



# CARDÁPIO ESCOLAR

## CMEI



### CMEI 02 A 03 ANOS

REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 04/05	TERÇA 05/05	QUARTA 06/05	QUINTA 07/05	SEXTA 08/05
Café da manhã 8h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho	Chá de cidreira, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite, bolacha caseira
Almoço 10h30	Arroz Branco Feijão Preto Chuchu refogado Carne suína Batata doce	Arroz Branco Feijão Preto Beterraba cozida Frango sobrecoxa Polenta cremosa	Arroz Branco Lentilha cozida Alface salada Peixe assado Batata assada	Arroz Branco Feijão Preto Abobrinha refogada Carne moída Mandioca cozida	Arroz Branco Feijão Preto Repolho salada Peito ao molho Macarrão
Lanche 14h00	Laranja	Maça	Banana	Mamão	Manga
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e carne	Quirerinha com frango desfiado	Sopa de biju com frango	Polenta com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 11/05	TERÇA 12/05	QUARTA 13/05	QUINTA 14/05	SEXTA 15/05
Café da manhã 8h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho	Chá da flor de camomila, Pão sovado de trigo com requeijão	
Almoço 10h30	Arroz Branco Feijão Preto Tomate picadinho Carne bovina cozida Com batata inglesa	Arroz Branco Lentilha cozida Couve refogada Carne suína cozida Mandioca cozida	Arroz Branco Feijão Preto Salada Alface Coxa de frango molho Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão preto Abobrinha refogada Carne moída refogada com Macarrão	<b>Estudo e planejamento</b>
Lanche 14h00	Melão	Melancia	Banana	Mamão	
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e Frango	Risoto de frango	Sopa de 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 ESCOLAR

## CMEI



REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 18/05	TERÇA 19/05	QUARTA 20/05	QUINTA 21/05	SEXTA 22/05
Café da manhã 8h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho	Chá da flor de camomila, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite, bolacha caseira
Almoço 10h30	Arroz branco Feijão carioca Salada: Repolho Frango peito em cubinhos Quirerinha	Arroz Branco Feijão preto Salada: tomate cubinhos Carne suína cozida Batata doce	Arroz Branco Lentilha cozida Cenoura cozida Peixe assado Mandioca cozida	Arroz Branco Feijão Preto Abobrinha refogada Frango ao molho Com macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Salada: chuchu Carne moída Polenta cremosa
Lanche 14h00	Melão	Maçã	Banana	Laranja	Mamão
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e carne	Quirerinha com frango desfiado	Sopa de biju com frango	Polenta com carne moída	Sopa de feijão com macarrão e couve
REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 25/05	TERÇA 26/05	QUARTA 27/05	QUINTA 28/05	SEXTA 29/05
Café da manhã 8h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Chá hortelã, farofa de ovos com farinha de milho	Chá da flor de camomila, Pão sovado de trigo com requeijão	Leite, bolacha caseira
Almoço 10h30	Arroz branco Feijão carioca Cenoura cozida Carne suína cozida Quirerinha	Arroz Branco Feijão preto Abobrinha refogada Coxa de frango Batata salsa	Arroz Branco Feijão Preto Salada: Beterraba Carne moída refogada Macarrão	Arroz Branco Lentilha cozida Chuchu cozido Peito em molho Polenta cremosa	Arroz Branco Feijão Preto Couve refogada Carne bovina molho Mandioca
Lanche 14h00	Manga	Laranja	Mamão	Banana	Melão
Jantar 15h30	Sopa de feijão, macarrão e couve	Risoto de frango	Sopa de biju com frango	Sopa de legumes, macarrão e frango	Viradinho de feijão

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 ESCOLAR

## CMEI



REFEIÇÃO/HORA	SEGUNDA 01/06	TERÇA 02/06	QUARTA 03/06	QUINTA 04/06	SEXTA 05/06
Café da manhã 8h00	Leite, pão sovado de trigo com requeijão	Chá das folhas de hortelã, bolacha caseira	Leite, farofa de ovos com farinha de milho		
Almoço 10h30	Arroz Branco Feijão Preto Repolho salada Carne moída Macarrão	Arroz Branco Feijão Preto Cenoura cozida Frango ao molho Mandioca	Arroz branco Feijão preto Salada de folhas Carne suína cozida Batata doce cozida	<b>Feriado Corpus Christi</b>	<b>Recesso</b>
Lanche 14h00	Melancia	Maça	Banana		
Jantar 15h30	Sopa alfabeto, legumes e frango	Polenta com carne moída	Sopa de biju com frango		

Intolerantes a glúten: Oferta de pão sem glúten; macarrão sem glúten

Intolerantes a Lactose: oferta do leite e requeijão zero lactose.

Alérgicos a Ovos: não oferecer o alimentos e preparações que contenham. Reportar a nutricionista em caso de receitas para substituição.

Alérgicos a peixe: substituir oferta por outra proteína (frango).

Alunos com Diabetes: oferta de alimentos integrais em substituição: arroz integral, macarrão integral, preparações com farinha de aveia. Doces diet e pão integral

Não usar açúcar nas preparações dos alunos menores de 3 anos.

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.