



# CARDÁPIO ESCOLAR

## CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL JUNHO 2026 – BERÇÁRIO I

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	01	02	03	04	05
<b>Mamadeira 8:00</b>	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	<b>FERIADO Corpus Christi</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Almoço 10:20</b>	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ tomate, chuchu e inhame	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Cozida	<b>FERIADO Corpus Christi</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Mamadeira 12:00</b>	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	<b>FERIADO Corpus Christi</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Papa de Fruta 13:20</b>	Maça cozida amassada	Laranja	Papinha de banana c/ aveia	<b>FERIADO Corpus Christi</b>	<b>RECESSO</b>
<b>Janta 15:40</b>	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	<b>FERIADO Corpus Christi</b>	<b>RECESSO</b>
<b>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</b>					

\*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 RAIOS DE SOL  
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO I

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	08	09	10	11	12
<b>Mamadeira 8:00</b>	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
<b>Almoço 10:20</b>	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, omelete de forno c/ abobrinha e milho Salada Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Cozida	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Cozida
<b>Mamadeira 12:00</b>	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
<b>Papa de Fruta 13:20</b>	Laranja	Frapê de Manga	Papinha de banana	Papinha de banana c/ aveia	Pera cozida amassada
<b>Janta 15:40</b>	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)
<b>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</b>					

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 RAIOS DE SOL  
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	15	16	17	18	19
<b>Mamadeira 8:00</b>	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
<b>Almoço 10:20</b>	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff leve de carne Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz, Feijão Carioca, Frango c/ batata doce assado Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
<b>Mamadeira 12:00</b>	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
<b>Papa de Fruta 13:20</b>	Papinha de banana c/ aveia	Mamão picadinho	Frapê de goiaba	Papinha de banana c/ aveia	Maça cozida amassada
<b>Janta 15:40</b>	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)
<b>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</b>					

\*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 RAIOS DE SOL  
JUNHO 2026 – BERÇÁRIO I

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
<b>Mamadeira 8:00</b>	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
<b>Almoço 10:20</b>	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
<b>Mamadeira 12:00</b>	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
<b>Papa de Fruta 13:20</b>	Laranja	Papinha de banana c/ aveia	Papinha de banana	Frapê de melão	Frapê de pera
<b>Janta 15:40</b>	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	Polenta cremosa, Carne moída em molho	Sopa (macarrão picado, legumes), feijão batido, frango)
<b>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</b>					

\*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

