

CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
MAIO 2026 – MATERNAL I e II**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	04	05	06	07	08
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	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:00	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 Pênil Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Pão de Queijo Suco de Laranja	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 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 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	11	12	13	14	15
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Bolo "Mágico" Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 10:00	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 Salda Crua e Cozida
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame	Pão Caseiro Suco de Laranja	Macarrão picado com molho à bolonhesa
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.

"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 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	18	19	20	21	22
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	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:00	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz, Feijão Preto, Linguiça caseira assada 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
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Arroz branco, Frango em molho c/ batata Salda Crua	Pão de Queijo Suco de Laranja	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 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	25	26	27	28	29
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo de Cenoura Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Biscoito de polvilho Chocolite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 10:00	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 sobrecosta de Frango assado c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, carne moída refogada Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Pizza do "HULK" de frango (frango, tomate, ervilha e orégano) 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.

"Cuide de você com o mesmo carinho que cuida dos outros"

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
 NUTRICIONISTA / CRN8-9113

