

CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Simone R. B. Brandini

#### CMEIS MUNICIPAIS

## CARDÁPIO FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS



FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR. DISPONÍVEL TAMBÉM NO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA DO MUNICÍPIO

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade.



CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Simone R. B. Brandini

Remessa:03/2025 - (período de 27/10 a 21/11/2025)

# CARDÁPIO PADRÃO (fixar em local visível)

HORÁRIOS		SEGUNDA 27/10	TERÇA 28/10	QUARTA 29/10	QUINTA 30/10	SEXTA 31/10
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira ou erva doce).</li> <li>Pão de queijo</li> </ul>	●Leite puro ●Banana	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira).</li> <li>Pão caseirinho com queijo mussarela</li> </ul>	<ul><li>Leite puro</li><li>Mamão e maçã</li></ul>	Chá de ervas sem     açúcar (camomila, erva     doce ou cidreira)     Pão caseiro com nata
SEM 0	ALMOÇO  (10:45)] Alunos da manhã	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Carne bovina picada em cubos refogada com temperos</li> <li>Purê de batatas</li> <li>Salada repolho com cenoura ralada</li> <li>Fruta: Laranja fatiada</li> </ul>	Polenta  Coxa de frango picado ao molho de tomate  Refogado de couve ou repolho Saladas de alface e tomate	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Farofa de biju com carne moída e legumes</li> <li>Salada de cenoura e chuchu cozidos</li> <li>Fruta: manga</li> </ul>	<ul> <li>Feijão carioca ou lentilha</li> <li>Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa).</li> <li>Saladas de beterraba e couve flor</li> <li>Fruta: abacaxi em fatias ou picadinho</li> </ul>	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango assada</li> <li>Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, alface)</li> <li>Refogado de cabotiá</li> <li>Salada de frutas ou frutas picadas</li> </ul>
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	●Leite puro ●laranja	Leite puro     Banana     Ou vitamina de leite     c/ fruta	<ul><li>Leite puro</li><li>Manga</li><li>Ou vitamina de leite c/ fruta</li></ul>	<ul> <li>Leite puro</li> <li>Mamão e maçã</li> <li>Ou vitamina de leite c/ fruta</li> </ul>	Leite puro     Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Carne bovina picada em cubos refogada com temperos</li> <li>Purê de batatas</li> <li>Salada repolho com cenoura ralada</li> </ul>	Polenta Coxa de frango picado ao molho de tomate Refogado de couve ou repolho Saladas de alface e tomate	<ul> <li>Arroz Branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Farofa de biju com carne moída e legumes</li> <li>Salada de cenoura e chuchu cozidos</li> </ul>	<ul> <li>Feijão carioca ou lentilha</li> <li>Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa)</li> <li>Saladas de beterraba e couve flor</li> <li>Fruta: abacaxi em fatias ou picadinho</li> </ul>	Pão caseiro     Carne moída ao molho de tomate com temperos e cheiro verde.     Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira).

#### CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Simone L. B. Brandini

HOR	ÁRIOS	SEGUNDA 03/11	TERÇA 04/11	QUARTA 05/11	QUINTA 06/11	SEXTA 07/11	
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira)</li> <li>Crepioca ( ovos, farinha de tapioca e sal)</li> </ul>	●Leite puro ●Banana	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira).</li> <li>Pão caseirinho com queijo mussarela</li> </ul>	<ul><li>Leite puro</li><li>Maçã e mamão</li></ul>	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira)</li> <li>Pão caseiro com doce de frutas sem açúcar (uva ou laranja com mamão)</li> </ul>	
SEMANA 2	SEMANA 2  (10:45) Alunos da manhã  B fa co		Polenta ou Quirerinha Carne suína refogadinha com temperos Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate.	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Carne moída refogadinha com cheiro verde</li> <li>Salada de cenoura e chuchu cozidos</li> <li>Fruta: manga</li> </ul>	Macarronada caseira com peito de frango picado ao molho de tomate     Salada de brócolis e cenoura cozidos     Fruta: melancia	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão carioca</li> <li>Coxa e sobrecoxa assada</li> <li>Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, alface).</li> <li>Salada de frutas ou frutas picadas</li> </ul>	
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	●Leite ●Laranja	●Leite puro ●Banana	●Leite puro ●Manga	●Melancia	Leite puro     Salada de frutas ou frutas picadas	
	JANTAR (16:0) Alunos da tarde	<ul> <li>Feijão preto</li> <li>Carne bovina em cubos de panela com legumes</li> <li>Batata doce fatiada assada com temperos</li> <li>Saladas: repolho e cenoura ralados</li> </ul>	Polenta ou Quirerinha Carne suína refogadinha Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate.	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Carne moída refogadinha com cheiro verde</li> <li>Salada de cenoura e chuchu cozidos</li> </ul>	Macarronada caseira com peito de frango picado ao molho de tomate     Salada de brócolis e cenoura cozidos	Suco de laranja sem açúcar  Sanduíche de pão caseiro com ovos mexidos  Pode acrescentar salada no meio do pão e montar um sanduíche (tomate, cenoura ralada, alface picadinha)	



# CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Simone R. B. Brandini

HORÁRIOS		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DEC IE IIIM		10/11	11/11	12/11	13/11	14/11
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira)</li> <li>Pão caseiro com queijo mussarela</li> </ul>	●Leite puro ●Banana	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira)</li> <li>Pão caseirinho com nata</li> </ul>	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira)</li> <li>Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo e orégano (massa caseira sem açúcar).</li> </ul>	●Leite ●Mamão e maçã ●
SEMANA 3	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos</li> <li>Purê de batata</li> <li>Salada de alface</li> <li>Fruta: Laranja</li> </ul>	Polenta Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha. Refogado de couve Saladas de repolho e tomate    Output   Output	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Escondidinho de mandioca com carne moída</li> <li>Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface).</li> <li>Fruta: manga</li> </ul>	<ul> <li>Feijão</li> <li>Macarrão gravatinha com molho de frango</li> <li>Saladas de beterraba e couve flor (temperar separadamente).</li> <li>Fruta: melão</li> </ul>	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto ou lentilha</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango assada</li> <li>Refogado de abobrinha com cenoura</li> </ul>
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	●Leite puro ●Laranja ●	Leite puro     Banana     Ou vitamina de frutas com leite	Leite puro     Manga     Ou vitamina de leite c/ fruta	<ul><li>Leite puro</li><li>Melão (pedaços)</li></ul>	Salada de frutas ou     Mamão e maçã
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos</li> <li>Purê de batata</li> <li>Salada de alface</li> </ul>	<ul> <li>Polenta</li> <li>Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha</li> <li>Refogado de couve</li> <li>Saladas de repolho e tomate</li> </ul>	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto</li> <li>Escondidinho de mandioca com carne moída</li> <li>Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface).</li> </ul>	<ul> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> <li>Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo e orégano (massa caseira sem açúcar).</li> </ul>	<ul> <li>Arroz branco</li> <li>Feijão preto ou lentilha</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango assada</li> <li>Refogado de abobrinha com cenoura</li> </ul>



#### CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI - CRN 8 2606

Simone R. B. Brandini

HORÁRIOS		SEGUNDA 17/11	TERÇA 18/11	QUARTA 19/11	QUINTA 20/11 FERIADO	SEXTA 21/11 RECESSO	
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul><li>Leite puro</li><li>Pão caseiro com nata ou manteiga</li></ul>	<ul><li>Leite puro</li><li>Mamão e banana</li></ul>	<ul> <li>Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce).</li> <li>Pão caseirinho</li> <li>Ovos mexidos</li> </ul>	Bolo de aveia sem açúcar, com cacau, banana e uvas passas.     Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce).	Leite puro     Banana e pera	
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz branco</li> <li>Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos</li> <li>Salada repolho com tomate</li> <li>Fruta: LARANJA</li> </ul>	Polenta     Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate     Couve ou repolho refogado     Saladas: alface e tomate.	<ul> <li>Arroz</li> <li>Feijão preto</li> <li>Carne suína temperada e assada ou de panela</li> <li>Salada de beterraba e chuchu</li> <li>Fruta: manga</li> </ul>	Arroz branco     Coxa e sobrecoxa de frango assada com batatas     Refogado de abobrinha com cenoura     Salada mista     maçã	Arroz de forno com carne moída     Feijão preto     Salada de couve flor e tomate	
SEMANA 4	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	Leite puro     Iaranja	<ul><li>Leite puro</li><li>Mamão e Banana</li><li>Ou vitamina de leite c/ fruta</li></ul>	● Leite puro ● Maçã	Suco de fruta natural     Bolo de aveia sem açúcar, com cacau, banana e uvas passas.	Leite puro     Banana e pera	
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz branco</li> <li>Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos</li> <li>Salada repolho com tomate</li> </ul>	<ul> <li>Polenta</li> <li>Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate</li> <li>Couve ou repolho refogado</li> <li>Saladas: alface e tomate.</li> </ul>	<ul> <li>Arroz</li> <li>Feijão preto</li> <li>Carne suína temperada e assada ou de panela</li> <li>Salada de beterraba e chuchu</li> <li>Fruta:manga</li> </ul>	Arroz branco     Coxa e sobrecoxa de frango assada com batatas     Refogado de abobrinha com cenoura     Salada mista	Suco de uva integral     Torta salgada de carne moída ou arroz de forno com salada colorida (3 tipos).	

Cabotiá, brócolis, abobrinha, ora-pro-nobis, espinafre, temperos naturais em geral, e outros legumes incluir na composição dos cardápios.

Textura / consistência da alimentação a partir de 1 ano : alimentos cortados, passar gradativamente para a alimentação da família, sempre respeitando a individualidade da criança

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade. Frutas e hortaliças poderão ter inversão de dia ofertado devido a ponto de maturação, mas terão a oferta na semana. Salada de frutas e frutas variadas picadas , poderão ser servidas em substituição a uma fruta.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal)	ENERGIA (KCAL)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
Semana 01 manhã	347,8	51,3	16,1	9,8	28,3	51	164,9	1,9
Semana 01 tarde	307,9	46,8	13,9	8,5	30,3	52,9	170,1	1,6
Semana 02 manhã	332,1	49,6	14,6	9,4	22,9	42,9	121,2	1,4
Semana 02 Tarde	301,1	47,1	13,3	7,8	23,3	51,4	144,4	1,2
Semana 03 manhã	330,4	51,6	15,1	8,1	19,2	64,2	126,3	1,7
Semana 03 tarde	302,6	47	13,7	7,7	23,8	50,7	140,4	1,6
Semana 04 manhã	334,1	48,9	15,1	9,7	24,8	45,5	121,8	1,7
Semana 04 tarde	305,8	42,8	13,8	9,8	27,1	35,1	140,9	1,5
Referências 20% das Necessidades diárias	304	42-49	8-11	8-12	63	4	150	1