

CARDÁPIO ESCOLAR

**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
JULHO 2026 – MATERNAL I e II**

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	29	30	01	02	03
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	Pão fofinho Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)
Almoço 10:00	Arroz branco, Carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Nhoque, Carne moída em molho Salada Crua	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, carne em tiras)
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Arroz branco, Canjiquinha de frango c/ cenoura, chuchu e inhame Salada Crua	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Macarrão picado com molho de Frango	Pão Caseiro Suco de Laranja
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.

“Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil.”

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113





CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
JULHO 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	06	07	08	09	10
Café da Manhã 8:00	Pão Francês c/ manteiga Suco de Abacaxi	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, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Peixinho assado c/ batatas escondidas Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão conchinha, legumes), feijão batido, frango)	Pizza do "HULK" de frango (frango, tomate, ervilha e orégano) Suco de Laranja	Arroz temperado c/ carne moída, milho, batata e cenoura	Pão fofinho c/ requeijão Suco de Goiaba	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 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.

"Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
JULHO 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	13	14	15	16	17
Café da Manhã 8:00	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Almoço 10:00	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Café da Tarde 13:40	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Janta 15:45	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar

*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.

"Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113





CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
JULHO 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	20	21	22	23	24
Café da Manhã 8:00	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Estudo e Planejamento	Bolo de Cenoura Suco de Abacaxi
Almoço 10:00	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Estudo e Planejamento	Arroz branco, Feijoada de Pernil Salada Crua
Café da Tarde 13:40	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Estudo e Planejamento	FRUTA
Janta 15:45	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Recesso Escolar	Estudo e Planejamento	Sopa (macarrão picado, legumes), feijão batido, frango)
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.

"Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113



CARDÁPIO ESCOLAR

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL RAIOS DE SOL
JULHO 2026 – MATERNAL I e II

SEGUNDA - FEIRA

TERÇA - FEIRA

QUARTA - FEIRA

QUINTA - FEIRA

SEXTA - FEIRA

REFEIÇÃO	27	28	29	30	31
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 Abacaxi	Biscoito de polvilho Chocoleite (Leite c/ Cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Almoço 10:00	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, ovo mexido c/ cenoura Salada Crua	Arroz branco, Feijão preto, Linguíça caipira assada Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, coxa e sobrecoxa assada Salada Crua e Cozida
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:45	Sopa (macarrão letrinhas, legumes), feijão batido, frango)	Pão de Queijo Suco de Goiaba	Galinhada colorida (cenoura, milho, batata, frango)	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Sopa (macarrão picado, legumes), feijão batido, frango)
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): Energia 702 Kcal, sendo PTN 25,9g / LIP 25,9g / CHO 108,2g / Vit A 244mcg / Vit C 42mg / Ca 344mg / 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.

"Confie nos planos de Deus, siga com coragem e não desista, mesmo quando o caminho parecer difícil."

ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA
NUTRICIONISTA / CRN8-9113

