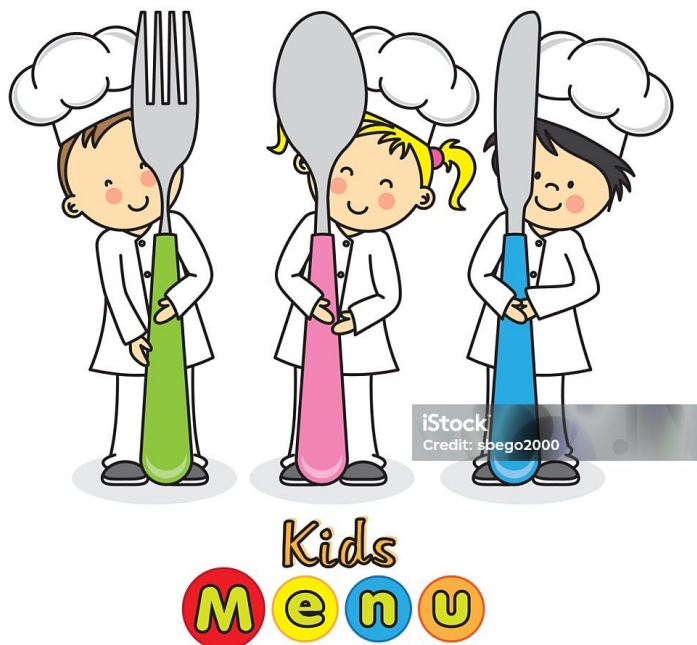




CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS (BERÇÁRIO II, MATERNAL I e MATERNAL II)
CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

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 pela nutricionista, 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.



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

REMESSA 09 – PERÍODO : 09 de JUNHO A 04 DE JULHO DE 2025 **CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE**

HORÁRIOS		SEGUNDA DIA 09/06	TERÇA DIA 10/06	QUARTA DIA 11/06	QUINTA DIA 12/06	SEXTA 13/06
SEM 01	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	- Chá de ervas sem açúcar (camomila, cidreira ou erva doce). - Pão de queijo caseiro (USAR LEITE E 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 LACTOSE - Mamão e maçã	- Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) Pão caseiro com nata ou manteiga ZERO LACTOSE
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	- Feijão carioca - Carne bovina picada em cubos refogada com temperos - Purê de batatas (USAR 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 E USAR LEITE ZERO LACTOSE). - Salada de beterraba 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	- Leite puro ZERO LACTOSE - Mamão e maçã - Ou vitamina de LEITE ZERO LACTOSE 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 E LEITE ZERO LACTOSE) - Salada de beterraba 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).



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 DIA 16/06	TERÇA DIA 17/06	QUARTA DIA 18/06	QUINTA DIA 20/03	SEXTA DIA 21/03
SEMANA 2	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	•Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) •Crepioça (ovos, farinha de tapioca e sal)	•Leite puro ZERO LACTOSE •Banana	•Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira). •Pão caseirinho com doce de frutas sem açúcar (uva ou laranja com mamão)	Feriado	Recesso
	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 refogada com temperos •Couve ou repolho refogado •Saladas: alface e tomate.	•Arroz branco •Feijão preto •Coxa e sobrecoxa assada •Salada de cenoura e chuchu cozidos Fruta: Manga		
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	•LEITE ZERO LACTOSE •Laranja	•LEITE ZERO LACTOSE •Banana ou vitamina de LEITE ZERO LACTOSE com frutas	•LEITE ZERO LACTOSE •Manga		
	JANTAR (16:00) 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 refogada •Couve ou repolho refogado •Saladas: alface e tomate.	•Arroz branco •Feijão preto •Coxa e sobrecoxa assada •Salada de cenoura e chuchu cozidos		



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 DIA 23/06	TERÇA DIA 24/06	QUARTA DIA 25/06	QUINTA DIA 26/06	SEXTA DIA 27/06
SEMANA 3	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	•Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) •Pão caseiro com queijo mussarela ZERO LACTOSE E LEITE ZERO LACTOSE	•Leite puro ZERO LACTOSE •Banana	•Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) •Pão caseiro com nata ou manteiga ZERO LACTOSE	•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).	•LEITE ZERO LACTOSE •Mamão e maçã
	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 (USAR LEITE ZERO LACTOSE NA MASSA) •Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface). •Fruta: Manga	•Feijão ou lentilha •Macarrão gravatinha com molho de frango •Salada de beterraba • Fruta: Melão	•Arroz branco •Feijão preto •Coxa/sobrecoxa de frango assada •Refogado de abobrinha com cenoura
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	•Leite puro ZERO LACTOSE •Laranja	•Leite puro ZERO LACTOSE •Banana - Ou vitamina de LEITE ZERO LACTOSE com fruta	•Leite puro ZERO LACTOSE •Manga	•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 (USAR LEITE ZERO LACTOSE NA MASSA) •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).	•Arroz branco •Feijão preto •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 DIA 30/06	TERÇA DIA 01/07	QUARTA DIA 02/07	QUINTA DIA 03/07	SEXTA 04/07
SEMANA 4	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	• Leite puro ZERO LACTOSE • Pão caseiro com nata ou manteiga ZERO LACTOSE	• Leite puro ZERO LACTOSE • Mamão 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 ZERO LACTOSE • Banana e pera
	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 em fatias	• 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 colorida (3 tipos diferentes)
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	• Leite puro ZERO LACTOSE • laranja - Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE c/fruta	• Leite puro ZERO LACTOSE • Mamão e Banana - Ou vitamina de leite c/ fruta	• Suco de fruta natural • Bolo de aveia sem açúcar, com cacau, banana e uvas passas.	• Leite puro ZERO LACTOSE • Maçã	• Leite puro ZERO LACTOSE • 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

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pela nutricionista, 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.

Simone R. B. Brandini