

CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	06	07	08	09	10
Café da Manhã 8:20/8:40	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 10:15/10:40	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ batata Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxa e sobrecoxa de Frango assado c/ batata Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	MAÇA	MAMÃO	BANANA	MELÃO	LARANJA
Janta 15:35/16:00	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Abacaxi	Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura	Pão Caseiro Suco de Laranja	Macarrão picado c/ frango em molho
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

“Seu trabalho é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II

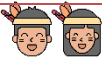
SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	13	14	15	16 	17
Café da Manhã 8:20/8:40	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	Bolo de Fubá Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Uva	Pão Caseiro Chá de Erva Doce	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
Almoço 10:15/10:40	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 14:05/14:25	GOIABA	MANGA	MELANCIA	BANANA	PERA
Janta 15:35/16:00	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Pãozinho Suco de Uva

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 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 é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	20	21	22	23	24
Café da Manhã 8:20/8:40	RECESSO	FERIADO Dia de Tiradentes	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi
Almoço 10:15/10:40	RECESSO	FERIADO Dia de Tiradentes	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Strogonoff de frango Salada Crua
Café da Tarde 14:05/14:25	RECESSO	FERIADO Dia de Tiradentes	LARANJA	BANANA	MAÇA
Janta 15:35/16:00	RECESSO	FERIADO Dia de Tiradentes	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	Macarrão picado c/ frango em molho	Sopa (macarrão letrinhas, 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 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 é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS
ABRIL 2026 – MATERNAL I e II**

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA - FEIRA	QUARTA - FEIRA	QUINTA - FEIRA	SEXTA - FEIRA
REFEIÇÃO	27	28	29	30	01
Café da Manhã 8:20/8:40	Estudo e Planejamento	Pão Caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva	FERIADO Dia do Trabalhador
Almoço 10:15/10:40	Estudo e Planejamento	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Carne tiras cozida com batata Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua	FERIADO Dia do Trabalhador
Café da Tarde 14:05/14:25	Estudo e Planejamento	BANANA	MELANCIA	GOIABA	FERIADO Dia do Trabalhador
Janta 15:35/16:00	Estudo e Planejamento	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne)	Macarrão parafuso c/ frango em molho	Bolo de Laranja Suco do Hulk (Laranja c/ couve)	FERIADO Dia do Trabalhador
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 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 é importante, sua vida é preciosa e Deus conhece cada passo da sua história.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113

