

CARDÁPIO I
CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CRECHE
EDUCAÇÃO INFANTIL SÉRIES INICIAIS (1 A 3 ANOS)
FEVEREIRO A AGOSTO DE 2026

Elaborado pelas Nutricionistas:

Moisane de Jesus A. Pinheiro (RT)
CRN11:4557

Diana Messala P. S. Monteiro (QT)
CRN11:3555

M^a do Socorro M. Jansen (QT)
CRN11: 8034

Suzana Borba F. da Silva (QT)
CRN11:4418

ATENÇÃO

1. Os **horários de realização das refeições descritos** nos cardápios são apenas uma previsão, a escola escolhe o melhor horário para ofertá-las aos alunos;
2. A **FRUTA** e a **POLPA DE FRUTA** poderão ser escolhidas de acordo com a sazonalidade da região;
3. **Alunos que apresentarem alguma patologia** (Alergia à Proteína do Leite de Vaca, Diabetes, Dislipidemias, Doença Celíaca, Intolerância a Lactose, Hipertensão Arterial e Fenilcetonúria), deverão apresentar laudo médico à gestão da escola, que por sua vez servirá a estes alunos o cardápio específico considerando a patologia;
4. **Toda e qualquer alteração feita nos cardápios é de responsabilidade do Setor de Nutrição.**

Elaborado pelas Nutricionistas:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2026					
1^ª SEMANA	2^ª FEIRA	3^ª FEIRA	4^ª FEIRA	5^ª FEIRA	6^ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Leite morno com cuscuz de milho	Mingau de aveia + maçã	Vitamina mista (maçã e mamão)	Banana em cubos com leite em pó	Suco de maracujá com biscoito Salgado
ALMOÇO: 12h	Galinha com cenoura (arroz bem cozido, cenoura e frango), salada crua (alface e tomate) Com suco de caju	Arroz branco bem cozido, isca de carne bovina com legumes (carne bovina em tiras, chuchu e batata inglesa), feijão e macarrão e salada crua (rúcula e cheiro verde) + melancia	Baião de 3 (Arroz bem cozido, carne bovina e feijão verde), salada crua de (acelga e cebolinha) com suco de acerola	Arroz com vinagreira bem cozido, peixe de forno, purê de batata inglesa e vinagrete (tomate picado e cheiro verde) + abacaxi	Arroz com cenoura bem cozido, frango assado, feijão com legumes (maxixe e quiabo) e salada crua (alface, pepino e cheiro verde) + laranja
LANCHE DA TARDE: 15h30	Suco de acerola fortificado (polpa de acerola e leite em pó integral) com beiju	Salada de fruta (banana, mamão e laranja)	Cachorro quente (pão massa fina, carne moída, tomate e alface) com suco de cajá	Suco de goiaba com biscoito salgado	Caldo saboroso (carne moída, batata inglesa e couve) com torrada
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito; O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.
Elaborado pelas Nutricionistas:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2026					
2ª SEMANA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ªFEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Vitamina de banana, aveia e leite	Suco de cajá e batata doce com ovos mexidos e cebolinha	Abacate em cubos com leite em pó	Leite gelada com cookie de banana	Suco de abacaxi com macaxeira cozida
ALMOÇO: 12h	Arroz com vagem bem cozido, Frango cozido com batata inglesa e cenoura, macarrão e salada crua (alface e pepino)	Arroz com abóbora bem cozido, bife bovino acebolado, feijão e salada refogada de repolho e beterraba + tangerina	Baião de bois (arroz bem cozido e feijão verde), isca de frango ao molho e salada crua (pepino, tomate e cebolinha) + suco de cajá	Arroz branco bem cozido, picadinho de carne, macarrão e salada de crua (alface, pepino e tomate)	Arroz branco, feijoada de carne bovina, farofa e couve refogada + laranja
NCHE DA TARDE: 15h30	Farofa de flocão (flocão de milho, ovo, tomate e cebolinha) + suco de manga	Suco de maracujá com torta salgada (frango desfiado, cenoura e repolho)	Macarronada ao molho de tomate (macarrão, tomate, carne moída e cheiro verde)	Suco de goiaba com mistinho saudável (pão massa fina, carne desfiada e cenoura ralada)	Caldo de frango + melão
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.
Elaborado pelas Nutricionistas:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2026					
3^ª SEMANA	2^ª FEIRA	3^ª FEIRA	4^ª FEIRA	5^ª FEIRA	6^ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Suco de acerola com cuscuz de milho com ovo	Salada de fruta (maçã, laranja e banana)	Caldo de carne com macaxeira	Suco de manga + pão fácil	Suco de maracujá e cuscuz de arroz com ovos mexidos e cebolinha
ALMOÇO: 12h	Arroz branco bem cozido, feijão com abóbora, torta de carne moída com repolho, salada crua (Tomate e cheiro verde) + mamão	Arroz com macarrão bem cozido, filé de frango cozido, salada crua (acelga, rúcula, alface e tomate) + suco de manga	Arroz com João Gomes bem cozido, purê de abóbora, carne bovina de panela desfiada + melancia.	Risoto de frango com cenoura (arroz bem cozido, frango e cenoura), purê de batata inglesa e salada crua (acelga, pepino e hortelã) + suco de caju	Arroz branco bem cozido, ovos temperados, feijão com abóbora e vinagreira e salada refogada de cenoura, repolho e cebolinha. + Tangerina
LANCHE DA TARDE: 15h30	Suco de caju com bolo de maçã e cenoura	logurte de fruta + melão cortado em cubos	Canja de galinha	Mingau de aveia + banana	Macaxeira cozida, carne moída e suco de acerola
Composição Nutricional (Média Semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Elaborado pelas Nutricionistas:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE CARDÁPIO – ETAPA DE ENSINO: Cardápio I – Séries Iniciais MODALIDADE DE ENSINO: Creche Integral ZONA: Urbana FAIXA ETÁRIA: 01 a 03 anos PERÍODO: Integral					
FEVEREIRO A DEZEMBRO 2026					
4^ª SEMANA	2^ª FEIRA	3^ª FEIRA	4^ª FEIRA	5^ª FEIRA	6^ª FEIRA
LANCHE DA MANHÃ: 9h30	Suco vitaminado (acerola com mamão) com macaxeira cozida	Mingau tapioca + maçã	Suco de caju e cuscuz de milho com manteiga	Mix de fruta com aveia (banana e mamão)	Farofa rica (farinha branca, ovo, couve e cenoura) + banana
ALMOÇO: 12h	Arroz cremoso (Arroz bem cozido, frango em cubos, feijão e abóbora) e salada refogada (chuchu, abobrinha e coentro) + melão	Arroz primavera (arroz bem cozido, cenoura, pimentão e cheiro verde), carne cozida com macaxeira, feijão e salada crua (alface, pepino e tomate) + suco de manga	Arroz branco bem cozido, peixe cozido (filé peixe e batata inglesa) e pirão + melancia	Arroz com couve bem cozido, ovos mexido com cebolinha, feijão especial (feijão, quiabo, abóbora e maxixe) e farofa + suco de caju	Arroz com macarrão bem cozido, frango assado ao molho, Purê de macaxeira, Salada refoga de (cenoura, chuchu) + suco de acerola
LANCHE DA TARDE: 15h30	Suco de cajá com biscoito maisena	Suco de goiaba com simples sem açúcar	Sopa nutritiva (Macarrão, carne bovina em cubos, abóbora, inhame, João gomes e vagem)	Suco de abacaxi com biscoito salgado	Crepioca recheada com carne moída e tangerina
Composição Nutricional (Média Semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	

OBS:

- Todos os alimentos deverão ser bem cozidos;
- Atenção às verduras que deverão ser em forma de palito;
- O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso;
- As frutas deverão ser servidas de acordo com seu estado de maturação (madura);

PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.
Elaborado pelas Nutricionistas: