



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
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 Carne suína refogada	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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Torta salgada Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Maçã
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	1248,98kcal	208g 67%	56g 18%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	245,62mcg	83,33mg	250,52mg	8,04mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de músculo, macarrão e legumes	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	1362,75kcal	221g 65%	59g 17%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	470,56mcg	77,13mg	271,05mg	8,16mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo Rosca de Polvilho Banana / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja
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	1330,89kcal	213g 64%	57g 17%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	508,50mcg	99,79mg	265,38mg	8,10mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Vergamota
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne 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) Melão / Maçã	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Vergamota	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão
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	1342,04kcal	220g 66%	58g 17%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	489,60mcg	82,64mg	274,42mg	8,29mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira 01/10/2025	Quinta-Feira 02/10/2025	Sexta-Feira 03/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Queijo mussarela Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate	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	1324,96kcal	219g 66%	54g 17%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	217,54mcg	77,72mg	270,44mg	8,30mg	



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 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 ARCO ÍRIS

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
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 Carne suína refogada	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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Torta salgada Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Maçã
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	1248,98kcal	208g 67%	56g 18%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	245,62mcg	83,33mg	250,52mg	8,04mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h45	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Laranja
Jantar 15h50	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de músculo, macarrão e legumes	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	1362,75kcal	221g 65%	59g 17%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	470,56mcg	77,13mg	271,05mg	8,16mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo Rosca de Polvilho Banana / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja
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	1330,89kcal	213g 64%	57g 17%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	508,50mcg	99,79mg	265,38mg	8,10mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Vergamota
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne 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) Melão / Maçã	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Vergamota	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão
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	1342,04kcal	220g 66%	58g 17%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	489,60mcg	82,64mg	274,42mg	8,29mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira 01/10/2025	Quinta-Feira 02/10/2025	Sexta-Feira 03/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Queijo mussarela Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h45	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Mamão
Jantar 15h50	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate	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	1324,96kcal	219g 66%	54g 17%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	217,54mcg	77,72mg	270,44mg	8,30mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO BATISTA FELICÍSSIMO RIBEIRO

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
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 Carne suína refogada	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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Torta salgada Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Maçã
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	1248,98kcal	208g 67%	56g 18%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	245,62mcg	83,33mg	250,52mg	8,04mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Laranja
Jantar 16h10 16h15	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de músculo, macarrão e legumes	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	1362,75kcal	221g 65%	59g 17%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	470,56mcg	77,13mg	271,05mg	8,16mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo Rosca de Polvilho Banana / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja
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	1330,89kcal	213g 64%	57g 17%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	508,50mcg	99,79mg	265,38mg	8,10mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Vergamota
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne 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) Melão / Maçã	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Vergamota	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão
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	1342,04kcal	220g 66%	58g 17%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	489,60mcg	82,64mg	274,42mg	8,29mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira 01/10/2025	Quinta-Feira 02/10/2025	Sexta-Feira 03/10/2025
Desjejum 07h45 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Queijo mussarela Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h30 10h40 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Mamão
Jantar 16h10 16h15	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate	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	1324,96kcal	219g 66%	54g 17%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	217,54mcg	77,72mg	270,44mg	8,30mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GENTE INOCENTE

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 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”.



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
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 Carne suína refogada	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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Torta salgada Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Maçã
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	1248,98kcal	208g 67%	56g 18%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	245,62mcg	83,33mg	250,52mg	8,04mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h50	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de músculo, macarrão e legumes	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	1362,75kcal	221g 65%	59g 17%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	470,56mcg	77,13mg	271,05mg	8,16mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo Rosca de Polvilho Banana / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja
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	1330,89kcal	213g 64%	57g 17%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	508,50mcg	99,79mg	265,38mg	8,10mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Vergamota
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne 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) Melão / Maçã	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Vergamota	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão
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	1342,04kcal	220g 66%	58g 17%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	489,60mcg	82,64mg	274,42mg	8,29mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira 01/10/2025	Quinta-Feira 02/10/2025	Sexta-Feira 03/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Queijo mussarela Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h50	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate	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	1324,96kcal	219g 66%	54g 17%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	217,54mcg	77,72mg	270,44mg	8,30mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ALBANO PEDRO MAHL

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

1ª Semana	Segunda-Feira 01/09/2025	Terça-Feira 02/09/2025	Quarta-Feira 03/09/2025	Quinta-Feira 04/09/2025	Sexta-Feira 05/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Maçã
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 Carne suína refogada	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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Torta salgada Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Vergamota	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Maçã
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	1248,98kcal	208g 67%	56g 18%	23g 16%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	245,62mcg	83,33mg	250,52mg	8,04mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

2ª Semana	Segunda-Feira 08/09/2025	Terça-Feira 09/09/2025	Quarta-Feira 10/09/2025	Quinta-Feira 11/09/2025	Sexta-Feira 12/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Mamão / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de camomila Banana / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Mamão
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Carne suína refogada	Salada: Alface / Couve-flor Feijão Galinhada	Salada: Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne moída
Lanche da tarde 13h40	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Laranja / Melão	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Maçã / Laranja
Jantar 16h00	Sopa de frango macarrão e legumes	Salada: Alface Galinhada	Sopa de músculo, macarrão e legumes	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	1362,75kcal	221g 65%	59g 17%	28g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	470,56mcg	77,13mg	271,05mg	8,16mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

3ª Semana	Segunda-Feira 15/09/2025	Terça-Feira 16/09/2025	Quarta-Feira 17/09/2025	Quinta-Feira 18/09/2025	Sexta-Feira 19/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Laranja / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Melão	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão
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 cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Maçã / Melão	Sagu com suco de uva Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo Rosca de Polvilho Banana / Melão	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja
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	1330,89kcal	213g 64%	57g 17%	29g 19%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	508,50mcg	99,79mg	265,38mg	8,10mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

4ª Semana	Segunda-Feira 22/09/2025	Terça-Feira 23/09/2025	Quarta-Feira 24/09/2025	Quinta-Feira 25/09/2025	Sexta-Feira 26/09/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Laranja	Pão de leite Queijo mussarela Chá de erva-doce Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Melão	Pão caseiro Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Chá de erva-doce Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Leite integral Banana / Vergamota
Almoço 10h50	Salada: Repolho Arroz / Feijão Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos Arroz / Feijão Mandioca amassada Molho de carne frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve- flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de carne 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) Melão / Maçã	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Vergamota	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Laranja	Bolo de banana e maçã (adoçado com uvas-passas) Banana / Mamão
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	1342,04kcal	220g 66%	58g 17%	26g 18%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	489,60mcg	82,64mg	274,42mg	8,29mg	



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

SETEMBRO – 2025

CARDÁPIO MATERNAL I E II

5ª Semana	Segunda-Feira 29/09/2025	Terça-Feira 30/09/2025	Quarta-Feira 01/10/2025	Quinta-Feira 02/10/2025	Sexta-Feira 03/10/2025
Desjejum 08h	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Maçã / Melão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de erva-doce Banana / Laranja	Pão de leite Geleia sem açúcar / Nata ou Manteiga Leite integral Banana / Mamão	Torrada (manteiga e orégano) Chá de camomila Banana / Laranja	Pão caseiro Queijo mussarela Leite integral Banana / Maçã
Almoço 10h50	Salada: Repolho com cenoura Arroz / Feijão Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Couve-flor Arroz / Feijão Batata doce refogada Molho de frango	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne moída	Salada: Alface / Beterraba Arroz / Feijão Macarrão Molho de frango	Salada: Repolho / Tomate Arroz / Feijão Mandioca Molho de carne de gado
Lanche da tarde 13h40	Bolo de banana e maçã e aveia (adoçado com uvas- passas) Laranja / Maçã	Rosca de polvilho (tipo pão de queijo) Banana / Melão	Bolo de cenoura e laranja (adoçado com uvas-passas) Banana / Laranja	Sagu com suco de uva Banana / Maçã	Torrada (manteiga e orégano) Omelete Banana / Mamão
Jantar 16h00	Sopa de carne de gado, macarrão e legumes	Sopa de Feijão	Sopa de canjiquinha com frango	Salada: Repolho / Tomate	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	1324,96kcal	219g 66%	54g 17%	26g 17%	
	VITAMINA A (mcg)	VITAMINA C (mg)	CA (mg)	FERRO (mg)	
	217,54mcg	77,72mg	270,44mg	8,30mg	



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNDO ENCANTADO

SETEMBRO – 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

SETEMBRO – 2025 / CARDÁPIO MATERNAL I E II

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

SETEMBRO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/09/25	3ª FEIRA 02/09/25	4ª FEIRA 03/09/25	5ª FEIRA 04/09/25	6ª FEIRA 05/09/25
01/09/2025 à 05/09/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
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	452,80 Kcal	73g 64%	23g 20%	08g 16%	247,85mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 08/09/25	3ª FEIRA 09/09/25	4ª FEIRA 10/09/25	5ª FEIRA 11/09/25	6ª FEIRA 12/09/25
08/09/25 à 12/09/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Laranja / Maçã	Salada: Alface / Couve-flor Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
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	508,94Kcal	83g 60%	25g 21%	09g 19%	236,73mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES SETEMBRO - 2025

3ª SEMANA	2ª FEIRA 15/09/25	3ª FEIRA 16/09/25	4ª FEIRA 17/09/25	5ª FEIRA 18/09/25	6ª FEIRA 19/09/25
15/09/25 à 19/09/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve- manteiga 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	479,66Kcal	81g 65%	18g 16%	10g 19%	313,59mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/09/25	3ª FEIRA 23/09/25	4ª FEIRA 24/09/25	5ª FEIRA 25/09/25	6ª FEIRA 26/09/25
22/09/25 à 26/09/25	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Laranja	Salada: Repolho / Alface / Brócolis Galinhada Maçã / Melão	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor 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	618,98Kcal	100g 61%	27g 20%	13g 20%	380,03mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

SETEMBRO / 2025					
5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/09/25	3ª FEIRA 30/09/25	4ª FEIRA 01/10/25	5ª FEIRA 02/10/25	6ª FEIRA 03/10/25
29/09/2025 à 03/10/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Maçã	Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
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	534,90Kcal	85g	25g	11g	301,11mg
		61%	20%	19%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES

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

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

Obs:

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

As frutas poderão ser substituídas, quando necessário.

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN OU DOENÇA CELÍACA:

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
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 MULTI-EDUCAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

SETEMBRO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/09/25	3ª FEIRA 02/09/25	4ª FEIRA 03/09/25	5ª FEIRA 04/09/25	6ª FEIRA 05/09/25
01/09/2025 à 05/09/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
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	452,80 Kcal	73g 64%	23g 20%	08g 16%	247,85mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 08/09/25	3ª FEIRA 09/09/25	4ª FEIRA 10/09/25	5ª FEIRA 11/09/25	6ª FEIRA 12/09/25
08/09/25 à 12/09/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Laranja / Maçã	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface / Couve-flor Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
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	508,94Kcal	83g 60%	25g 21%	09g 19%	236,73mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR SETEMBRO - 2025

3ª SEMANA	2ª FEIRA 15/09/25	3ª FEIRA 16/09/25	4ª FEIRA 17/09/25	5ª FEIRA 18/09/25	6ª FEIRA 19/09/25
15/09/25 à 19/09/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga 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	479,66Kcal	81g 65%	18g 16%	10g 19%	313,59mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/09/25	3ª FEIRA 23/09/25	4ª FEIRA 24/09/25	5ª FEIRA 25/09/25	6ª FEIRA 26/09/25
22/09/25 à 26/09/25	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Alface / Brócolis Galinhada Maçã / Melão	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor 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	618,98Kcal	100g 61%	27g 20%	13g 20%	380,03mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL MULTI-EDUCAR

SETEMBRO / 2025					
5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/09/25	3ª FEIRA 30/09/25	4ª FEIRA 01/10/25	5ª FEIRA 02/10/25	6ª FEIRA 03/10/25
29/09/2025 à 03/10/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
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	534,90Kcal	85g	25g	11g	301,11mg
		61%	20%	19%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
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”.**

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
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 D. LEOPOLDINA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

SETEMBRO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/09/25	3ª FEIRA 02/09/25	4ª FEIRA 03/09/25	5ª FEIRA 04/09/25	6ª FEIRA 05/09/25
01/09/2025 à 05/09/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	452,80 Kcal	73g 64%	23g 20%	08g 16%	247,85mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 08/09/25	3ª FEIRA 09/09/25	4ª FEIRA 10/09/25	5ª FEIRA 11/09/25	6ª FEIRA 12/09/25
08/09/25 à 12/09/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Couve-flor Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Laranja / Maçã	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL	ENERGIA (KCAL)	CARBOIDRATO (g) 55% a 65% DO VET	PROTEÍNAS (g) 10% a 15% DO VET	LIPÍDIOS (g) 25% a 35% DO VET	SÓDIO (mg)
	508,94Kcal	83g 60%	25g 21%	09g 19%	236,73mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA SETEMBRO - 2025

3ª SEMANA	2ª FEIRA 15/09/25	3ª FEIRA 16/09/25	4ª FEIRA 17/09/25	5ª FEIRA 18/09/25	6ª FEIRA 19/09/25
15/09/25 à 19/09/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga Molho de frango
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	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	479,66Kcal	81g 65%	18g 16%	10g 19%	313,59mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/09/25	3ª FEIRA 23/09/25	4ª FEIRA 24/09/25	5ª FEIRA 25/09/25	6ª FEIRA 26/09/25
22/09/25 à 26/09/25	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Salada: Repolho / Alface / Brócolis Galinhada Maçã / Melão	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve Molho de carne 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	618,98Kcal	100g 61%	27g 20%	13g 20%	380,03mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

SETEMBRO / 2025					
5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/09/25	3ª FEIRA 30/09/25	4ª FEIRA 01/10/25	5ª FEIRA 02/10/25	6ª FEIRA 03/10/25
29/09/2025 à 03/10/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
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	534,90Kcal	85g	25g	11g	301,11mg
		61%	20%	19%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
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”.**

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL D. LEOPOLDINA

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

SETEMBRO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/09/25	3ª FEIRA 02/09/25	4ª FEIRA 03/09/25	5ª FEIRA 04/09/25	6ª FEIRA 05/09/25
01/09/2025 à 05/09/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
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	452,80 Kcal	73g 64%	23g 20%	08g 16%	247,85mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 08/09/25	3ª FEIRA 09/09/25	4ª FEIRA 10/09/25	5ª FEIRA 11/09/25	6ª FEIRA 12/09/25
08/09/25 à 12/09/25	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Laranja / Maçã	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Alface / Couve-flor Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
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	508,94Kcal	83g 60%	25g 21%	09g 19%	236,73mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI SETEMBRO - 2025

3ª SEMANA	2ª FEIRA 15/09/25	3ª FEIRA 16/09/25	4ª FEIRA 17/09/25	5ª FEIRA 18/09/25	6ª FEIRA 19/09/25
15/09/25 à 19/09/25	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve-manteiga 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	479,66Kcal	81g 65%	18g 16%	10g 19%	313,59mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/09/25	3ª FEIRA 23/09/25	4ª FEIRA 24/09/25	5ª FEIRA 25/09/25	6ª FEIRA 26/09/25
22/09/25 à 26/09/25	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	Iogurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Laranja	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho / Alface / Brócolis Galinhada Maçã / Melão	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor 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	618,98Kcal	100g 61%	27g 20%	13g 20%	380,03mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

SETEMBRO / 2025					
5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/09/25	3ª FEIRA 30/09/25	4ª FEIRA 01/10/25	5ª FEIRA 02/10/25	6ª FEIRA 03/10/25
29/09/2025 à 03/10/2025	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Maçã	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
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	534,90Kcal	85g 61%	25g 20%	11g 19%

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

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



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

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”.**



MUNICÍPIO DE **Itaipulândia**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO LORINI

ORIENTAÇÕES PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE (LEITE):

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

APLV - ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

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

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

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



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

CARDÁPIO

MODALIDADE DE ENSINO FUNDAMENTAL

FAIXA ETÁRIA: 4 anos a 10 anos

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

SETEMBRO / 2025

1ª SEMANA	2ª FEIRA 01/09/25	3ª FEIRA 02/09/25	4ª FEIRA 03/09/25	5ª FEIRA 04/09/25	6ª FEIRA 05/09/25
01/09/2025 à 05/09/2025	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Polenta Molho de frango Banana / Maçã	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Tomate Mandiocada com carne suína Laranja / Melão
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	452,80 Kcal	73g 64%	23g 20%	08g 16%	247,85mg
2ª SEMANA	2ª FEIRA 08/09/25	3ª FEIRA 09/09/25	4ª FEIRA 10/09/25	5ª FEIRA 11/09/25	6ª FEIRA 12/09/25
08/09/25 à 12/09/25	Pão francês Presunto / Queijo mussarela Chá erva-doce	Salada: Repolho Polenta Molho de carne moída	Salada: Alface / Brócolis Arroz / Feijão Molho de frango Laranja / Maçã	Salada: Alface / Couve-flor Macarrão Molho de carne moída	Salada: Alface Galinhada Banana / Melão
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	508,94Kcal	83g 60%	25g 21%	09g 19%	236,73mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA SETEMBRO - 2025

3ª SEMANA	2ª FEIRA 15/09/25	3ª FEIRA 16/09/25	4ª FEIRA 17/09/25	5ª FEIRA 18/09/25	6ª FEIRA 19/09/25
15/09/25 à 19/09/25	Pão francês Manteiga / Geleia Leite com café Banana / Melão	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Salada: Beterraba cozida com ovos /Alface Mandiocada Molho de carne em pedaço	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Maçã / Laranja	Salada: Repolho / Alface Arroz / Feijão Farofa de cenoura e couve- manteiga 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	479,66Kcal	81g 65%	18g 16%	10g 19%	313,59mg
4ª SEMANA	2ª FEIRA 22/09/25	3ª FEIRA 23/09/25	4ª FEIRA 24/09/25	5ª FEIRA 25/09/25	6ª FEIRA 26/09/25
22/09/25 à 26/09/25	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura ralada Polenta Molho de carne moída	logurte Sucrilhos sem açúcar Biscoito salgado Banana / Laranja	Salada: Repolho / Alface / Brócolis Galinhada Maçã / Melão	Salada: Beterraba com ovos cozidos / Couve-flor 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	618,98Kcal	100g 61%	27g 20%	13g 20%	380,03mg

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESCOLA MUNICIPAL RONDÔNIA

SETEMBRO / 2025					
5ª SEMANA	2ª FEIRA 29/09/25	3ª FEIRA 30/09/25	4ª FEIRA 01/10/25	5ª FEIRA 02/10/25	6ª FEIRA 03/10/25
29/09/2025 à 03/10/2025	Pão francês Molho de carne moída Chá mate	Salada: Repolho com cenoura Macarrão Molho de carne moída	Sagu com suco de uva Biscoito salgado Banana / Maçã	Salada: Alface / Couve- flor Arroz / Feijão Molho de carne moída	Salada: Repolho / Brócolis Galinhada Laranja / Melão
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	534,90Kcal	85g	25g	11g	301,11mg
		61%	20%	19%	

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372

- 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



MUNICÍPIO DE Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO 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”.**

Soraya Knorst
SORAYA KNORST
NUTRICIONISTA
CRN-8: 1372



MUNICÍPIO DE
Itaipulândia

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
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