



**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.

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: 07/2026 - Período de 06/04 A 01/05/2026

CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE

HORÁRIOS		SEGUNDA 06/04	TERÇA 07/04	QUARTA 08/04	QUINTA 09/04	SEXTA 10/04
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 USAR QUEIJO E LEITE 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 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 caseiro com DOCE DE FRUTAS OU 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 COM LEITE ZERO LACTOSE 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 E USAR LEITE ZERO LACTOSE). 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 COM LEITE ZERO LACTOSE 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 E USAR LEITE ZERO LACTOSE) Saladas de beterraba e couve flor Fruta: Abacaxi em fatias ou picadinho 	<ul style="list-style-type: none"> 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

Simone R. B. Brandini

HORÁRIOS		SEGUNDA 13/04	TERÇA 14/04	QUARTA 15/04	QUINTA 16/04	SEXTA 17/04
SEMANA 2	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ● Chá de ervas sem açúcar (camomila, erva doce ou cidreira) ● Crepioca (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 caseirinho 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 caseiro 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 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 20/04	TERÇA 21/04	QUARTA 22/04	QUINTA 23/04	SEXTA 24/04
SEMANA 3	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	FERIADO	FERIADO	<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 ZERO LACTOSE 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"> ● 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 	<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 ● Manga ● Ou vitamina de leite ZERO LACTOSE 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"> ● Arroz branco ● Feijão preto ● Escondidinho de mandioca com carne moída USAR LEITE ZERO LACTOSE NA MASSA ● 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 27/04	TERÇA 28/04	QUARTA 29/04	QUINTA 30/04	SEXTA 01/05
SEMANA 4	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> ● Leite puro ZERO LACTOSE ● Pão caseiro com QUEIJO 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). 	Feriado
	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: Laranja 	<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 	
	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 ZERO LACTOSE 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. 	
	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 	

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. 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.