



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

JULHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 30/06/25	3ª FEIRA 01/07/25	4ª FEIRA 02/07/25	5ª FEIRA 03/07/25	6ª FEIRA 04/07/25
30/06/2025 à 04/07/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Alface Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de frango	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	436,83Kcal	72g 66%	22g 20%	7g 16%	232,66mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 07/07/25	3ª FEIRA 08/07/25	4ª FEIRA 09/07/25	5ª FEIRA 10/07/25	6ª FEIRA 11/07/25
07/07/25 à 11/07/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Alface / Repolho 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	500,46Kcal	25g 22%	25g 22%	9g 19%	197,29mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

- 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

SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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

JULHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 30/06/25	3ª FEIRA 01/07/25	4ª FEIRA 02/07/25	5ª FEIRA 03/07/25	6ª FEIRA 04/07/25
30/06/2025 à 04/07/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de frango	Salada: Repolho / Alface Mandiocada (carne de gado) Frutas	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	436,83Kcal	72g 66%	22g 20%	7g 16%	232,66mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 07/07/25	3ª FEIRA 08/07/25	4ª FEIRA 09/07/25	5ª FEIRA 10/07/25	6ª FEIRA 11/07/25
07/07/25 à 11/07/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada (carne de gado)	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Alface / Repolho 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	500,46Kcal	25g 22%	25g 22%	9g 19%	197,29mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

- 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

SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ESCOLA MUNICIPAL 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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JULHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 30/06/25	3ª FEIRA 01/07/25	4ª FEIRA 02/07/25	5ª FEIRA 03/07/25	6ª FEIRA 04/07/25
30/06/2025 à 04/07/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Mandiocada (carne de gado)	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de frango	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	436,83Kcal	72g 66%	22g 20%	7g 16%	232,66mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 07/07/25	3ª FEIRA 08/07/25	4ª FEIRA 09/07/25	5ª FEIRA 10/07/25	6ª FEIRA 11/07/25
07/07/25 à 11/07/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de frango	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Alface / Repolho 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	500,46Kcal	25g 22%	25g 22%	9g 19%	197,29mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

- Horários dos lanches da manhã: 09h25 às 09h45
- Horários dos lanches da tarde: 14h25 às 14h45 / 14h45 às 15h

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”.**

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: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JULHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 30/06/25	3ª FEIRA 01/07/25	4ª FEIRA 02/07/25	5ª FEIRA 03/07/25	6ª FEIRA 04/07/25
30/06/2025 à 04/07/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface Mandiocada (carne de gado)	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de frango	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	436,83Kcal	72g 66%	22g 20%	7g 16%	232,66mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 07/07/25	3ª FEIRA 08/07/25	4ª FEIRA 09/07/25	5ª FEIRA 10/07/25	6ª FEIRA 11/07/25
07/07/25 à 11/07/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de frango	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Alface / Repolho 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	500,46Kcal	25g 22%	25g 22%	9g 19%	197,29mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

4ª SEMANA	2ª FEIRA 28/07/25	3ª FEIRA 29/07/25	4ª FEIRA 30/07/25	5ª FEIRA 31/07/25	6ª FEIRA 01/08/25
28/07/25 à 01/08/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Galinhada	Pão francês Molho de carne moída Chá mate Frutas	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão 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	487,46Kcal	90g	22g	6g	159,12mg
		74%	17%	12%	

- 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

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

JULHO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 30/06/25	3ª FEIRA 01/07/25	4ª FEIRA 02/07/25	5ª FEIRA 03/07/25	6ª FEIRA 04/07/25
30/06/2025 à 04/07/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Alface Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Acelga / Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de frango	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	436,83Kcal	72g 66%	22g 20%	7g 16%	232,66mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 07/07/25	3ª FEIRA 08/07/25	4ª FEIRA 09/07/25	5ª FEIRA 10/07/25	6ª FEIRA 11/07/25
07/07/25 à 11/07/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface Arroz / Feijão Molho de frango Frutas	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada (carne de gado) Frutas	Salada: Alface / Repolho 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	500,46Kcal	25g 22%	25g 22%	9g 19%	197,29mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

- 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
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

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

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 30/06/2025	Terça-Feira 01/07/2025	Quarta-Feira 02/07/2025	Quinta-Feira 03/07/2025	Sexta-Feira 04/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada 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 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	1243,95kcal	205g 66%	58g 19%	22g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,05mcg	75,91mg	252.52mg	8,11mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 07/07/2025	Terça-Feira 08/07/2025	Quarta-Feira 09/07/2025	Quinta-Feira 10/07/2025	Sexta-Feira 11/07/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	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	1217,71kcal	196g 65%	57g 19%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,59mcg	65,31mg	239,16mg	8,06mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 14/07/2025	Terça-Feira 15/07/2025	Quarta-Feira 16/07/2025	Quinta-Feira 17/07/2025	Sexta-Feira 18/08/2025
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 Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva 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	1233,69kcal	198g 64%	57g 19%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	286,27mcg	86,76mg	488,35mg	7,92mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 21/07/2025	Terça-Feira 22/07/2025	Quarta-Feira 23/07/2025	Quinta-Feira 24/07/2025	Sexta-Feira 25/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	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	1306,40kcal	216g 66%	58g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,59mcg	73,90mg	253,75mg	8,42mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 28/07/2025	Terça-Feira 29/07/2025	Quarta-Feira 30/07/2025	Quinta-Feira 31/07/2025	Sexta-Feira 01/08/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1183,53kcal	196g 66%	55g 19%	21g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	186,89mcg	78,15mg	251,04mg	7,93mg	

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

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

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

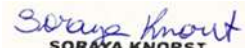
OBS: Os pães da Agricultura Familiar não têm em sua composição leite e ovos.

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / ANTES DOS 06 MESES:

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

• CARDÁPIO BERÇÁRIO / DEPOIS DOS 06 MESES:

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


SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



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

JULHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 30/06/2025	Terça-Feira 01/07/2025	Quarta-Feira 02/07/2025	Quinta-Feira 03/07/2025	Sexta-Feira 04/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada 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 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	1243,95kcal	205g 66%	58g 19%	22g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,05mcg	75,91mg	252.52mg	8,11mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 07/07/2025	Terça-Feira 08/07/2025	Quarta-Feira 09/07/2025	Quinta-Feira 10/07/2025	Sexta-Feira 11/07/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	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	1217,71kcal	196g 65%	57g 19%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,59mcg	65,31mg	239,16mg	8,06mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 14/07/2025	Terça-Feira 15/07/2025	Quarta-Feira 16/07/2025	Quinta-Feira 17/07/2025	Sexta-Feira 18/08/2025
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 Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h45	Bolo de cenoura e laranja Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva 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	1233,69kcal	198g 64%	57g 19%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	286,27mcg	86,76mg	488,35mg	7,92mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 21/07/2025	Terça-Feira 22/07/2025	Quarta-Feira 23/07/2025	Quinta-Feira 24/07/2025	Sexta-Feira 25/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	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	1306,40kcal	216g 66%	58g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,59mcg	73,90mg	253,75mg	8,42mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 28/07/2025	Terça-Feira 29/07/2025	Quarta-Feira 30/07/2025	Quinta-Feira 31/07/2025	Sexta-Feira 01/08/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 15h50	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1183,53kcal	196g 66%	55g 19%	21g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	186,89mcg	78,15mg	251,04mg	7,93mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

JULHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 30/06/2025	Terça-Feira 01/07/2025	Quarta-Feira 02/07/2025	Quinta-Feira 03/07/2025	Sexta-Feira 04/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada 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 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	1243,95kcal	205g 66%	58g 19%	22g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,05mcg	75,91mg	252.52mg	8,11mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 07/07/2025	Terça-Feira 08/07/2025	Quarta-Feira 09/07/2025	Quinta-Feira 10/07/2025	Sexta-Feira 11/07/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	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	1217,71kcal	196g 65%	57g 19%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,59mcg	65,31mg	239,16mg	8,06mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2025

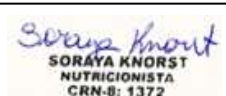
CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 14/07/2025	Terça-Feira 15/07/2025	Quarta-Feira 16/07/2025	Quinta-Feira 17/07/2025	Sexta-Feira 18/08/2025
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 Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva 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	1233,69kcal	198g 64%	57g 19%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	286,27mcg	86,76mg	488,35mg	7,92mg	

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 21/07/2025	Terça-Feira 22/07/2025	Quarta-Feira 23/07/2025	Quinta-Feira 24/07/2025	Sexta-Feira 25/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	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	1306,40kcal	216g 66%	58g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,59mcg	73,90mg	253,75mg	8,42mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 28/07/2025	Terça-Feira 29/07/2025	Quarta-Feira 30/07/2025	Quinta-Feira 31/07/2025	Sexta-Feira 01/08/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h10 16h15	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1183,53kcal	196g 66%	55g 19%	21g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	186,89mcg	78,15mg	251,04mg	7,93mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

JULHO – 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

JULHO – 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

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 30/06/2025	Terça-Feira 01/07/2025	Quarta-Feira 02/07/2025	Quinta-Feira 03/07/2025	Sexta-Feira 04/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada 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 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	1243,95kcal	205g 66%	58g 19%	22g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,05mcg	75,91mg	252.52mg	8,11mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 07/07/2025	Terça-Feira 08/07/2025	Quarta-Feira 09/07/2025	Quinta-Feira 10/07/2025	Sexta-Feira 11/07/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	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	1217,71kcal	196g 65%	57g 19%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,59mcg	65,31mg	239,16mg	8,06mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 14/07/2025	Terça-Feira 15/07/2025	Quarta-Feira 16/07/2025	Quinta-Feira 17/07/2025	Sexta-Feira 18/08/2025
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 Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moida	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h50	Bolo de cenoura e laranja Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva 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	1233,69kcal	198g 64%	57g 19%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	286,27mcg	86,76mg	488,35mg	7,92mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 21/07/2025	Terça-Feira 22/07/2025	Quarta-Feira 23/07/2025	Quinta-Feira 24/07/2025	Sexta-Feira 25/05/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	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	 SORAYA KNORST NUTRICIONISTA CRN-8: 1372
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	1306,40kcal	216g 66%	58g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,59mcg	73,90mg	253,75mg	8,42mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 28/07/2025	Terça-Feira 29/07/2025	Quarta-Feira 30/07/2025	Quinta-Feira 31/07/2025	Sexta-Feira 01/08/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1183,53kcal	196g 66%	55g 19%	21g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	186,89mcg	78,15mg	251,04mg	7,93mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

JULHO – 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

JULHO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 30/06/2025	Terça-Feira 01/07/2025	Quarta-Feira 02/07/2025	Quinta-Feira 03/07/2025	Sexta-Feira 04/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Abóbora cabotiá Molho de frango	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca Molho de gado	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Torta salgada 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 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	1243,95kcal	205g 66%	58g 19%	22g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	476,05mcg	75,91mg	252.52mg	8,11mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 07/07/2025	Terça-Feira 08/07/2025	Quarta-Feira 09/07/2025	Quinta-Feira 10/07/2025	Sexta-Feira 11/07/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite com molho de carne moída Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Purê de mandioca Molho de carne de frango	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Feijão Galinhada	Salada: Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de milho verde (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Salada: Alface Polenta Molho de carne de frango	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	1217,71kcal	196g 65%	57g 19%	23g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	193,59mcg	65,31mg	239,16mg	8,06mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 14/07/2025	Terça-Feira 15/07/2025	Quarta-Feira 16/07/2025	Quinta-Feira 17/07/2025	Sexta-Feira 18/08/2025
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 Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de moída Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Tomate / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de carne moida	Salada: Beterraba com ovos cozidos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de frango	Salada: Alface Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango
Lanche da tarde 13h40	Bolo de cenoura e laranja Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva 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	1233,69kcal	198g 64%	57g 19%	25g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	286,27mcg	86,76mg	488,35mg	7,92mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JUNHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 21/07/2025	Terça-Feira 22/07/2025	Quarta-Feira 23/07/2025	Quinta-Feira 24/07/2025	Sexta-Feira 25/07/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Chá de erva-doce Frutas (duas variedades)	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne de gado	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne de gado picada	Salada: Repolho / Rabanete Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de frango	Salada: Beterraba com ovos Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de gado	Salada: Repolho com tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Torta Salgada Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Bolo Rosca de Polvilho Frutas (duas variedades)	Omelete Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e frango	Sopa de músculo, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho Galinhada	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	1306,40kcal	216g 66%	58g 18%	24g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	188,59mcg	73,90mg	253,75mg	8,42mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 28/07/2025	Terça-Feira 29/07/2025	Quarta-Feira 30/07/2025	Quinta-Feira 31/07/2025	Sexta-Feira 01/08/2025
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 Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Frutas (duas variedades)	Pão de leite Molho de peito de frango Chá de camomila Frutas (duas variedades)	Pão de leite Omelete Leite integral Frutas (duas variedades)
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne de gado	Salada: Beterraba cozida Arroz / Feijão Farofa de couve e cenoura Molho de carne suína	Salada: Repolho / Brócolis Arroz / Feijão Batatinha refogada Molho de peixe	Salada: Alface / Rabanete Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Arroz / Feijão Mandioca Molho de frango
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Frutas (duas variedades)	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas-passas) Frutas (duas variedades)	Sagu com suco de uva Frutas (duas variedades)	Bolinho de carne (assado) Frutas (duas variedades)	Torta salgada de frango Frutas (duas variedades)
Jantar 16h00	Sopa de canjiquinha e carne moída	Sopa de carne de frango, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Batatinha assada Molho de peixe	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	1183,53kcal	196g 66%	55g 19%	21g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	186,89mcg	78,15mg	251,04mg	7,93mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

JULHO – 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

JULHO – 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