

**CARDÁPIO Nº. 03 CMEI's 1 a 4 ANOS – ABRIL 2025 /1ª SEMANA**

HORÁRIO	SEGUNDA - 07/04	TERÇA - 08/04	QUARTA - 09/04	QUINTA – 10/04	SEXTA – 11/04
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	Pão caseiro *Nata *Leite *Cacau	Pão caseiro *Manteiga Chá	Falso pão de queijo *Leite *Cacau	Pão caseiro com doce de frutas s/açúcar Chá	Pão caseiro *Leite *Cacau
COLAÇÃO (<i>para período Integral</i>) 09:00	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão Carne Moída Salada de repolho	Canjiquinha *Carne suína Salada verde	Risoto Salada verde	Sopa de mandioca com carne de gado	Arroz Feijão Frango ao molho Salada cozida
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	*Biscoito de polvilho Chá	Fruta disponível	Fruta disponível	*Mingau de aveia com banana (Feito sem açúcar)	*Vitamina com fruta
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão Carne Moída Salada de repolho	Canjiquinha *Carne suína Salada verde	Risoto Salada verde	Sopa de mandioca com carne de gado	Arroz Feijão Frango ao molho Salada cozida

Esse cardápio foi elaborado conforme a legislação e resolução do FNDE Nº3 de 02/2025.

**Alimentos alérgenos.**

Cardápio sujeito a alterações, pois as frutas, legumes e verduras, serão entregues de acordo com a disponibilidade da Agricultura Familiar e /ou fornecedor.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal) RV:700 kcal	CHO(g) 55 a 65 VET VR:114,9g	PTN(g) 10 a 25 VET VR:21,5g	LIP(g) 15 a 30 VET VR:17,5	Fibras(g) VR: 13,3	VIT A (mcg) VR:210	VIT C (mg) VR: 12	Ca (mg) VR: 350	Fe(mg) VR: 4,9	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 56
	776,40	121	34	17,8	11,6	187,2	17,7	293,2	5,5	2,9	63,2

* VET: Valor Energético Total * VR: Valor de Referência.


Luzia Sapelli
Bruna Souza Luz


CARDÁPIO Nº. 03 CMEI's 1 a 4 ANOS – ABRIL 2025 / 2ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA - 14/04	TERÇA - 15/04	QUARTA - 16/04	QUINTA – 17/04	SEXTA – 18/04
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	Pão caseiro *Nata Chá	Pão caseiro *Leite Cacau	*Massinha de panqueca com aveia *banana Chá	Pão caseiro *Manteiga *Leite Canela	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO
COLAÇÃO (<u>para período</u> <u>Integral</u>) 09:00	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão Farofa com *ovos Salada verde	Macarronada caseira com carne moída Salada verde ou cozida	Sopa de feijão com Batatas e cenoura Salada verde Fruta	Polenta cremosa Ensopado de Peixe Salada verde	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	Pão caseiro Leite Cacau	Fruta disponível	Fruta disponível	Torradinha de pão com tomate Chá	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão Farofa com *ovos Salada verde	Macarronada caseira com frango Salada verde ou cozida	Sopa de feijão com Batatas e cenoura Salada verde Fruta	Polenta cremosa Ensopado de Peixe Salada verde	FERIADO PAIXÃO DE CRISTO

Esse cardápio foi elaborado conforme a legislação e resolução do FNDE Nº3 de 02/2025.

⚠ Alimentos alérgenos.

Cardápio sujeito a alterações, pois as frutas, legumes e verduras, serão entregues de acordo com a disponibilidade da Agricultura Familiar e /ou fornecedor.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal) RV: 700 kcal	CHO(g) 55 a 65 VET VR: 114,9g	PTN(g) 10 a 25 VET VR: 21,5g	LIP(g) 15 a 30 VET VR: 17,5	Fibras(g) VR: 13,3	VIT A (mcg) VR: 210	VIT C (mg) VR: 12	Ca (mg) VR: 350	Fe(mg) VR: 4,9	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 56
	728,0	113,21	29,8	10,45	10,18	97,87	14,98	189,6	6,7	3,6	41,46

* VET: Valor Energético Total* VR: Valor de Referência

Luzia Sapelli



Bruna Souza Luz

**CARDÁPIO N.º 03 CMEI's 1 a 4 ANOS – ABRIL 2025 / 3ª SEMANA**

HORÁRIO	SEGUNDA - 21/04	TERÇA - 22/04	QUARTA - 23/04	QUINTA – 24/04	SEXTA – 25/04
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	FERIADO TIRADENTES	Pão caseiro *Leite puro	Pão caseiro *Nata Chá	Falso pão de queijo Chá	Pão caseiro *Manteiga *Leite com canela
COLAÇÃO (para período <i>Integral</i>) 09:00	FERIADO TIRADENTES	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	FERIADO TIRADENTES	Arroz Feijão Farofa de fígado Salada cozida	Canja de galinha (Sopa de arroz com legumes e frango) Fruta	Canjiquinha cremosa com cubos *Suíno Salada verde	Arroz Feijão Carne bovina com batatas Salada verde
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	FERIADO TIRADENTES	Fruta disponível	Fruta disponível	Pão caseiro com doce sem açúcar *Leite puro ou com Cacau	*Bolo de banana
JANTAR (15:30h às 16:30h)	FERIADO TIRADENTES	Arroz Feijão Farofa de fígado Salada Cozida	Canja de galinha (Sopa de arroz com legumes e frango) Fruta	Canjiquinha cremosa com cubos *Suíno Salada verde	Arroz Feijão Carne bovina com batatas Salada verde

Esse cardápio foi elaborado conforme a legislação e resolução do FNDE N.º3 de 02/2025.

**Alimentos alérgenos.**

Cardápio sujeito a alterações, pois as frutas, legumes e verduras, serão entregues de acordo com a disponibilidade da Agricultura Familiar e /ou fornecedor.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal) RV: 700 kcal	CHO(g) 55 a 65 VET VR: 114,9g	PTN(g) 10 a 25 VET VR: 21,5g	LIP(g) 15 a 30 VET VR: 17,5	Fibras(g) VR: 13,3	VIT A (mcg) VR: 210	VIT C (mg) VR: 12	Ca (mg) VR: 350	Fe(mg) VR: 4,9	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 56
	771,8	145,1	35,1	15,2	16,2	98,95	12,89	229,8	7,1	3,4	42,98

* VET: Valor Energético Total * VR: Valor de Referência

Luzia Sapelli



Bruna Souza Luz

**CARDÁPIO Nº. 03 CMEI's 1 a 4 ANOS – ABRIL 2025 / 4ª SEMANA**

HORÁRIO	SEGUNDA - 28/04	TERÇA - 29/04	QUARTA - 30/04	QUINTA – 01/05	SEXTA – 02/05
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	Pão caseiro com doce sem açúcar * Leite puro ou com Cacau	*Torta salgada Chá	Pão caseiro com *Manteiga *Leite puro ou com Cacau	FERIADO DIA DO TRABALHADOR	RECESSO
COLAÇÃO (para período Integral) 09:00	Fruta disponível	Fruta disponível	Fruta disponível	FERIADO DIA DO TRABALHADOR	RECESSO
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Sopa de lentilha com Carne Salada verde Fruta	Vaca atolada Fruta	Arroz Feijão Frango ao molho Salada verde	FERIADO DIA DO TRABALHADOR	RECESSO
LANCHE DA TARDE (13:40h às 14:00h)	Torta salgada	Fruta disponível	Falso pão de queijo Chá	FERIADO DIA DO TRABALHADOR	RECESSO
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Sopa de lentilha com Carne Salada verde Fruta	Vaca atolada Fruta	Arroz Feijão Frango ao molho Salada verde	FERIADO DIA DO TRABALHADOR	RECESSO

Esse cardápio foi elaborado conforme a legislação e resolução do FNDE Nº3 de 02/2025.

**Alimentos alérgenos.**

Cardápio sujeito a alterações, pois as frutas, legumes e verduras, serão entregues de acordo com a disponibilidade da Agricultura Familiar e /ou fornecedor.

Composição nutricional (média semanal)	Energia (Kcal) RV:700 kcal	CHO(g) 55 a 65 VET VR:114,9g	PTN(g) 10 a 25 VET VR:21,5g	LIP(g) 15 a 30 VET VR:17,5	Fibras(g) VR: 13,3	VIT A (mcg) VR:210	VIT C (mg) VR: 12	Ca (mg) VR: 350	Fe(mg) VR: 4,9	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 56
	665,1	78,21	26,4	11,48	14,9	167,75	11,18	329,6	4,97	2,8	42,1

* VET: Valor Energético Total * VR: Valor de Referência

Luzia Sapelli



Bruna Souza Luz



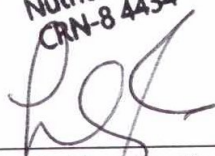
Este cardápio segue a legislação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE/PNAE.

Para as necessidades alimentares especiais (NAE), os responsáveis pelos alunos são orientados a apresentar laudos/declaração médica que comprove a NAE e essa deverá ser renovada a cada ano. As merendeiras/ cozinheiras são devidamente treinadas para ofertar a merenda escolar aos alunos com portadores de NAE.

Qualquer dúvida sobre este cardápio consultar a equipe de nutricionistas diretamente ou pelos canais de comunicação disponíveis: 3264-8650 ramal 4570, pelos

E-mail: luziaalves@medianeira.pr.gov.br ou brunaluz@medianeira.pr.gov.br

Luzia Alves Sapelli
Nutricionista
CRN-8 4434



Luzia Alves Sapelli
Nutricionista CRN 4434 8ª. Região
Responsável Técnica Alimentação Escolar

Bruna Souza Luz
Bruna Souza Luz
Nutricionista CRN 5798 8ª Região

