

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	01	02	03	04	05
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo de Laranja Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	FERIADO Corpus Christi	RECESSO
Almoço 9:50	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ tomate, chuchu e inhame Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua e Cozida	FERIADO Corpus Christi	RECESSO
Mamadeira 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	FERIADO Corpus Christi	RECESSO
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FERIADO Corpus Christi	RECESSO
Janta 15:10	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	FERIADO Corpus Christi	RECESSO
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 698 Kcal, sendo PTN 25,8g / LIP 21,5g / CHO 105,5g / Vit A 202mcg / Vit C 37mg / Ca 325mg / Fe 3mg					

*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.

“Seu trabalho alimenta corpos, acolhe corações e constrói futuros.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO II**

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	08	09	10	11	12
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, omelete de forno c/ abobrinha e milho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	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	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Goiaba	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 702 Kcal, sendo PTN 26,2g / LIP 23,6g / CHO 110,4g / Vit A 233mcg / Vit C 42mg / Ca 337mg / Fe 4mg					

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 PROTEÍNA 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.

“Seu trabalho alimenta corpos, acolhe corações e constrói futuros.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113





CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO II**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	15	16	17	18	19
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
Almoço 9:50	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame Salada Crua	Arroz, Feijão Carioca, Frango c/ batata doce assado Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff leve de carne Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne em tiras)
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	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pãozinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Pão caseiro Suco de Laranja
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 705Kcal, sendo PTN 24,3g / LIP 22,3g / CHO 109,2g / Vit A 291mcg / Vit C 38mg / Ca 328mg / Fe 3mg					

*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.

“Seu trabalho alimenta corpos, acolhe corações e constrói futuros.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113

CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO II**

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	22	23	24	25	26
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo do "Hulk" Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
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	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Goiaba	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão picado, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 708 Kcal, sendo PTN 26,8g / LIP 26,1g / CHO 109,2g / Vit A 245mcg / Vit C 41mg / Ca 342mg / Fe 4mg					

*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.

"Seu trabalho alimenta corpos, acolhe corações e constrói futuros."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113