

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	04	05	06	07	08
Mamadeira 8:00	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
Almoço 9:45	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 12:00	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
Papa de Fruta 13:40	Maça cozida amassada	Mamão amassado	Papinha de banana c/ aveia	Frapê de Melão	Laranja
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, carne)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	Sopa (macarrão picado, 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.

“Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2026 – BERÇÁRIO I

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	11	12	13	14	15
Mamadeira 8:00	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
Almoço 9:45	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	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, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
Mamadeira 12:00	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
Papa de Fruta 13:40	Frapê de Goiaba	Frapê de Manga	Papinha de banana	Papinha de banana c/ aveia	Frapê de Pera
Janta 15:45	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Macarrão picado com molho à bolonhesa c/ feijão carioca batido
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.

“Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2026 – BERÇÁRIO I**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	18	19	20	21	22
Mamadeira 8:00	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
Almoço 9:45	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz, Feijão Preto, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de carne Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Mamadeira 12:00	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
Papa de Fruta 13:40	Frapê de Melão	Mamão amassado	Laranja	Papinha de banana c/ aveia	Maça cozida amassada
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura	Arroz branco, Frango em molho c/ batata Salda Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne em tiras)
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.

“Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	25	26	27	28	29
Mamadeira 8:00	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
Almoço 9:45	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída refogada Salada Crua
Mamadeira 12:00	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
Papa de Fruta 13:40	Frapê de Manga	Papinha de banana c/ aveia	Papinha de banana	Frapê de Goiaba	Frapê de Pera
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Canja (cenoura, batata, frango, inhame)	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 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.

“Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113

