

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
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 8:00	FERIADO	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Bolo de Chocolate Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 10:00	FERIADO	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FERIADO	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	FERIADO	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Uva	Pão de Queijo 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 RAIOS DE SOL
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 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)
Almoço 10:00	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Arroz, Frango em Molho Salada Crua	Pãozinho c/ requeijão Suco de Uva	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pizza 'Encantada', massa c/ beterraba, recheio de frango, queijo, ervilha e milho 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 RAIOS DE SOL
NOVEMBRO 2026 – MATERNAL I e II

REFEIÇÃO	SEGUNDA - FEIRA 16	TERÇA - FEIRA 17	QUARTA - FEIRA 18	QUINTA - FEIRA 19	SEXTA - FEIRA 20
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Bolo do "Hulk" Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	**FERIADO**
Almoço 10:00	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 Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	**FERIADO**
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	**FERIADO**
Janta 15:45	Macarrão picado com molho de frango	Arroz, Nhoque c/ Carne Moída Salada Crua	Pão fofinho c/ requeijão 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 RAIOS DE SOL
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 8:00	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, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo cozido, cenoura em palito Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango assado com batatas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne em tiras refogada Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Macarrão conchinha com frango moído em molho	Pão de Queijo Suco de Abacaxi	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	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