



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
ABRIL 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

| REFEIÇÃO | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
|---|--|--|--|--|--|
| Mamadeira 8:00 | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Almoço 9:45 | 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 |
| Mamadeira 12:00 | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Papa de Fruta 13:40 | Maça cozida amassada | MAMÃO | Papinha de banana c/ aveia | Frapê de Melão | LARANJA |
| Janta 15:45 | Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango) | Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho | Arroz temperado c/ carne moída, milho e cenoura Feijão Carioca | Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango) | Canja (cenoura, batata, frango, inhame) |
| 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.

“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 RAIOS DE SOL ABRIL 2026 – BERÇÁRIO I

| | SEGUNDA - FEIRA | TERÇA - FEIRA | QUARTA - FEIRA | QUINTA - FEIRA | SEXTA - FEIRA |
|---|---|--|---|---|---|
| REFEIÇÃO | 13 | 14 | 15 | 16  | 17 |
| Mamadeira 8:00 | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Almoço 9:45 | 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 Salda Crua e Cozida |
| Mamadeira 12:00 | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Papa de Fruta 13:40 | Frapê de Goiaba | Frapê de Manga | Frapê de Melancia | Papinha de banana c/ aveia | Frapê de Pera |
| Janta 15:45 | Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango) | Canja (cenoura, batata, frango, inhame) | Sopa de Arroz branco, carne moída em molho c/ chuchu e cenoura | Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua | Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango) |
| 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.

“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 RAIOS DE SOL
ABRIL 2026 – BERÇÁRIO I

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

| REFEIÇÃO | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
|--|---------|-------------------------------------|---|---|---|
| Mamadeira 8:00 | RECESSO | FERIADO Dia de Tiradentes | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Almoço 9:45 | 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 |
| Mamadeira 12:00 | RECESSO | FERIADO Dia de Tiradentes | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca |
| Papa de Fruta 13:40 | RECESSO | FERIADO Dia de Tiradentes | LARANJA | Papinha de banana c/ aveia | Maça cozida amassada |
| Janta 15:45 | RECESSO | FERIADO Dia de Tiradentes | Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua | Canja (cenoura, batata, frango, inhame) | 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 RAIOS DE SOL
ABRIL 2026 – BERÇÁRIO I**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

| REFEIÇÃO | 27 | 28 | 29 | 30 | 01 |
|---|------------------------------|---|---|--|---------------------------------------|
| Mamadeira 8:00 | Estudo e Planejamento | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | FERIADO Dia do Trabalhador |
| Almoço 9:45 | 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 |
| Mamadeira 12:00 | Estudo e Planejamento | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | Fórmula Infantil/Leite de Vaca | FERIADO Dia do Trabalhador |
| Papa de Fruta 13:40 | Estudo e Planejamento | Papinha de banana c/ aveia | Frapê de Melancia | Frapê de Goiaba | FERIADO Dia do Trabalhador |
| Janta 15:45 | Estudo e Planejamento | Sopa (macarrão letrinhas, legumes, feijão batido, carne moída) | Sopa de Arroz branco, carne em tiras c/ chuchu e cenoura | Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango) | 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

