



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 PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

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.

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044



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 PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

REMESSA 07 – PERÍODO DE 11 DE MARÇO A 05 DE ABRIL DE 2024 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE

HORÁRIOS		SEGUNDA 11/03	TERÇA 12/03	QUARTA 13/03	QUINTA 14/03	SEXTA 15/03
SEMANA 1	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 E QUEIJO 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
	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 E QUEIJO 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) 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 c/ fruta 	<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 Mamão e maçã Ou vitamina de leite 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 E QUEIJO 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) 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 PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

HORÁRIOS		SEGUNDA 18/03	TERÇA 19/03	QUARTA 20/03	QUINTA 21/03	SEXTA 22/03
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: Frutas picadas. 	<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 puro 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"> Frutas picadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Salada de frutas ou frutas picadas
	JANTAR (16:0) 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 <p>Pode acrescentar salada no meio do pão e montar um sanduíche (tomate, cenoura ralada, alface picadinha)</p>



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 PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

HORÁRIOS		SEGUNDA 25/03	TERÇA 26/03	QUARTA 27/03	QUINTA 28/03	SEXTA 29/03
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) Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo ZERO LACTOSE e orégano (massa caseira sem açúcar) e Cupcake de cenoura 	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
	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 COM LEITE E QUEIJO ZERO LACTOSE 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"> Feijão ou lentilha Macarrão gravatinha com molho de frango Saladas de beterraba e couve flor (temperar separadamente). Fruta: salada de frutas (mínimo 3 frutas). 		
	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 salada de frutas (mínimo 3 frutas). (pedaços) 		
	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 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"> Suco de uva integral sem açúcar Mini pizza de legumes ou carne (moída ou frango) com queijo e orégano (massa caseira sem açúcar).e Cupcake de 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 PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

HORÁRIOS		SEGUNDA 01/04	TERÇA 02/04	QUARTA 03/04	QUINTA 04/04	SEXTA 05/04
SEMANA 4	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> Leite puro ZERO LACTOSE Pão caseiro com DOCE DE FRUTAS 	<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: laranja em fatias 	<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 	<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 Ou vitamina de leite c/fruta 	<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"> 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 Maçã 	<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 	<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 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 pelas nutricionistas, 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.

Emmanueli M. Moreira

Simone R. B. Brandini