



# CARDÁPIO ESCOLAR

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

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	01	02	03	04	05
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo de Laranja c/ uva passa Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	<b>FERIADO</b> Corpus Christi	<b>RECESSO</b>
<b>Almoço</b> 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	<b>FERIADO</b> Corpus Christi	<b>RECESSO</b>
<b>Mamadeira</b> 11:15	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	<b>FERIADO</b> Corpus Christi	<b>RECESSO</b>
<b>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	<b>FERIADO</b> Corpus Christi	<b>RECESSO</b>
<b>Janta</b> 15:45	Macarrão picado com molho à bolonhesa	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	<b>FERIADO</b> Corpus Christi	<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 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 II**

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	08	09	10	11	12
<b>Café da Manhã</b> 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
<b>Almoço</b> 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
<b>Mamadeira</b> 11:15	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>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:45	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)
<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 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 II**

**SEGUNDA - FEIRA**

**TERÇA - FEIRA**

**QUARTA - FEIRA**

**QUINTA - FEIRA**

**SEXTA - FEIRA**

REFEIÇÃO	15	16	17	18	19
<b>Café da Manhã 8:00</b>	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	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
<b>Almoço 9:50</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 11:15</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>Café da Tarde 13:40</b>	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta 15:45</b>	Sopa (macarrão conchinha, legumes, feijão batido, carne em tiras)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Pão caseiro Suco de Laranja	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 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 II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	22	23	24	25	26
<b>Café da Manhã</b> 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo de Banana 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)
<b>Almoço</b> 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 Salda Crua e Cozida
<b>Mamadeira</b> 11:15	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>Café da Tarde</b> 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
<b>Janta</b> 15:45	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)
<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 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