



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

Mês de referência	junho/2026				
Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª SEMANA	01	02	03	04	05
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com cacau Biscoito Doce	Leite batido com banana Biscoito Salgado	Mingau de cacau		
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada seleta de legumes Salada de pepino	Arroz com Feijão Frango de panela com tomate e cheiro verde Salada de alface	Macarrão alho/óleo com cenoura Coxa e Sobrecoxa assada Brocolis refogado	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
Fruta	Maçã Picada	Banana	Fruta picada: banana e maçã		
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Arroz doce adoçado com banana e canela	Pão com manteiga Leite com cacau	Lanche de carne moída		
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Ervilha Seca, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa De Macarrão com Feijão, cenoura Chuchu e Mandioquinha		

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1ª SEMANA 01/06 a 05/06	1118,19	175	47	25

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Maria Eugênia, Olympio Guiguer, Oscar Guelli e Jayme Montanheiro



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

Mês de referência	junho/2026				
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
2ª SEMANA	08	09	10	11	12
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã	Leite com cacau	Leite batido com banana	Vitaminado de banana, mamão, maçã com aveia	Leite batido com maçã e banana
	Biscoito salgado	Biscoito doce	Pão com manteiga		Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz
	Strogonoff de Frango	Carne moída com batata, tomate e cheiro verde	Ovos Mexidos com tomate e cebola	Carne em cubos com mandioca e cenoura/cheiro verde	Feijoadinha (Feijão preto com pernil em cubos)
	Batata assada com manteiga e cheiro verde	Repolho refogado	Salada de alface	Salada de tomate	Couve refogada
Fruta	Maçã picada	Melancia picada	Mamão	Banana	Laranja descascada sem semente
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de frango com tomate cheiro verde e milho	Pão com manteiga	Milho cozido na espiga	Pão com ovos mexidos	Bolo de Banana com cacau e aveia
		Leite com cacau		Suco de melancia natural	Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com Inhame
	Carne moída	Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	com couve, cenoura Carne desfiada	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	abobrinha, tomate, cenoura Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2ª SEMANA 08/06 a 12/06	1006,95		145	49	26
Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443		Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234	

● O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020

● Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.

● Horário sugerido das refeições;

● A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreto, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

Mês de referência	junho/2026				
Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	15	16	17	18	19
Café da Manhã	Leite batido com maçã	Leite batido com cacau	Vitaminado de banana, mamão, maçã com aveia	Leite com cacau	Leite batido com banana
7h00m – 8h00m	Biscoito Doce	Biscoito Salgado		Pão com manteiga	Pão com manteiga
Almoço	Arroz com Feijão	Arroz com feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Macarrão com molho branco e milho
	Carne moída refogada com tomate e cheiro verde	Frango de panela refogado com milho	Carne moída com batata	Carne de panela com batata e cenoura	Coxa e Sobrecoxa assada
10h00m – 11h00m	Purê de batata	Salada de alface	Acelga com cenoura refogada	Abobrinha refogada	Salada de tomate
Fruta	Maçã Picada	Banana	Melão picado	Mamão	Melancia
Lanche da tarde	Ovos mexidos	Pão com manteiga	Curau com Banana	Lanche de carne moída	Fruta picada: banana, melão e maçã
13h00m – 14h00m		Mingau de chocolate		Suco de melão natural	Leite
Jantar	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu	Sopa de Arroz com Batata, Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde e	Sopa de Macarrão com feijão cenoura, chuchu, mandioquinha	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	Sopa de macarrão com batata doce, chuchu, cenoura, tomate
15h – 16h	Carne Bovina Desfiada	Frango Desfiado	Carne moída	Frango Desfiado	Carne moída
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	
3º SEMANA	1036,33	146	52	30	
15/06 a 19/06					
Andreza Aparecida Teodoro	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas	Juliana Soriani Huerta Spinelli	Paula Andréa Sacco Evangelista		
CRN3: 22.009	CRN3: 28.443	CRN3: 32.285	CRN3: 11.234		

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
 - Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
 - Horário sugerido das refeições;
 - A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.
- UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Certi, Nelson Ribeiro, Paulo Marsiglio, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro



CARDÁPIO: Pré-Escola – MODALIDADE DE ENSINO: Municipal – ZONA: Urbana – FAIXA ETÁRIA: 04 e 05 anos – PERÍODO: Integral

Mês de referência	junho/2026				
Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
4ª SEMANA	22	23	24	25	26
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã	Mingau de Maisena com Banana	Vitaminado de banana, maçã, mamão com aveia	Leite batido com banana	Leite batido com maçã
	Biscoito Doce	Biscoito Salgado		Pão com manteiga	Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão	Arroz com Feijão
	Pernil em cubos	Escondidinho de carne moída	Ovos cozidos com orégano	Cubos desfiado com mandioca	Cuscuz mole de Frango
	Farofinha Colorida (farinha de milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Salada de Alface	Beterraba cozida	Salada de tomate	Milho refogado
Fruta	Maçã picada	Banana	Laranja lima sem semente	Mamão	Pera picada
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de Carne moída com tomate, cenoura e cheiro verde	Lanche de Carne Moída com Tomate	Pão com manteiga	Milho na espiga	Bolo de Banana com cacau e aveia
	Suco de uva integral	Suco de uva integral	Leite com cacau	Suco de uva integral	Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura	Sopa de Arroz com cara, chuchu	Sopa de fubá	Sopa de Arroz com Batata	Sopa de macarrão com Inhamé, espinafre,
	Carne moída	Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	com couve, cenoura	chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde	abobrinha, tomate, cenoura
			Carne desfiada	Frango Desfiado	Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4ª SEMANA 22/06 a 26/06	1045,63	158	46	26

Andreza Aparecida Teodoro CRN3: 22.009	Aline Loureiro Dickfeldt Vilas Bôas CRN3: 28.443	Juliana Soriani Huerta Spinelli CRN3: 32.285	Paula Andréa Sacco Evangelista CRN3: 11.234
---	---	---	--

- O cardápio deve ser fixado na cozinha e em locais visíveis conforme resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020
- Cardápio sujeito alterações, sem aviso prévio, em razão das falhas nas entregas dos fornecedores.
- Horário sugerido das refeições;
- A fruta indicada pode ser substituída, caso não esteja madura. Na preparação de salada de frutas e vitaminados, pode-se incluir outras frutas de acordo com a disponibilidade e amadurecimento.

UNIDADES ATENDIDAS: Creches: Adélia Bruno, Emma Berreta, Cerli, Nelson Ribeiro, Paulo Marsíglío, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro