

## 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
		04/mai	05/mai	06/mai	07/mai	08/mai
Café da manhã	8h	Leite, omelete e fruta	Leite e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga e queijo	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, batata doce cozida e mamão
Almoço	10h30	Arroz, feijão, macarrão à bolonhesa (carne moída), salada de cenoura e tomate.	Feijão, risoto, salada de repolho e beterraba. Abacaxi	Arroz, feijão, cabotia refogada com carne moída, salada de beterraba e tomate. Caqui	Arroz, feijão, purê de batata, frango assado, salada de chuchu. Banana nanica	Arroz, feijão, polenta, carne moída, salada de chuchu e repolho.
Lanche da tarde	14h	Bergamota e suco de uva	Abacaxi e torta salgada de legumes (cenoura, tomate e beterraba)	Caqui e pãozinho de leite em pó	Banana nanica e esfirra de frango	Mamão e leite
Jantar	16h30	Arroz, feijão, macarrão à bolonhesa (carne moída), salada de cenoura e tomate	Feijão, risoto, salada de repolho e beterraba	Sopa de letrinha com legumes (cenoura, chuchu, batata) e frango	Arroz, feijão, purê de batata, frango assado, salada de chuchu	Arroz, feijão, polenta, carne moída, salada de chuchu e repolho
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
	790,65		CHO: 114g – 57%	PTN: 30g – 15%	LIP: 25g – 29%	343,77 mcg    100,64 mg    259,38 mg    4,78 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	11/mai	12/mai	13/mai	14/mai	15/mai
Café da manhã	8h	Leite, ovo cozido e fruta	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	CONSELHO DE CLASSE	Leite aromatizado com chá de cidreira, mingau de aveia e mamão
Almoço	10h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de tomate	Arroz, feijão, bife acebolado, chuchu refogado. Banana prata	Arroz, feijão, frango assado e couve-flor gratinado ao molho branco. Laranja lima	CONSELHO DE CLASSE	Arroz, feijão, macarrão, molho de carne moída, salada de chuchu e repolho
Lanche da tarde	14h	Bergamota e suco de laranja	Banana prata e leite	Laranja e biscoito tobogã	CONSELHO DE CLASSE	Mamão e pão caseiro orgânico com geleia caseira sem açúcar
Jantar	16h30	Arroz, feijão, canjiquinha com molho de carne moída, salada de tomate	Arroz, feijão, bife acebolado, chuchu refogado	Sopa de feijão com frango, macarrão e legumes (cenoura, couve-flor e batata)	CONSELHO DE CLASSE	Arroz, feijão, macarrão, molho de carne moída, salada de chuchu e repolho
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
		846,19	CHO: 121g – 57%	PTN: 32g – 15%	LIP: 27g – 29%	225,86 mcg    167,93 mg    297,68 mg    5,36 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	18/mai	19/mai	20/mai	21/mai	22/mai
Café da manhã	8h	Leite e omelete com legumes (ovos, cenoura ralada, ervilha)	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 pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo simples sem açúcar
Almoço	10h30	Arroz, feijão, polenta, carne moída, salada de cenoura e tomate. Laranja	Arroz, feijão, purê de cabotá, frango assado, salada de alface e tomate. Abacate	Arroz, feijão, mandioca e molho de carne moída, salada de cenoura e beterraba. Abacaxi	Yakissoba (macarrão, cenoura, brócolis e frango). Banana	Arroz, feijão, lasanha à bolonhesa, salada de beterraba. Melão e gelatina saudável
Lanche da tarde	14h	Laranja pera e batata doce cozida	Abacate e leite/vitamina	Abacaxi e pão caseiro ORGÂNICO com geleia caseira sem açúcar ou manteiga	Banana e mingau de aveia com leite e uva passa	Melão e gelatina saudável (gelatina incolor e suco de uva)
Jantar	16h30	Arroz, feijão, polenta, carne moída, salada de cenoura e tomate.	Arroz, feijão, purê de cabotá, frango assado, salada de alface e tomate	Sopa de legumes (cenoura e batata), macarrão e frango	Yakissoba (macarrão, cenoura, brócolis e frango)	Arroz, feijão, lasanha à bolonhesa, salada de beterraba
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
		793,55	CHO: 108g – 55%	PTN: 29g – 15%	LIP: 28g – 31%	532,81 mcg    51,45 mg    247,86 mg    4,86 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	25/mai	26/mai	27/mai	28/mai	29/mai
Café da manhã	8h	Leite, ovo mexido e fruta	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 aromatizado com chá de cidreira e pão de batata doce sem leite e sem ovos com manteiga ou geleia caseira sem açúcar	Leite e bolo simples sem açúcar
Almoço	10h30	Arroz, feijão, polenta, carne moída, cenoura refogada e salada de tomate.	Arroz, feijão, macarrão ao alho e óleo, carne moída refogada, salada de pepino e beterraba. Banana	Arroz, feijão, frango assado e creme de milho, salada de beterraba. Caqui	Arroz, feijão, purê de batata, almôndegas de carne moída ao molho, salada de repolho e pepino. Laranja	Feijão, risoto, salada de repolho e tomate. Melão
Lanche da tarde	14h	Bergamota e suco de uva	Banana e leite	Caqui e ovo cozido	Laranja e biscoito de batata doce (ver receita)	Melão e bolo simples sem açúcar
Jantar	16h30	Arroz, feijão, polenta, carne moída, cenoura refogada e salada de tomate	Arroz, feijão, macarrão ao alho e óleo, carne moída refogada, salada de pepino e beterraba	Arroz, feijão, frango assado e creme de milho, salada de beterraba	Sopa de feijão com macarrão, cenoura, batata e frango	Feijão, risoto, salada de repolho e tomate
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
		833,85	CHO: 117g – 56%	PTN: 31g – 15%	LIP: 28g – 31%	259,86 mcg    105,07 mg    263,78 mg    5,08 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.						