



**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~~ 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.

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

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 fruta do dia. A oferta de açúcar e qualquer produto adoçado com açúcar é expressamente proibido, conforme resolução FNDE 06/2020.



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: 09/2026 - Período de 08/06 A 03/07/2026

CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE

HORÁRIOS		SEGUNDA 08/06	TERÇA 09/06	QUARTA 10/06	QUINTA 11/06	SEXTA 12/06
SEM 01	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira ou erva doce). • Pão de queijo COM LEITE ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • LEITE ZERO LACTOSE • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). • Pão caseiro com queijo mussarela ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Mamão e maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) • Pão caseirinho com QUEIJO ZERO LACTOSE
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Carne bovina picada em cubos refogada com temperos • Purê de batatas USAR LEITE E QUEIJO E MANTEIGA ZERO LACTOSE NO PURÊ • Salada repolho com cenoura ralada • Fruta: Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa de frango picado ao molho de tomate • Refogado de couve ou repolho • Saladas de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Feijão preto • Farofa de biju com carne moída e legumes • Salada de cenoura e chuchu cozidos • Fruta: Manga 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Banana • Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Manga • Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Mamão e maçã • Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Carne bovina picada em cubos refogada com temperos • Purê de batatas • Salada repolho com cenoura ralada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa de frango picado ao molho de tomate • Refogado de couve ou repolho • Saladas de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Branco • Feijão preto • Farofa de biju com carne moída e legumes • Salada de cenoura e chuchu cozidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca ou lentilha • Panqueca colorida de carne moída (colocar cenoura na massa) • Saladas de beterraba e couve flor • Fruta: abacaxi em fatias ou picadinho 	<ul style="list-style-type: none"> • Pão caseirinho • Carne moída ao molho de tomate com temperos e cheiro verde. • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira).



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 15/06	TERÇA 16/06	QUARTA 17/06	QUINTA 18/06	SEXTA 19/06
SEMANA 2	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ●Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) ●Crepioça (ovos, farinha de tapioca e sal) 	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite puro ZERO LACTOSE ●Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ●Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). ●Pão caseiro com queijo mussarela ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite puro ZERO LACTOSE ●Maçã e mamão 	<ul style="list-style-type: none"> ●Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) ●Pão caseirinho com doce de frutas sem açúcar (uva ou laranja com mamão)
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ●Feijão preto ●Carne bovina em cubos de panela com legumes ●Batata doce fatiada assada com temperos ●Saladas: repolho e cenoura ralados ●Frutas: Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> ●Polenta ou Quirerinha ●Carne suína refogada com temperos ●Couve ou repolho refogado ●Saladas: alface e tomate. 	<ul style="list-style-type: none"> ●Arroz branco ●Feijão preto ●Carne moída refogada com cheiro verde ●Salada de cenoura e chuchu cozidos Fruta: Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ●Macarronada caseira com peito de frango picado ao molho de tomate ●Salada de brócolis e cenoura cozidos ●Fruta: Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite ZERO LACTOSE ●laranja 	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite puro ZERO LACTOSE ●Banana 	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite puro ZERO LACTOSE ●Manga 	<ul style="list-style-type: none"> ●Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> ●Leite puro ZERO LACTOSE ●Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> ●Feijão preto ●Carne bovina em cubos de panela com legumes ●Batata doce fatiada assada com temperos ●Saladas: repolho e cenoura ralados 	<ul style="list-style-type: none"> ●Polenta ou Quirerinha ●Carne suína refogada ●Couve ou repolho refogado ●Saladas: alface e tomate. 	<ul style="list-style-type: none"> ●Arroz branco ●Feijão preto ●Carne moída refogada com cheiro verde ●Salada de cenoura e chuchu cozidos 	<ul style="list-style-type: none"> ●Macarronada caseira com peito de frango picado ao molho de tomate ●Salada de brócolis e cenoura cozidos 	<ul style="list-style-type: none"> ●Suco de Laranja sem açúcar ●Sanduíche de pão caseirinho 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 22/06	TERÇA 23/06	QUARTA 24/06	QUINTA 25/06	SEXTA 26/06
SEMANA 3	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) • Pão caseiro com queijo mussarela ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) • Pão caseirinho com QUEIJO ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) • Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo e orégano (massa caseira sem açúcar). 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite ZERO LACTOSE • Mamão e maçã
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos • Purê de batata USAR MANTEIGA QUEIJO E LEITE ZERO LACTOSE NO PURÊ • Salada de alface • Fruta: Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha. • Refogado de couve • Saladas de repolho e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Feijão preto • Escondidinho de mandioca com carne moída USAR MANTEIGA LEITE E QUEIJO ZERO LACTOSE NO PURÊ • Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). • Fruta: Manga 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão • Macarrão gravatinha com molho de frango • Saladas de beterraba e couve flor (temperar separadamente). • Fruta: Melão 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Feijão preto ou lentilha • Coxa/sobrecoxa de frango assada • Refogado de abobrinha com cenoura
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Banana • Ou vitamina de frutas com leite 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Manga • Ou vitamina de leite c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite puro ZERO LACTOSE • Melão (pedaços) 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas ou Mamão e maçã
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Picadinho de carne bovina em cubos refogado com temperos • Purê de batata USAR MANTEIGA QUEIJO E LEITE ZERO LACTOSE NO PURÊ • Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Carne moída ao molho de tomate com milho e ervilha • Refogado de couve • Saladas de repolho e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Feijão preto • Escondidinho de mandioca com carne moída USAR MANTEIGA LEITE E QUEIJO ZERO LACTOSE NO PURÊ • Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Simone R. B. Brandini

HORÁRIOS		SEGUNDA 29/06	TERÇA 30/06	QUARTA 01/07	QUINTA 02/07	SEXTA 03/07
SEMANA 4	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Pão caseiro com nata ou manteiga ZERO LACTOSE 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Mamão e banana 	<ul style="list-style-type: none"> Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce). Pão caseirinho Ovos mexidos 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo de aveia sem açúcar, com cacau, banana e uvas passas. Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira e erva doce). 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Banana e pera
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz branco Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos Salada repolho com tomate Fruta: 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto Carne suína temperada e assada ou de panela Salada de beterraba e chuchu Fruta: manga /pera 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Coxa e sobrecoxa de frango assada com batatas Refogado de abobrinha com cenoura Salada mista maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz de forno com carne moída Feijão preto Salada de couve flor e tomate
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE laranja 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Mamão e Banana Ou vitamina de leite c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de fruta natural Bolo de aveia sem açúcar, com cacau, banana e uvas passas. 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Banana e pera
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz branco Picadinho de carne bovina em cubos refogada com temperos Salada repolho com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate Couve ou repolho refogado Saladas: alface e tomate. 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto Carne suína temperada e assada ou de panela Salada de beterraba e chuchu Fruta:Manga /pera 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Coxa e sobrecoxa de frango assada com batatas Refogado de abobrinha com cenoura Salada mista 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de uva integral Torta salgada de carne moída com legumes ou arroz de forno com salada colorida (3 tipos variados) USAR LEITE ZERO LACTOSE NA MASSA

Cabotiá, brócolis, abobrinha, ora-pro-nobis, espinafre, temperos naturais em geral, e outros legumes incluir de forma extra 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 pela nutricionista, se e quando houver necessidade. Do contrário, executar as refeições de acordo com cardápio enviado para escolas e cmeis. 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. Açúcar é expressamente proibido.

- MAÇÃ** oferecer apenas cozida e amassada ou raspada para menores de 1 ano, sob supervisão. Para idade acima, oferecer em fatias finas para evitar engasgos e sempre sob supervisão.