



CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS						
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA 01/10	QUINTA 02/10	SEXTA 03/10	
CAFÉ DA MANHÃ 08:45 H			Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	
ALMOÇO 11:00 H			Arroz Branco Feijão Preto Couve flor Peito de frango cozido Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Alface Carne moída Quirerinha	Arroz Branco Feijão Preto Tomate em rodelas Coxa de frango ao molho Mandioca	
LANCHE DA TARDE 13:30 H			Fruta: banana	Fruta: manga	Fruta : Melão	
JANTAR 15:30 H			Sopa de Feijão com macarrão e repolho	Sopa biju com frango	Polenta com Frango desfiado	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.





CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS						
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 06/10	TERÇA 07/10	QUARTA 08/10	QUINTA 09/10	SEXTA 10/10	
CAFÉ DA MANHÃ 08: 4 5 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Bolo simples	
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida em palitos Iscas de carne bovina Batata doce assada	Arroz Branco Lentilha cozida Pepino picadinho Carne Suína cozida Quirera	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Filé de tilapia assada Com batata inglesa	Arroz Branco Feijão Preto Alface Peito de frango Mandioca cozida	Arroz Branco Feijão Preto Repolho salada Carne moída Polenta cremosa	
LANCHE DA TARDE 1 3:30 H	Fruta: Banana	Fruta: Maça	Fruta: Salada de frutas	Fruta: Melancia	Fruta: Melão	
JANTAR 15:30 H	Risoto de frango desfiado com legumes	Sopa de letrinhas, legumes e carne bovina desfiada	Suco de polpa s/ açúcar x salada (hambúrguer caseiro)	Quirerinha com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.





CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS						
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 13/10	TERÇA 14/10	QUARTA <mark>15/10</mark>	QUINTA 16/10	SEXTA 17/10	
CAFÉ DA MANHÃ 08: 4 5 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	RECESSO ESCOLAR DIA DO PROFESSOR	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Preto Beterraba cozida Peito de frango desfiado Macarrão molho de tomate	Arroz Branco Feijão Preto Tomate em fatias Carne moída refogada Quirerinha	RECESSO ESCOLAR DIA DO PROFESSOR	Arroz Branco Feijão Branco Cenoura cozida em rodelas Pernil suíno cozido Batata doce cozida	Arroz Branco Feijão Preto Alface Coxa de frango cozida Batata inglesa cozida	
LANCHE DA TARDE 1 3:30 H	Fruta: Banana maça	Fruta: Manga	RECESSO ESCOLAR DIA DO PROFESSOr	Fruta: Mamão	Fruta: Maça	
JANTAR 15:30 H	Sopa de letrinhas, legumes e frango desfiado	Polenta cremosa com carne moída	RECESSO ESCOLAR DIA DO PROFESSOR	Viradinho De Feijão	Sopa de biju com frango	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.

Nutricionista RT: Fabiane Bochniak CRN8-9949





CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS						
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 20/10	TERÇA 21/10	QUARTA 22/10	QUINTA 23/10	SEXTA 24/10	
CAFÉ DA MANHÃ 08: 4 5 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Preto Repolho folhas cozidas Carne moída molho Mandioca	Arroz Branco Feijão Preto Pepino rodelas Frango sobrecoxa molho Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Alface Iscas de carne bovina Batatinha cozida	Arroz Branco Feijão Branco Brócolis Tilapia assada C/ batata doce	Arroz Branco Feijão Preto Abobrinha refogada Pernil suíno Quirerinha	
LANCHE DA TARDE 1 3:30 H	Fruta: Banana	Fruta: Melancia	Fruta: Melão	Fruta: Mamão	Fruta: manga	
JANTAR 15:30 H	Sopa de letrinhas, legumes e frango desfiado	Quirerinha com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve manteiga	Polenta com frango desfiado	Sopa de biju com frango	

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.





CARDÁPIO CMEI ACIMA DE 4 a 5 ANOS						
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 27/10	TERÇA 28/10	QUARTA 29/10	QUINTA 30/10	SEXTA 31/10	
CAFÉ DA MANHÃ 08: 4 5 H	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Farofa de ovo com farinha de milho e tempero verde	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	Leite Bolacha caseira	Leite Pão de trigo sovado com requeijão	
ALMOÇO 11:00 H	Arroz Branco Feijão Preto Carne bovina com Batatinha e Cenoura cozida	Arroz Branco Feijão Preto Repolho salada Peito de frango Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Couve salada Carne suína cozida Batata doce cozida	Arroz Branco Lentilha cozida Tomate em rodelas Coxa de frango desossada Mandioca	Arroz Branco Feijão Preto Alface Carne moída refogada Quirerinha	
LANCHE DA TARDE 1 3:30 H	Fruta: Banana	Fruta: Maça	Fruta: Melancia	Fruta: Melão	Fruta: Manga	
JANTAR 15:30 H	Sopa de legumes com frango e macarrão	Risoto de frango desfiado com legumes	Viradinho De Feijão	Polenta com frango desfiado	Sopa de biju com frango	

Necessidades especiais:

Alunos intolerantes a glúten: Oferta de pão sem glúten; macarrão sem glúten

Intolerantes a Lactose: oferta do leite e requeijão zero lactose. Alunos com Diabetes: oferta de alimentos integrais em substituição: arroz integral, macarrão integral, preparações com farinha de aveia. Doces diet e pão integral.

Cardápio elaborado de acordo com as recomendações da Res. 06 de 08/05/2020 do FNDE/MEC. * De acordo com essa resolução todas as preparações não devem ser acrescentadas açúcar. Cardápio pode sofrer alteração de acordo com disponibilidades de gêneros alimentícios.