

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

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.



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

Remessa:03/2025 - (período de 27/10 a 21/11/2025) CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE

HORÁRIOS		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 QUEIJO ZERO LACTOSE 	Leite puro ZERO LACTOSE Banana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). Pão caseirinho com queijo mussarela ZERO LACTOSE 	Leite puro ZERO LACTOSEMamão e maçã	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseiro COM DOCE DE FRUTAS
SEM 01	ALMOÇO (10:45)] Alunos da manhã	 Feijão carioca Carne bovina picada em cubos refogada com temperos Purê de batatas COM LEITE ZERO LACTOSE Salada repolho com cenoura ralada Fruta: Laranja fatiada 	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 Fruta: Manga 	 Feijão carioca ou lentilha Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa).USAR LEITE ZERO LACTOSE NA MASSA Saladas de beterraba e couve flor Fruta: Abacaxi em fatias ou picadinho 	 Arroz branco Feijão preto Coxa/sobrecoxa de frango assada Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, alface) Refogado de cabotiá Salada de frutas ou frutas picadas
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	Leite puro ZERO LACTOSE Laranja	Leite puro ZERO LACTOSE Banana Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta	Leite puro ZERO LACTOSE Manga Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta	 Leite puro ZERO LACTOSE Mamão e maçã Ou vitamina de leite c/ fruta 	Leite puro ZERO LACTOSE Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	 Feijão carioca Carne bovina picada em cubos refogada com temperos Purê de batatas COM LEITE ZERO LACTOSE 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 LEITE ZERO LACTOSE 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

HORÁRIOS		SEGUNDA 03/11	TERÇA 04/11	QUARTA 05/11	QUINTA 06/11	SEXTA 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) 	Leite puro ZERO LACTOSEBanana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). Pão caseirinho com queijo mussarela ZERO LACTOSE 	Leite puro ZERO LACTOSEMaçã 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	Leite ZERO LACTOSELaranja	 Leite puro ZERO LACTOSE Banana Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta 	•Leite puro ZERO LACTOSE •Manga	● Melancia	Leite puro ZERO LACTOSE 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)

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)

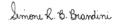
CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Simone R. B. Brandini

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 queijo mussarela ZERO LACTOSE 	Leite puro ZERO LACTOSE Banana	Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseirinho COM DOCE DE FRUTAS	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo ZERO LACTOSE e orégano (massa caseira sem açúcar E SEM LEITE). 	
SEMANA 3	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	Feijão carioca Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos Purê de batata COM LEITE ZERO LACTOSE 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 COM LEITE ZERO LACTOSE 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		Leite puro ZERO LACTOSE Banana Ou vitamina de frutas com leite ZERO LACTOSE	Leite puro ZERO LACTOSE Manga Ou vitamina de leite c/ fruta	• Leite puro ZERO LACTOSE • 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 Purê de batata COM LEITE ZERO LACTOSE 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 COM LEITE ZERO LACTOSE Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). 	 Suco de uva integral sem açúcar Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo ZERO LACTOSE e orégano (massa caseira sem açúcar E SEM LEITE). 	 Arroz branco Feijão preto ou lentilha Coxa/sobrecoxa de frango assada Refogado de abobrinha com cenoura

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



HORÁRIOS		SEGUNDA 17/11	TERÇA 18/11	QUARTA 19/11	QUINTA 20/11 FERIADO	SEXTA 21/11 RECESSO
	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	● Leite puro ZERO LACTOSE ● Pão caseiro COM DOCE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR	Leite puro ZERO LACTOSEMamão e banana	 Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce). Pão caseirinho Ovos mexidos 	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
SEMANA 4	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	 Feijão carioca Arroz branco Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos Salada repolho com tomate Fruta: Laranja 	 Polenta Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	 Arroz Feijão preto Carne suína temperada e assada ou de panela Salada de beterraba e chuchu Fruta: Manga 	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
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde		 Leite puro ZERO LACTOSE Mamão e Banana Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta 		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	 Feijão carioca Arroz branco Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos Salada repolho com tomate 	 Polenta Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	 Arroz Feijão preto Carne suína temperada e assada ou de panela Salada de beterraba e chuchu Fruta:Manga 	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