

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 ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

HORÁRIOS		RIOS	SEGUNDA 27/10	TERÇA 28/10	QUARTA 29/10	QUINTA 30/10	SEXTA 31/10
		DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira ou erva doce). Pão de queijo COM ÁGUA OU LEITE DE SOJA E SEM QUEIJO 	● CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ● Banana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). Pão caseirinho DOCE DE FRUTAS CASEIRO SEM AÇÚCAR (UVA OU MAMÃO COM LARANJA OU MAÇÃ OU BANANA) 	● CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ● Mamão e maçã	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseiro COM DOCE DE FRUTAS CASEIRO SEM AÇÚCAR (UVA OU MAMÃO COM LARANJA OU MAÇÃ OU BANANA)
	SEM 01	ALMOÇO (10:45)] Alunos da manhã	Feijão carioca Carne bovina picada em cubos refogada com temperos BATATAS AMASSADAS OU EM MOLHO Salada repolho com cenoura ralada Fruta: Laranja fatiada CHÁ DE ERVAS SEM	Polenta Coxa de frango picado ao molho de tomate Refogado de couve ou repolho Saladas de alface e tomate CHÁ DE ERVAS SEM	 Arroz branco Feijão preto Farofa de biju com carne moída e legumes Salada de cenoura e chuchu cozidos Fruta: Manga • CHÁ DE ERVAS SEM	Feijão carioca ou lentilha Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa). USAR ÁGUA OU LEITE DE SOJA NA MASSA Saladas de beterraba e couve flor Fruta: Abacaxi em fatias ou picadinho CHÁ DE ERVAS SEM	 Arroz branco Feijão preto Coxa/sobrecoxa de frango assada Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, alface) Refogado de cabotiá Salada de frutas ou frutas picadas CHÁ DE ERVAS SEM
		(14:00) Alunos da tarde	AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ●Laranja	AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ●Banana ●Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta	AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ● Manga ● Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta	AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ● Mamão e maçã ● Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta	AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ● Salada de frutas ou frutas picadas
		JANTAR (16:00) Alunos da tarde	 Feijão carioca Carne bovina picada em cubos refogada com temperos BATATAS AMASSADAS OU EM MOLHO Salada repolho com cenoura ralada 	 Polenta Coxa de frango picado ao molho de tomate Refogado de couve ou repolho Saladas de alface e tomate 	 Arroz Branco Feijão preto Farofa de biju com carne moída e legumes Salada de cenoura e chuchu cozidos 	 Feijão carioca ou lentilha Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa) USAR ÁGUA OU LEITE DE SOJA NA MASSA Saladas de beterraba e couve flor Fruta: Abacaxi em fatias ou picadinho 	Pão caseiro Carne moída ao molho de tomate com temperos e cheiro verde. Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira).

C

CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS (BERÇÁRIO II, MATERNAL I e MATERNAL II)

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

Simone R. B. Brandini

HOR	ÁRIOS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
		03/11	04/11	05/11	06/11	07/11
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Crepioca (ovos, farinha de tapioca e sal) 	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Banana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). Pão caseirinho COM DOCE DE FRUTAS 	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Maçã e mamão	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseiro com doce de frutas sem açúcar (uva ou laranja com mamão)
SEMANA 2	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	 Feijão preto Carne bovina em cubos de panela com legumes Batata doce fatiada assada com temperos Saladas: repolho e cenoura ralados Frutas: laranja fatiada 	 Polenta ou Quirerinha Carne suína refogadinha com temperos Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	 Arroz branco Feijão preto Carne moída refogadinha com cheiro verde Salada de cenoura e chuchu cozidos Fruta: Manga 	 Macarronada caseira com peito de frango picado ao molho de tomate Salada de brócolis e cenoura cozidos Fruta: Melancia 	 Arroz branco Feijão carioca Coxa e sobrecoxa assada Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, alface). Salada de frutas ou frutas picadas
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	 ◆ CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA ◆ Laranja 	 CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Banana Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta 	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Manga	Melancia	 CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:0) Alunos da tarde	 Feijão preto Carne bovina em cubos de panela com legumes Batata doce fatiada assada com temperos Saladas: repolho e cenoura ralados 	 Polenta ou Quirerinha Carne suína refogadinha Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	 Arroz branco Feijão preto Carne moída refogadinha com cheiro verde Salada de cenoura e chuchu cozidos 	 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 10/11	TERÇA 11/11	QUARTA 12/11	QUINTA 13/11	SEXTA 14/11
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseiro com DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR 	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SÓJA Banana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseirinho COM DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR 	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) e orégano (massa caseira sem açúcar). NÃO COLOCAR QUEIJO 	
SEMANA 3	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	 Feijão carioca Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos BATATAS AMASSADAS OU EM MOLHO Salada de alface Fruta: Laranja 	Polenta Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha. Refogado de couve Saladas de repolho e tomate	 Arroz branco Feijão preto Escondidinho de mandioca com carne moída USAR SOMENTE A MANDIOCA AMASSADA. NÃO USAR LEITE NEM MANTEIGA Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). Fruta: Manga 	 Feijão Macarrão gravatinha com molho de frango Saladas de beterraba e couve flor (temperar separadamente). Fruta: Melão 	 Arroz branco Feijão preto ou lentilha Coxa/sobrecoxa de frango assada Refogado de abobrinha com cenoura
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Laranja	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Banana Ou vitamina de frutas com leite DE SOJA	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Manga Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta	CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA Melão (pedaços)	Salada de frutas ou Mamão e maçã
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	Feijão carioca Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos BATATAS AMASSADAS OU EM MOLHO Salada de alface	Polenta Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha Refogado de couve Saladas de repolho e tomate	 Arroz branco Feijão preto Escondidinho de mandioca com carne moída USAR SOMENTE A MANDIOCA AMASSADA. NÃO USAR LEITE NEM MANTEIGA Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). 	Suco de uva integral sem açúcar Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com orégano (massa caseira sem açúcar).NÃO COLOCAR QUEIJO	 Arroz branco Feijão preto ou lentilha Coxa/sobrecoxa de frango assada Refogado de abobrinha com cenoura

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
SEMANA 4	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã LANCHE (14:00) Alunos da tarde	• CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA • Pão caseiro COM DOCE DE FRUTAS • Feijão carioca • Arroz branco • Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos • Salada repolho com tomate • Fruta: Laranja • CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA		• Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce). • Pão caseirinho • Ovos mexidos • Arroz • Feijão preto • Carne suína temperada e assada ou de panela • Salada de beterraba e chuchu • Fruta: Manga • CHÁ DE ERVAS SEM AÇÚCAR OU LEITE DE SOJA		Lelle puro Banana e pera Arros de bino com came moida Fejile puro Saleda de covre for e tomate Lelle puro Banana e pera
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	Feijão carioca Arroz branco Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos Salada repolho com tomate	 Mamão e Banana Ou vitamina de leite DE SOJA c/ fruta Polenta Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate Couve ou repolho refogado Saladas: Alface e tomate. 	 Maçã Arroz Feijão preto Carne suína temperada e assada ou de panela Salada de beterraba e chuchu Fruta:Manga 	Arms branco: Coxe e sobrecosa de franço assada com butatas Relogado de abobreha com cenours Salada mista	Saco de ava ririegral Torta sabgada de carne moida ou arroz de forno com salada colorida (3 fipos).

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