



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

abril/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
1ª SEMANA	06	07	08	09	10
Café da Manhã 7h00m - 8h00m	Leite batido com cacau Biscoito Doce	Leite batido com mamão Biscoito Salgado	Mingau de cacau	Vitaminado de banana com maçã e aveia Pão com manteiga	Leite batido com banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m - 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com molho Beterraba cozida com cheiro verde	Arroz com Feijão Frango com cenoura e tomate Salada de alface	Arroz com Feijão Filé de Peixe assado com batata, tomate e cheiro verde Brócolis refogado com cenoura	Arroz/Feijão Carne de panela com mandioca Farofa Colorida (farinha milho, cenoura, ovo, cheiro verde, tomate)	Macarrão ao sugo Coxa e Sobrecoxa assada Salada de pepino
Fruta	Maçã Picada	Banana	Mamão picado	Laranja Lima	Abacaxi picado
Lanche do tarde 13h00m - 14h00m	Arroz doce adoçado com banana e canela	Pão com manteiga Leite com cacau	Lanche de carne moída Suco de uva integral	Ovos mexidos Fruta picada (banana, abacaxi e mamão)	Bolo de banana com aveia Leite
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	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com espinafre, batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
1ª SEMANA 06/04 a 10/04	1068,74	166	45	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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



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

abril/2026

Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
2ª SEMANA	13	14	15	16	17
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito salgado	Leite com cacau Biscoito doce	Leite batido com banana Pão com manteiga	Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite batido com maçã Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Frango refogado com molho Polenta	Arroz com Feijão Kibe de forno Salada de tomate	Arroz com Feijão Ovos Mexidos com tomate e cebola Salada de alface	Arroz com Feijão Carne em cubos com batata e cenoura/cheiro verde Repolho refogado	Arroz Feijoadinha (Feijão preto com pernil em cubos) Couve refogada
Fruta	Maçã picada	Melancia picada	Manga picada	Banana	Laranja descascada sem semente
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de frango com tomate cheiro verde e milho Suco de uva integral	Pão com manteiga Leite com cacau	Fruta picada: Banana, Manga e Melancia Leite	Pão com ovos mexidos Suco natural de maracujá com manga	Bolo de Banana com cacau e aveia Suco de uva integral
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com grão de bico, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com Inhame abobrinha, tomate, cenoura Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
2ª SEMANA 13/04 a 17/04	1101,04	166	50	28

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



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

abril/2026

Refeição/ Horário	2º FEIRA	3º FEIRA	4º FEIRA	5º FEIRA	6º FEIRA
3º SEMANA	20	21	22	23	24
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce		Vitaminado de banana com maçã e aveia	Leite com cacau Pão com manteiga	Leite batido de banana Pão com manteiga
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Carne moída refogada com molho Purê de batata	FERIADO NACIONAL	Arroz com Feijão Frango dourado na panela Salada de alface	Arroz com Feijão Carne de panela com mandioca Abobrinha refogada	Macarrão alho e óleo com cenoura Coxa e Sobrecoxa assada Salada de tomate
Fruta	Maçã Picada		Banana	Melão picado	Laranja lima
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Ovos mexidos Suco de uva integral		Torta de frango com tomate, cenoura e cheiro verde Suco de melão natural	Lanche de carne moída Suco de uva integral	Fruta picada: banana, melão e maçã Leite
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com Lentilha, Mandioquinha, Chuchu Carne Bovina Desfiada		Sopa de Macarrão com feijão cenoura, chuchu, mandioquinha Carne moída	Sopa de Arroz com Batata Abobrinha, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	Sopa de macarrão com batata doce, chuchu, cenoura, tomate Carne moída

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
3º SEMANA 20/04 a 24/04	1087,47	170	48	25

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRASSUNUNGA /SP
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE



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

abril/2026

Refeição/ Horário	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
4ª SEMANA	27	28	29	30	01
Café da Manhã 7h00m – 8h00m	Leite batido com maçã Biscoito Doce	Mingou de Maisena com Banana Biscoito Salgado	Leite batido com banana Biscoito Doce	Vitaminado de banana com maçã e aveia	
Almoço 10h00m – 11h00m	Arroz com Feijão Frango dourado na panela Creme de Milho	Arroz com Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Alface	Arroz com Feijão Ovos cozidos com orégano Beterraba cozida	Arroz com Feijão Carne em cubos com batata e cenoura/cheiro verde Salada de tomate	FERIADO NACIONAL
Fruta	Maçã picada	Banana	Melancia picada	Laranja descascada sem semente	
Lanche da tarde 13h00m – 14h00m	Torta de Carne de tomate, cenoura e cheiro verde Suco de uva integral	Lanche de Carne Moída com Tomate Suco de uva integral	Pão com manteiga Leite batido com banana e maçã	Pão com ovos mexidos Suco natural de melancia	
Jantar 15h – 16h	Sopa De Macarrão Com ervilha seca, abobrinha, cenoura Carne moída	Sopa de Arroz com cara, chuchu Abobrinha, Tomate, Cheiro Verde e Frango Desfiado	Sopa de fubá com couve, cenoura Carne desfiada	Sopa de Arroz com Batata chuchu, cenoura, Tomate, Cheiro Verde Frango Desfiado	

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
4ª SEMANA 27/04 a 01/05	104797	158	47	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 Marsíglia, Maria Eugênia, Nedy de Oliveira, Lourdes Victorelli, Olympio Guiguer, Oscar Guelli, Jayme Montanheiro, Sebastião Kanebo e Adriana Dolfini Montanheiro