

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

## CARDÁPIO – CMEI – INTEGRAL

## FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

## CARDÁPIO CMEIS – ABRIL – 2026

REFEIÇÕES	Horário	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
		30/mar	31/mar	01/abr	02/abr	03/abr
Café da manhã	8h	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	SEXTA-FEIRA SANTA
Almoço	10h30	Arroz, feijão, polenta com molho de carne moída, cenoura/tomate, melão amarelo	Arroz, feijão, omelete fantasia (ovos, cenoura, cebola, tomate, aveia), salada de chuchu, banana	Arroz, feijão, escondidinho de batata com carne moída, salada de beterraba, mamão	Arroz, feijão, yakissoba (macarrão, brócolis, cenoura, repolho e bife), laranja lima	SEXTA-FEIRA SANTA
Lanche da tarde	14h	Melão amarelo e pão de leite em pó	Banana e omelete	Mamão e torta salgada	Laranja lima e batata doce assada com temperos	SEXTA-FEIRA SANTA
Jantar	16h30	Arroz, feijão, polenta com molho de carne moída, cenoura/tomate	Arroz, feijão, omelete fantasia (ovos, cenoura, cebola, tomate, aveia), chuchu, laranja lima	Arroz, feijão, escondidinho de batata com carne moída, salada de beterraba	Arroz, feijão, yakissoba (macarrão, brócolis, cenoura, repolho e bife).	SEXTA-FEIRA SANTA
Composição nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A    Vit. C    Ca    Fe
		720 Kcal	CHO: 112g – 62%	PTN: 23g – 13%	LIP: 21g – 25%	230 mcg    50 mg    380 mg    4,9 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		** As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses ( ) descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

## CARDÁPIO – CMEI – INTEGRAL

## FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

## CARDÁPIO CMEIS – ABRIL – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	06/abr	07/abr	08/abr	09/abr	10/abr
Café da manhã	8h	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga e geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão sovadinho sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e omelete
Almoço	10h30	Arroz, feijão, macarrão com molho carne moída, salada de chuchu, caqui	Arroz, feijão, creme de milho com frango assado, salada de tomate/beterraba, bergamota	Arroz, feijão, canjiquinha com carne moída, repolho refogado, abacaxi	Arroz, feijão, risoto de frango, salada de tomate/cenoura, banana prata	Arroz, feijão, almôndega de carne moída, salada de pepino, mamão
Lanche da tarde	14h	Caqui e batata doce cozida	Bergamota e torta salgada	Abacaxi e gelatina saudável (gelatina natural e suco de uva)	Banana prata e suco de uva	Mamão e leite
Jantar	16h30	Arroz, feijão, macarrão com molho carne moída, salada de chuchu	Arroz, feijão, creme de milho com frango assado, salada de tomate/beterraba	Sopa de legumes com frango	Arroz, feijão, risoto de frango, salada de tomate/cenoura	Arroz, feijão, almôndega de carne moída, salada de pepino
Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A    Vit. C    Ca    Fe
		740 kcal	CHO: 115g – 62%	PTN: 24g – 13%	LIP: 22g – 25%	240 mcg    55 mg    400 mg    4,8 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			Nutricionistas: Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses ( ) descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

## CARDÁPIO – CMEI – INTEGRAL

## FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

## CARDÁPIO CMEIS – ABRIL – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	13/abr	14/abr	15/abr	16/abr	17/abr
<b>Café da manhã</b>	<b>8h</b>	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo simples sem açúcar	Leite e ovos cozidos ou omelete
<b>Almoço</b>	<b>10h30</b>	Arroz, feijão, molho de carne moída com batata e cenoura, salada de alface/tomate, laranja pera	Arroz, feijão, polenta com molho de frango, salada de pepino, caqui	Arroz, feijão, bife acebolado, cabotiá refogada e salada de tomate/repolho, abacate	Arroz, feijão, purê de batata, frango assado, salada de pepino e chuchu, banana nanica	Arroz, feijão, macarrão com carne moída, salada de pepino/cenoura, mamão
<b>Lanche da tarde</b>	<b>14h</b>	Laranja pera e batata doce assada com temperos	Caqui e suco de uva	Vitamina de abacate	Banana nanica e bolo simples sem açúcar (farinha, ovos, óleo, uva passa, fermento)	Mamão e biscoito tobogã
<b>Jantar</b>	<b>16h30</b>	Arroz, feijão, molho de carne moída com batata e cenoura, salada de alface/tomate	Arroz, feijão, polenta com molho de frango, salada de pepino	Sopa de legumes com frango	Arroz, feijão, purê de batata, frango assado, salada de pepino e chuchu	Arroz, feijão, macarrão com carne moída, salada de pepino/cenoura
<b>Composição nutricional (média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% do VET	<b>PTN (g)</b> 10% a 15% do VET	<b>LIP (g)</b> 15% a 30% do VET	<b>Vit. A</b> <b>Vit. C</b> <b>Ca</b> <b>Fe</b>
		755 kcal	CHO: 118g – 63%	PTN: 25g – 13%	LIP: 23g – 24%	280 mcg   60 mg   410 mg   5,2 mg
<b>*Cardápio pode sofrer alterações</b>		** As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			<b>Nutricionistas:</b> Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
<b>* Os parênteses ( ) descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.</b>						

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**

**CARDÁPIO – CMEI – INTEGRAL**

**FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS**

**CARDÁPIO CMEIS – ABRIL – 2026**

		<b>2ª feira</b>	<b>3ª feira</b>	<b>4ª feira</b>	<b>5ª feira</b>	<b>6ª feira</b>						
<b>Refeições</b>	<b>Horário</b>	<b>20/abr</b>	<b>21/abr</b>	<b>22/abr</b>	<b>23/abr</b>	<b>24/abr</b>						
<b>Café da manhã</b>	<b>8h</b>	<b>REFLEXÃO PEDAGÓGICA</b>	<b>TIRADENTES</b>	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga						
<b>Almoço</b>	<b>10h30</b>	<b>REFLEXÃO PEDAGÓGICA</b>	<b>TIRADENTES</b>	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de cenoura, bergamota	Arroz, feijão, frango e batata doce assados, salada de repolho, mamão	Arroz, feijão, panqueca de massa de beterraba com recheio de carne moída, salada de pepino/cenoura, banana prata						
<b>Lanche da tarde</b>	<b>14h</b>	<b>REFLEXÃO PEDAGÓGICA</b>	<b>TIRADENTES</b>	Bergamota e ovo cozido	Mamão e leite	Banana prata e biscoito tobogã (polvilho)						
<b>Jantar</b>	<b>16h30</b>	<b>REFLEXÃO PEDAGÓGICA</b>	<b>TIRADENTES</b>	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de cenoura	Arroz, feijão, frango e batata doce assados, salada de repolho	Arroz, feijão, panqueca de massa de beterraba com recheio de carne moída, salada de pepino/cenoura						
<b>Composição nutricional (média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>		<b>CHO (g)</b> 55% a 65% do VET		<b>PTN (g)</b> 10% a 15% do VET		<b>LIP (g)</b> 15% a 30% do VET		<b>Vit. A</b>	<b>Vit. C</b>	<b>Ca</b>	<b>Fe</b>
	730 kcal		CHO: 113g – 62%		PTN: 24g – 13%		LIP: 22g – 25%		250 mcg	60 mg	390 mg	5 mg
<b>*Cardápio pode sofrer alterações</b>	**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.				<b>Nutricionistas:</b> Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487							
* Os parênteses ( ) descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.												

## SECRETARIA DA EDUCAÇÃO - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

## Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

## CARDÁPIO – CMEI – INTEGRAL

## FAIXA ETÁRIA: 6 MESES A 3 ANOS

## CARDÁPIO CMEIS – ABRIL – 2026

		2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeições	Horário	27/abr	28/abr	29/abr	30/abr	01/mai
Café da manhã	8h	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e ovo cozido	<b>DIA DO TRABALHO</b>
Almoço	10h30	Arroz, feijão, polenta com molho carne moída, repolho/tomate, caqui	Arroz, feijão, omelete fantasia (ovos, cenoura, cebola, tomate, aveia), banana prata	Arroz, feijão, yakissoba (macarrão, brócolis, cenoura, repolho e frango), mamão	Arroz, feijão, lasanha à bolonhesa carne moída, chuchu. Laranja lima	<b>DIA DO TRABALHO</b>
Lanche da tarde	14h	Caqui e batata doce assada em cubos com temperos	Banana prata e leite	Mamão e gelatina saudável (gelatina natural e suco de uva)	Laranja lima e pãozinho de leite em pó	<b>DIA DO TRABALHO</b>
Jantar	16h30	Arroz, feijão, polenta com molho carne moída, repolho/tomate	Arroz, feijão, omelete fantasia (ovos, cenoura, cebola, tomate, aveia)	Sopa feijão c/ macarrão e legumes	Arroz, feijão, lasanha à bolonhesa carne moída, chuchu.	<b>DIA DO TRABALHO</b>
Composição nutricional (média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LIP (g) 15% a 30% do VET	Vit. A    Vit. C    Ca    Fe
		735 kcal	CHO: 116g – 63%	PTN: 24g – 13%	LIP: 22g – 24%	260 mcg    58 mg    390 mg    5 mg
*Cardápio pode sofrer alterações		**As preparações devem apresentar consistência adequada à faixa etária, sendo bem cozidas, macias e amassadas quando necessário. Para crianças até 1 ano de idade, as refeições devem ser oferecidas sem adição de sal.			<b>Nutricionistas:</b> Elly Ana Pootz Borilli CRN8-5643 Juliana Cristina Veit CRN8 – 5487	
* Os parênteses ( ) descrevem os principais ingredientes da preparação. ** Cardápio elaborado em conformidade com a legislação vigente do PNAE. *** O Setor de Nutrição isenta-se de responsabilidade quanto ao consumo de alimentos provenientes de fora da instituição de ensino.						