



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

FEVEREIRO 2026 – BERÇÁRIO II

REFEIÇÃO	02	03	04	05	06
Café da Manhã 8:00	Estudo e Planejamento	Estudo e Planejamento	Bolo de Banana Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 9:50	Estudo e Planejamento	Estudo e Planejamento	Arroz branco, Feijão Carioca, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango c/ batata doce assados Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	Estudo e Planejamento	Estudo e Planejamento	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	Estudo e Planejamento	Estudo e Planejamento	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Estudo e Planejamento	Estudo e Planejamento	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Macarrão picado c/ frango em molho

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 698 Kcal, sendo 25,8 g PTN / 21,5 g LIP / 92,5g CHO

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato

“Cada dia é uma nova oportunidade que Deus nos dá para fazer o bem, aprender e continuar.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113




CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

FEVEREIRO 2026 – BERÇÁRIO II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	09	10	11	12	13
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Galinha colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 705 Kcal, sendo 26,9 g PTN / 22,5 g LIP / 92,5g CHO

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

"Cada dia é uma nova oportunidade que Deus nos dá para fazer o bem, aprender e continuar."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA CRN8-9113




CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

FEVEREIRO 2026 – BERÇÁRIO II

REFEIÇÃO	16	17	18	19	20
Café da Manhã 8:00	RECESSO	FERIADO de Carnaval 	RECESSO	Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
Almoço 9:50	RECESSO	FERIADO de Carnaval 	RECESSO	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	RECESSO	FERIADO de Carnaval	RECESSO	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	RECESSO	FERIADO de Carnaval 	RECESSO	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	RECESSO	FERIADO de Carnaval 	RECESSO	Arroz branco, coxa e sobrecoxa em molho Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26,5 g PTN / 22,9 g LIP / 92,9g CHO

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

“Cada dia é uma nova oportunidade que Deus nos dá para fazer o bem, aprender e continuar.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113




CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS

FEVEREIRO 2026 – BERÇÁRIO II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	23	24	25	26	27
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Bolo de Banana Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa c/ legumes e Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de frango Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:10	Galinha colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Pão Fofinho c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 702 Kcal, sendo 26 g PTN / 21,5 g LIP / 89,9 g CHO

*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni Piva.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por água ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colocar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato.

"Cada dia é uma nova oportunidade que Deus nos dá para fazer o bem, aprender e continuar."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113
