



CARDÁPIO Nº. 06 CMEI's 7 a 11 MESES – JUNHO 2025 /1ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA - 02/06	TERÇA - 03/06	QUARTA - 04/06	QUINTA – 05/06	SEXTA – 06/06
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro
COLAÇÃO (<i>para período Integral</i>) 09:00	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão *Ovos mexidos Salada de verde	Sopa de Legumes Com Torradinha Fruta	Canjiquinha *Carne suína Salada Cozida	*Macarrão caseiro com carne moída Fruta	Arroz Feijão Carne de Frango ao molho Salada cozida
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão *Ovos mexidos Salada de verde	Sopa de Legumes Com Torradinha Fruta	Canjiquinha *Carne suína Salada Cozida	*Macarrão caseiro com carne moída Fruta	Arroz Feijão Carne de Frango ao molho Salada cozida

Esse cardápio foi elaborado conforme as legislações e resoluções do FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020 Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial; e 70% distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral e as atualizações do FNDE Nº3 de 02/2025.

▲ **Alimentos alérgenos.**

*As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.

**Apos 9 meses - Ofertar frutas em Pedacos para estimular a mastigação. 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)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Fibras(g)	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	Ca (mg)	Fe(mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
	RV:476 kcal	55 a 65 VR:73g	10 a 25 VR:14g	15 a 30 VET VR:11,3	VR: -	VR:380	VR: 50	VR: 189	VR: 7,7	VR: 2,1	VR: 52,5
	474,20	75,6	13,9	11,8	1,8	381,2	46,78	173,2	8,7	1,98	50,28

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



CARDÁPIO Nº. 06 CMEI's 7 a 11 MESES – JUNHO 2025 2ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA - 09/06	TERÇA - 10/06	QUARTA - 11/06	QUINTA – 12/06	SEXTA – 13/06
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro
COLAÇÃO (para período Integral) 09:00	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão Farofa de fígado Salada verde	*Macarrão caseiro com carne moída Salada verde Fruta	Sopa de Feijão Fruta	Polenta com Frango ao molho Salada verde	Arroz Carne Bovina ao molho Salada cozida
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão Farofa de fígado Salada verde	*Macarrão caseiro com carne moída Salada verde Fruta	Sopa de Feijão Fruta	Polenta com Frango ao molho Salada verde	Arroz Carne Bovina ao molho Salada cozida

Esse cardápio foi elaborado conforme as legislações e resoluções do FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020 Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial; e 70% distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral e as atualizações do FNDE Nº3 de 02/2025.

▲ **Alimentos alérgenos.**

*As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.

**Apos 9 meses - Ofertar frutas em Pedaços para estimular a mastigação. 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:476 kcal	CHO(g) 55 a 65 VR:73g	PTN(g) 10 a 25 VR:14g	LIP(g) 15 a 30 VET VR:11,3	Fibras(g) VR: -	VIT A (mcg) VR:380	VIT C (mg) VR: 50	Ca (mg) VR: 189	Fe(mg) VR: 7,7	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 52,5
	481,1	69,3	14,1	11,92	1,9	398,75	49,2	183,6	6,7	1,6	50,2

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

Luzia Sapelli

Bruna Souza Luz



CARDÁPIO Nº. 06 CMEI's 7 a 11 MESES – JUNHO 2025 /3ª SEMANA



HORÁRIO	SEGUNDA - 16/06	TERÇA - 17/06	QUARTA - 18/06	QUINTA – 19/06	SEXTA – 20/06
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	<i>FERIADO CORPUS CHRISTI</i>	<i>RECESSO</i>
COLAÇÃO <i>(para período Integral)</i> 09:00	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	<i>FERIADO CORPUS CHRISTI</i>	<i>RECESSO</i>
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão Carne bovina ao molho Salada verde	Canjiquinha com carne *Suína Salada Cozida Fruta	Risoto cremoso Salada verde Fruta	<i>FERIADO CORPUS CHRISTI</i>	<i>RECESSO</i>
LANCHE TARDE (13:40h às 14:00h)	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	<i>FERIADO CORPUS CHRISTI</i>	<i>RECESSO</i>
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão Carne bovina ao molho Salada verde	Canjiquinha com carne *Suína Salada Cozida Fruta	Risoto cremoso Salada verde Fruta	<i>FERIADO CORPUS CHRISTI</i>	<i>RECESSO</i>

Esse cardápio foi elaborado conforme as legislações e resoluções do FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020 Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial; e 70% distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral e as atuações do FNDE Nº3 de 02/2025.

▲ **Alimentos alérgenos.**

*As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.

**Apos 9 meses - Ofertar frutas em Pedacos para estimular a mastigação. 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 <i>(média semanal)</i>	Energia (Kcal)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Fibras(g)	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	Ca (mg)	Fe(mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
	<i>RV:476 kcal</i>	<i>55 a 65 VR:73g</i>	<i>10 a 25 VR:14g</i>	<i>15 a 30 VET VR:11,3</i>	VR: -	VR:500	VR: 50	VR: 189	VR: 7,7	VR: 2,1	VR: 52,5
	385,2	42,1	9,1	7,9	1,2	248,95	29,89	105,8	4,1	1,02	23,9

Luzia Sapelli

Bruna Souza Luz



CARDÁPIO Nº. 06 CMEI's 7 a 11 MESES – JUNHO 2025 /4ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA - 23/06	TERÇA - 24/06	QUARTA - 25/06	QUINTA – 27/06	SEXTA – 28/06
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro
COLAÇÃO (<i>para período Integral</i>) 09:00	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Frango ao molho Salada verde	Polenta cremosa Carne moída Salada verde fruta	Arroz Carne bovina com batatas Salada cozida	Sopa de feijão Com batata Fruta	Arroz Feijão Figado grelhado acebolado Salada cozida
LANCHE DA TARDE (13:40h às 14:00h)	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Frango ao molho Salada verde	Polenta cremosa Carne moída Salada verde fruta	Arroz Carne bovina com batatas Salada cozida	Sopa de feijão Com batata Fruta	Arroz Feijão Figado grelhado acebolado Salada cozida

Esse cardápio foi elaborado conforme as legislações e resoluções do FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020 Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial; e 70% distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral e as atualizações do FNDE Nº3 de 02/2025.

▲ **Alimentos alérgenos.**

*As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.

**Apos 9 meses - Ofertar frutas em Pedaços para estimular a mastigação. 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:476 kcal	CHO(g) 55 a 65 VR:73g	PTN(g) 10 a 25 VR:14g	LIP(g) 15 a 30 VET VR:11,3	Fibras(g) VR: -	VIT A (mcg) VR:380	VIT C (mg) VR: 50	Ca (mg) VR: 189	Fe(mg) VR: 7,7	Zn (mg) VR: 2,1	Mg (mg) VR: 52,5
	465,2	64,21	12,2	13,84	1,1	317,2	21,1	178,2	6,7	1,58	52,1

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


Luzia Sapelli


Bruna Souza Luz



CARDÁPIO Nº. 06 CMEI's 7 a 11 MESES – JUNHO 2025 /5ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA - 30/07	TERÇA - 01/07	QUARTA - 02/07	QUINTA – 03/07	SEXTA – 04/07
DESJEJUM (07:40h às 08:00h)	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro	▲ Leite puro
COLAÇÃO (<i>para período Integral</i>) 09:00	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços	*Fruta raspada ou amassada ou pedaços
ALMOÇO (10:10h às 10:45h)	Arroz Feijão *Ovos cozido Salada verde	*Macarronada caseira com carne moída Salada verde	Sopa de lentilha *Carne suína Salada verde	Polenta cremosa com Frango ao molho Fruta	Arroz Feijão Carne bovina Salada cozida
LANCHE DA TARDE (13:40h às 14:00h)	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços	**Fruta raspada ou amassada ou pedaços
JANTAR (15:30h às 16:30h)	Arroz Feijão *Ovos mexidos Salada verde	*Macarronada caseira com carne moída Salada verde	Sopa de lentilha *Carne suína Salada verde	Polenta cremosa com Frango ao molho Fruta	Arroz Feijão Carne bovina Salada cozida

Esse cardápio foi elaborado conforme as legislações e resoluções do FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020 Art. 18 - I – Atender no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial; e 70% distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral e as atualizações do FNDE Nº3 de 02/2025.

▲ **Alimentos alérgenos.**

*As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.

**Apos 9 meses - Ofertar frutas em Pedacos para estimular a mastigação. 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)	CHO(g)	PTN(g)	LIP(g)	Fibras(g)	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	Ca (mg)	Fe(mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
	RV:476 kcal	55 a 65 VR:73g	10 a 25 VR:14g	15 a 30 VET VR:11,3	VR: -	VR:380	VR: 50	VR: 189	VR: 7,7	VR: 2,1	VR: 52,5
	465,1	64,21	12,2	10,84	1,1	317,75	51,1	178,3	7,92	2,24	42,1

Luzia Sapelli

Bruna Souza Luz



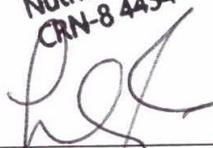
Este cardápio segue a legislação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE/PNAE.

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