


## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
## NOVEMBRO 2026 – MATERNAL I e II

| REFEIÇÃO | SEGUNDA - FEIRA | TERÇA - FEIRA | QUARTA - FEIRA | QUINTA - FEIRA | SEXTA - FEIRA |
|---|---|---|---|---|---|
| | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |
| **Café da Manhã 8:20/8:40** | FERIADO | Pão Francês c/ manteiga<br>Suco de Uva | Bolo de Chocolate<br>Suco de Abacaxi | Biscoito de polvilho<br>Chocoleite (Leite c/ Cacau) | Pão Caseiro<br>Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) |
| **Almoço 10:15/10:40** | FERIADO | Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijoada de Pernil<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho<br>Salda Crua e Cozida | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada<br>Salada Crua |
| **Café da Tarde 14:05/14:25** | FERIADO | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| **Janta 15:35/16:00** | FERIADO | Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango) | Pão fofinho c/ requeijão<br>Suco de Uva | Pão de Queijo<br>Suco de Laranja | Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango) |
| **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.

*"Pequenos gestos também transformam vidas."*

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**
NUTRICIONISTA / CRN8-9113




## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
## NOVEMBRO 2026 – MATERNAL I e II

| | SEGUNDA - FEIRA | TERÇA - FEIRA | QUARTA - FEIRA | QUINTA - FEIRA | SEXTA - FEIRA |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO** | **09** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| **Café da Manhã 8:20/8:40** | Pão Francês c/ manteiga<br>Suco de Abacaxi | Biscoito de polvilho<br>Chocoleite (Leite c/ Cacau) | Pão Caseiro<br>Suco de Abacaxi | Pão Caseiro<br>Suco de Uva | Biscoito de polvilho<br>Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) |
| **Almoço 10:15/10:40** | Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijoada de Pernil<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em moída refogada<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas<br>Salada Crua |
| **Café da Tarde 14:05/14:25** | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| **Janta 15:35/16:00** | Arroz, Frango em Molho<br>Salada Crua | Pãozinho c/ requeijão<br>Suco de Uva | Macarrão parafuso com molho à bolonhesa | Pizza 'Encantada', massa c/ beterraba, recheio de frango, queijo, ervilha e milho<br>Suco de Laranja | Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras |
| **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 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.

*"Pequenos gestos também transformam vidas."*

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**
NUTRICIONISTA - CRN8-9113




## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
## NOVEMBRO 2026 – MATERNAL I e II

| REFEIÇÃO | SEGUNDA - FEIRA | TERÇA - FEIRA | QUARTA - FEIRA | QUINTA - FEIRA | SEXTA - FEIRA |
|---|---|---|---|---|---|
| | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| **Café da Manhã 8:20/8:40** | Pão Francês c/ manteiga<br>Suco de Abacaxi | Pão Caseiro<br>Suco de Uva | Biscoito de polvilho<br>Chocoleite (Leite c/ Cacau) | Bolo do "Hulk"<br>Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) | **FERIADO** |
| **Almoço 10:15/10:40** | Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho<br>Salda Crua e Cozida | Arroz branco, Feijoada de Pernil<br>Salada Crua | **FERIADO** |
| **Café da Tarde 14:05/14:25** | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | **FERIADO** |
| **Janta 15:35/16:00** | Macarrão picado com molho de frango | Arroz, Nhoque c/ Carne Moída<br>Salada Crua | Pão fofinho c/ requeijão<br>Suco de Abacaxi | Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, frango) | **FERIADO** |
| **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.

*"Pequenos gestos também transformam vidas."*

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**
NUTRICIONISTA - CRN8-9113




## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
## NOVEMBRO 2026 – MATERNAL I e II

| | SEGUNDA - FEIRA | TERÇA - FEIRA | QUARTA - FEIRA | QUINTA - FEIRA | SEXTA - FEIRA |
|---|---|---|---|---|---|
| **REFEIÇÃO** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** |
| **Café da Manhã 8:20/8:40** | Pão Francês c/ manteiga<br>Suco de Uva | Biscoito de polvilho<br>Chocoleite (Leite c/ Cacau) | Pão Caseiro<br>Suco de Uva | Biscoito de polvilho<br>Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) | Pão Caseiro<br>Suco de Abacaxi |
| **Almoço 10:15/10:40** | Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua | Arroz branco, Feijoada de Pernil<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, ovo cozido, cenoura em palito<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas<br>Salada Crua | Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada<br>Salada Crua |
| **Café da Tarde 14:05/14:25** | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| **Janta 15:35/16:00** | Macarrão conchinha com frango moído em molho | Pão de Queijo<br>Suco de a | Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura | Pãozinho c/ requeijão<br>Suco de Uva | Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras) |
| **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.

*"Pequenos gestos também transformam vidas."*

**ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA**
NUTRICIONISTA - CRN8-9113