



AGOSTO – 2026

Cardápio para Ensino Infantil Integral - 1ª e 2ª Semanas

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada 7h30	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de polvilho A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, bolacha de cream cracker	Até 3 anos: Leite em pó e pão com manteiga A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, pão com manteiga	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de arroz A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, rosquinha de coco	Até 3 anos: Leite em pó e pão com manteiga A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, pão com geleia	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de polvilho A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, bolacha de maisena
Almoço 1ª Semana 03 a 07/08 A partir das 10h	Arroz e Lentilha Carne moída com mandioca Salada de repolho roxo	Arroz e Feijão Frango em tiras com cenoura Salada de chuchu	Arroz e Feijão Ovo mexido com espinafre Salada de tomate	Arroz e Feijão Carne em tiras ao molho Salada de acelga	Arroz Feijoadinha (Feijão preto e carne suína) Salada de pepino
Almoço 2ª Semana 10 a 14/08 A partir das 10h	Arroz e Lentilha Carne em tiras acebolada Salada de grão de bico com tomate	Arroz e Feijão Frango moído com abobrinha Salada de beterraba	Arroz e Feijão branco Ovo mexido com cenoura Salada de chuchu	Arroz e Feijão Carne moída com mandioquinha Salada de brócolis	Arroz e Feijão Peixe com batata, pimentão e tomate.
Lanche – 13h	Melão	Maçã	Banana	Mamão	Maçã
Merenda – 15h	Polenta Frango moído ao molho	Arroz Carne suína ao molho com batata doce	Macarrão à bolonhesa (carne moída e molho de tomate)	Risoto de frango (Arroz, frango em tiras com jardineira de legumes)	Sopa de grão de bico com mandioquinha e carne em tiras
Hidratação	EQUIPE ESCOLAR: Ofereça frequentemente água filtrada para a criança ao longo do dia, mesmo sem ela pedir.				

Em caso de dúvida entrar em contato com o Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar pelo telefone 3231-3689.
Este cardápio foi elaborado segundo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº 04 de 26 de fevereiro de 2026 e Ministério da Saúde.

- De acordo com a Resolução CD/FNDE 06 de 08/03/20, NÃO É PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE NAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E BEBIDAS PARA AS CRIANÇAS ATÉ TRÊS ANOS DE IDADE.
- Caso seja necessário, devido ao grau de maturação, as frutas poderão ser servidas em dias diferentes do que consta no cardápio.

***A fruta deverá ser oferecida 2 vezes na semana ao aluno do parcial da manhã após o almoço, os alunos do parcial da tarde e integral receberão no lanche da tarde.**

1 a 3 anos

Média Semanal	Kcal	CHO	Prot	Lip	Fibras	Vit A (ug)	Vit C	Ca	Fe	Mg	Zn
1ª Semana	1043,32	135,64	41,22	32,89	13,89	663,97	86,18	604,26	15,65	170,37	7,62
2ª Semana	975,53	138,67	41,84	31,05	13,98	537,79	72,86	598,97	15,82	169,12	7,89

4 a 5 anos

Média Semanal	Kcal	CHO	Prot	Lip
1ª Semana	1070,92	172,03	42,74	33,21
2ª Semana	1027,46	163,14	42,92	32,98

Handwritten signature: Karina Silva CFE

Nutricionista: <i>Elidi</i> Élidi de C. M. Consolmagno CRN ₃ – 19.315
Nutricionista: <i>La</i> Laura Pola Zanqueta CRN ₃ – 27.426
Nutricionista <i>R.T.</i> Ana Carolina M. T. Matos CRN ₃ – 19.233



AGOSTO – 2026

Cardápio para Ensino Infantil Integral – 3ª e 4ª Semanas

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Entrada 7h30	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de polvilho A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, bolacha de cream cracker	Até 3 anos: Leite em pó e pão com manteiga A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, pão com manteiga	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de arroz A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, rosquinha de coco	Até 3 anos: Leite em pó e pão com manteiga A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, pão com geleia	Até 3 anos: Leite em pó e biscoito de polvilho A partir de 4 anos: Leite, cacau e açúcar, bolacha de maisena
Almoço 3ª Semana 17 a 21/08 A partir das 10h	Arroz e Lentilha Carne em tiras com batata Salada de abobrinha	Arroz e Feijão Frango em tiras com pimentão Salada de beterraba	Arroz e Feijão Ovo mexido com alho poró Salada de repolho roxo	Arroz e Feijão branco Carne moída com mandioquinha Salada de tomate	Arroz e Feijão Frango moído com cenoura Salada de brócolis
Almoço 4ª Semana 24 a 28/08 A partir das 10h	Arroz e Lentilha Carne moída com mandioca Salada de beterraba	Arroz e Feijão Preto Carne tiras acebolada Salada de abobrinha	Projeto “O que é que tem?” Arroz e Tutu de Feijão (Feijão carioca, suíno congelado, couve e farofa) Salada de acelga	Arroz e Feijão Omelete com espinafre Salada de tomate	Arroz e Feijão Frango moído com cenoura Salada de chuchu
Lanche – 13h	Melão	Maçã	Banana	Mamão	Maçã
Merenda – 15h	Polenta Frango moído ao molho	Arroz Carne suína ao molho com batata doce	3ª Semana Macarrão à bolonhesa (carne moída e molho de tomate) 4ª Semana Macarronnada com atum	Risoto de frango (Arroz, frango em tiras com jardineira de legumes)	Sopa de grão de bico com mandioquinha e carne em tiras
Hidratação	EQUIPE ESCOLAR: Ofereça frequentemente água filtrada para a criança ao longo do dia, mesmo sem ela pedir.				

Em caso de dúvida entrar em contato com a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar pelo telefone 3231-3689.
Este cardápio foi elaborado segundo as recomendações da Resolução CD/FNDE nº 04 de 26 de fevereiro de 2026 e Ministério da Saúde.

- De acordo com a Resolução CD/FNDE 06 de 08/03/20, **NÃO É PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MEL E ADOÇANTE NAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E BEBIDAS PARA AS CRIANÇAS ATÉ TRÊS ANOS DE IDADE.**
- Caso seja necessário, devido ao grau de maturação, as frutas poderão ser servidas em dias diferentes do que consta no cardápio.

***A fruta deverá ser oferecida 2 vezes na semana ao aluno do parcial da manhã após o almoço, os alunos do parcial da tarde e integral receberão no lanche da tarde.**

1 a 3 anos

Média Semanal	Kcal	CHO	Prot	Lip	Fibras	Vit A (ug)	Vit C	Ca	Fe	Mg	Zn
3ª Semana	944,45	136,05	36,43	27,57	11,37	446,64	47,28	400,55	11,88	129,84	6,00
4ª Semana	921,73	134,77	34,71	26,54	12,08	390,29	45,84	344,42	10,73	130,84	5,28

4 a 5 anos

Média Semanal	Kcal	CHO	Prot	Lip
3ª Semana	1033,16	150,28	41,95	30,84
4ª Semana	1026,47	149,82	41,36	29,54

Handwritten signature: Mariana Pereira
CPE

Nutricionista: Éli de C. M. Consolmagno
CRN₃ – 19.315

Nutricionista: Laura Pola Zanqueta
CRN₃ – 27.426

Nutricionista R.T: Ana Carolina M. T. Matos
CRN₃ – 19.233