g 64%	28g 19%	13g 18%	308,88mg

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

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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

AGOSTO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 04/08/25	3ª FEIRA 05/08/25	4ª FEIRA 06/08/25	5ª FEIRA 07/08/25	6ª FEIRA 08/08/25
04/08/2025 à 08/08/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Alface Polenta Molho de frango Frutas	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Tomate Canjiquinha com carne suína Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	515,07Kcal	89g 68%	24g 19%	08g 15%	227,94mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 11/08/25	3ª FEIRA 12/08/25	4ª FEIRA 13/08/25	5ª FEIRA 14/08/25	6ª FEIRA 15/08/25
11/08/25 à 15/08/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Salada: Acelga / Tomate Macarrão Molho de carne moída Frutas	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	500,75Kcal	93g 63%	25g 20%	09g 18%	235,68mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 18/08/25	3ª FEIRA 19/08/25	4ª FEIRA 20/08/25	5ª FEIRA 21/08/25	6ª FEIRA 22/08/25
18/08/25 à 22/08/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Couve- flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Frutas	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café	Salada: Repolho / Tomate Polenta Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	477,68Kcal	86g 70%	19g 17%	8g 15%	172,31mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 25/08/25	3ª FEIRA 26/08/25	4ª FEIRA 27/08/25	5ª FEIRA 28/08/25	6ª FEIRA 29/08/25
25/08/25 à 29/08/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne moída	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	683,17Kcal	118g 64%	28g 19%	13g 18%	308,88mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h55 às 09h10 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h40 / 09h30

- Horários dos lanches da tarde: 13h55 às 14h10 / 14h10 às 14h25 / 14h25 às 14h40 / 14h40 às 14h55 / 14h55 às 15h10

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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

AGOSTO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 04/08/25	3ª FEIRA 05/08/25	4ª FEIRA 06/08/25	5ª FEIRA 07/08/25	6ª FEIRA 08/08/25
04/08/2025 à 08/08/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Alface Polenta Molho de frango Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Canjiquinha com carne suína Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	515,07Kcal	89g 68%	24g 19%	08g 15%	227,94mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 11/08/25	3ª FEIRA 12/08/25	4ª FEIRA 13/08/25	5ª FEIRA 14/08/25	6ª FEIRA 15/08/25
11/08/25 à 15/08/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Acelga / Tomate Macarrão Molho de carne moída Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	500,75Kcal	93g 63%	25g 20%	09g 18%	235,68mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

3ª SEMANA	2ª FEIRA 18/08/25	3ª FEIRA 19/08/25	4ª FEIRA 20/08/25	5ª FEIRA 21/08/25	6ª FEIRA 22/08/25
18/08/25 à 22/08/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Couve- flor Galinhada Frutas	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Frutas	Salada: Repolho / Tomate Polenta Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	477,68Kcal	86g 70%	19g 17%	8g 15%	172,31mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 25/08/25	3ª FEIRA 26/08/25	4ª FEIRA 27/08/25	5ª FEIRA 28/08/25	6ª FEIRA 29/08/25
25/08/25 à 29/08/25	Salada: Acelga Polenta Molho de carne moída	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	683,17Kcal	118g 64%	28g 19%	13g 18%	308,88mg

- Horários dos lanches da manhã: 09h25 às 09h45

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

AGOSTO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 04/08/25	3ª FEIRA 05/08/25	4ª FEIRA 06/08/25	5ª FEIRA 07/08/25	6ª FEIRA 08/08/25
04/08/2025 à 08/08/2025	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Alface Polenta Molho de frango Frutas	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Canjiquinha com carne suína Frutas
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	515,07Kcal	89g 68%	24g 19%	08g 15%	227,94mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 11/08/25	3ª FEIRA 12/08/25	4ª FEIRA 13/08/25	5ª FEIRA 14/08/25	6ª FEIRA 15/08/25
11/08/25 à 15/08/25	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Salada: Acelga / Tomate Macarrão Molho de carne moída Frutas	Salada: Alface Galinhada
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	500,75Kcal	93g 63%	25g 20%	09g 18%	235,68mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

3ª SEMANA	2ª FEIRA 18/08/25	3ª FEIRA 19/08/25	4ª FEIRA 20/08/25	5ª FEIRA 21/08/25	6ª FEIRA 22/08/25
18/08/25 à 22/08/25	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída Frutas	Salada: Repolho / Tomate Polenta Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	477,68Kcal	86g 70%	19g 17%	8g 15%	172,31mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 25/08/25	3ª FEIRA 26/08/25	4ª FEIRA 27/08/25	5ª FEIRA 28/08/25	6ª FEIRA 29/08/25
25/08/25 à 29/08/25	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Acelga Polenta Molho de carne moída	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoitos Frutas	Salada: Repolho / Couve-flor Galinhada Frutas	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Repolho Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
MÉDIA SEMANAL	683,17Kcal	118g 64%	28g 19%	13g 18%	308,88mg

- Horários dos lanches da manhã: 08h30 às 08h45 / 08h40 às 08h55 / 09h10 às 09h25 / 09h25 às 09h45

- Horários dos lanches da tarde: 14h20 às 14h35 / 14h40 às 15h / 15h às 15h15 / 15h15 às 15h30

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 04/08/2025	Terça-Feira 05/08/2025	Quarta-Feira 06/08/2025	Quinta-Feira 07/08/2025	Sexta-Feira 08/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão Caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne suína	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1233,38kcal	210g 68%	54g 17%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	200,29mcg	83,79mg	253,06mg	7,83mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 11/08/2025	Terça-Feira 12/08/2025	Quarta-Feira 13/08/2025	Quinta-Feira 14/08/2025	Sexta-Feira 15/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de peixe	Salada: Alface / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha refogada Molho de peixe	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	1250,13kcal	205g 66%	58g 19%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	185,95mcg	73,70mg	250,85mg	8,09mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 18/08/2025	Terça-Feira 19/08/2025	Quarta-Feira 20/08/2025	Quinta-Feira 21/08/2025	Sexta-Feira 22/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
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 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 de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1287,10kcal	210g 65%	58g 18%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	471,40mcg	90,59mg	264,23mg	8,21mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 25/08/2025	Terça-Feira 26/08/2025	Quarta-Feira 27/08/2025	Quinta-Feira 28/08/2025	Sexta-Feira 29/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
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 / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de carne de gado, 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	1339,45kcal	219g 66%	61g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	485,71mcg	76,93mg	265,01mg	8,51mg	

AGOSTO – 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.



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

AGOSTO – 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 04/08/2025	Terça-Feira 05/08/2025	Quarta-Feira 06/08/2025	Quinta-Feira 07/08/2025	Sexta-Feira 08/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão Caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne suína	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1233,38kcal	210g 68%	54g 17%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	200,29mcg	83,79mg	253,06mg	7,83mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 11/08/2025	Terça-Feira 12/08/2025	Quarta-Feira 13/08/2025	Quinta-Feira 14/08/2025	Sexta-Feira 15/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de peixe	Salada: Alface / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha refogada Molho de peixe	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	1250,13kcal	205g 66%	58g 19%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	185,95mcg	73,70mg	250,85mg	8,09mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 18/08/2025	Terça-Feira 19/08/2025	Quarta-Feira 20/08/2025	Quinta-Feira 21/08/2025	Sexta-Feira 22/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
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 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 de frango
Lanche da tarde 13h45	Bolo de banana e maçã Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1287,10kcal	210g 65%	58g 18%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	471,40mcg	90,59mg	264,23mg	8,21mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 25/08/2025	Terça-Feira 26/08/2025	Quarta-Feira 27/08/2025	Quinta-Feira 28/08/2025	Sexta-Feira 29/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
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 / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de gado picada
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de carne de gado, 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	1339,45kcal	219g 66%	61g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	485,71mcg	76,93mg	265,01mg	8,51mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

AGOSTO – 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

AGOSTO – 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 04/08/2025	Terça-Feira 05/08/2025	Quarta-Feira 06/08/2025	Quinta-Feira 07/08/2025	Sexta-Feira 08/08/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão Caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne suína	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1233,38kcal	210g 68%	54g 17%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	200,29mcg	83,79mg	253,06mg	7,83mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 11/08/2025	Terça-Feira 12/08/2025	Quarta-Feira 13/08/2025	Quinta-Feira 14/08/2025	Sexta-Feira 15/08/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de peixe	Salada: Alface / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha refogada Molho de peixe	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	1250,13kcal	205g 66%	58g 19%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	185,95mcg	73,70mg	250,85mg	8,09mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 18/08/2025	Terça-Feira 19/08/2025	Quarta-Feira 20/08/2025	Quinta-Feira 21/08/2025	Sexta-Feira 22/08/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
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 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 de frango
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1287,10kcal	210g 65%	58g 18%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg) 471,40mcg	VITAMINA C (mg) 90,59mg	CA (mg) 264,23mg	FERRO (mg) 8,21mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 25/08/2025	Terça-Feira 26/08/2025	Quarta-Feira 27/08/2025	Quinta-Feira 28/08/2025	Sexta-Feira 29/08/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de gado picada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de carne de gado, 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	1339,45kcal	219g 66%	61g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	485,71mcg	76,93mg	265,01mg	8,51mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

AGOSTO – 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

AGOSTO – 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 04/08/2025	Terça-Feira 05/08/2025	Quarta-Feira 06/08/2025	Quinta-Feira 07/08/2025	Sexta-Feira 08/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão Caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne suína	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1233,38kcal	210g 68%	54g 17%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	200,29mcg	83,79mg	253,06mg	7,83mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 11/08/2025	Terça-Feira 12/08/2025	Quarta-Feira 13/08/2025	Quinta-Feira 14/08/2025	Sexta-Feira 15/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de peixe	Salada: Alface / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha refogada Molho de peixe	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	1250,13kcal	205g 66%	58g 19%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	185,95mcg	73,70mg	250,85mg	8,09mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 18/08/2025	Terça-Feira 19/08/2025	Quarta-Feira 20/08/2025	Quinta-Feira 21/08/2025	Sexta-Feira 22/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
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 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 de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1287,10kcal	210g 65%	58g 18%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	471,40mcg	90,59mg	264,23mg	8,21mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 25/08/2025	Terça-Feira 26/08/2025	Quarta-Feira 27/08/2025	Quinta-Feira 28/08/2025	Sexta-Feira 29/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
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 / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de gado picada
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de carne de gado, 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	1339,45kcal	219g 66%	61g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	485,71mcg	76,93mg	265,01mg	8,51mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

AGOSTO – 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

AGOSTO – 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 04/08/2025	Terça-Feira 05/08/2025	Quarta-Feira 06/08/2025	Quinta-Feira 07/08/2025	Sexta-Feira 08/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão Caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne suína	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1233,38kcal	210g 68%	54g 17%	21g 15%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	200,29mcg	83,79mg	253,06mg	7,83mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 11/08/2025	Terça-Feira 12/08/2025	Quarta-Feira 13/08/2025	Quinta-Feira 14/08/2025	Sexta-Feira 15/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Molho de peixe	Salada: Alface / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Alface Arroz / Batatinha refogada Molho de peixe	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	1250,13kcal	205g 66%	58g 19%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	185,95mcg	73,70mg	250,85mg	8,09mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 18/08/2025	Terça-Feira 19/08/2025	Quarta-Feira 20/08/2025	Quinta-Feira 21/08/2025	Sexta-Feira 22/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Molho de carne moída Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)
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 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 de frango
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de canjiquinha com frango	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Galinhada	Sopa de frango macarrão e legumes
01 a 03 anos	ENERGIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g) 55 A 65 % DO VET	PROTEÍNAS (g) 10 A 15 % DO VET	LIPÍDIOS (g) 25 A 35 % DO VET	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1287,10kcal	210g 65%	58g 18%	25g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	471,40mcg	90,59mg	264,23mg	8,21mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

AGOSTO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 25/08/2025	Terça-Feira 26/08/2025	Quarta-Feira 27/08/2025	Quinta-Feira 28/08/2025	Sexta-Feira 29/08/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de carne moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão caseiro Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
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 / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Alface / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de gado picada
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Salada: Repolho Galinhada	Sopa de Feijão	Sopa de carne de gado, 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	1339,45kcal	219g 66%	61g 18%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	485,71mcg	76,93mg	265,01mg	8,51mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

AGOSTO – 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

AGOSTO – 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