



Alimentação Escolar

CEI Criança Feliz Creche - B1 e B2

Zona urbana
Faixa etária das turmas B1 e B2
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	9-jun	Terça - Feira	10-jun	Quarta - Feira	11-jun	Quinta - Feira	12-jun	Sexta - Feira	13-jun	Média	%
Fruta 7:30h e 17:30h	Fruta (banana amassada ou em pedaços)		Fruta (Manga amassada ou em pedaços)		Fruta (mamão amassado ou em pedaços)		Fruta (pera raspada ou em pedaços)		Fruta (maçã raspada ou em pedaços)			
Refeição I Manhã 9h - 9:30h Tarde 15h - 15:30h	Sopa de Frango com legumes (Frango desfiado; macarrão tipo aletria; legumes, ex.: cenoura, chuchu, couve-flor, brócolis; tempero verde e salsinha)		Purê de taiá com cenoura cozida Carne de Panela (carne em cubos refogado, desfiado e ensopadinho com tomate e tempero verde) Salada de abobrinha refogada amassada		Feijão Preto cozido e amassado Arroz branco cozido e amassado Ovo cozido e amassado Salada de couve-flor cozido e amassado		Polenta cozida Carne moída refogada com legumes e tempero verde Salada de vagem cozida e amassada		Arroz cozido e amassado com espinafre picadinho Peito de frango (refogado e desfiado com tomate e legumes) Salada de beterraba cozida e amassada Salada de brócolis cozido e amassado			
Refeição II 12h - 12:30h	Fruta: Maçã e goiaba cozidos (sem açúcar) e amassados		Fruta: Banana e abacate amassados (sem açúcar)		Fruta: Acabaxi cozido (sem açúcar) e amassado com manga		Fruta: Mamão amassado com suco de laranja lima e aveia		Fruta: Banana e pera amassados			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.
Oferecer entre as refeições água para as crianças.
Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.
Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.
Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.
Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

CEI Criança Feliz Creche - B1 e B2

Zona urbana
Faixa etária das turmas B1 e B2
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	16-jun	Terça - Feira	17-jun	Quarta - Feira	18-jun	Quinta - Feira	19-jun	Sexta - Feira	20-jun	Média	%
Fruta 7:30h e 17:30h	Fruta (abacate amassado com banana sem açúcar)		Fruta (Banana amassada ou em pedaços)		Fruta (maçã e goiaba cozidos e amassados - sem açúcar)		FERIADO		Fruta (pera raspada ou em pedaços)			
Refeição I	Sopa de músculo desfiado com macarrão tipo padre nosso e legumes (ex.: cenoura, chuchu, couve-flor, brócolis; tempero verde e salsinha)		Feijão Preto cozido e amassado		Purê de Aipim (cozido e amassado)				Arroz cozido e amassado com espinafre picadinho			
Manhã 9h - 9:30h			Arroz branco cozido e amassado		Carne de Panela (carne em cubos refogado, desfiado e ensopadinho com tomate e tempero verde)				Carne moída refogada com legumes e tempero verde			
Tarde 15h - 15:30h			Purê de abóbora (abóbora cozida e amassada)		Salada de beterraba cozida e amassada				Purê de grão de bico			
			Salada de abobrinha refogada amassada						Salada de chuchu cozido e amassado			
Refeição II 12h - 12:30h	Fruta: Maçã e goiaba cozidos (sem açúcar) e amassados		Fruta: Banana e abacate amassados (sem açúcar)		Fruta: Acabaxi cozido (sem açúcar) e amassado com manga				Fruta: Banana e pera amassados			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.

Oferecer entre as refeições água para as crianças.

Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.

Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

CEI Criança Feliz Creche - B1 e B2

Zona urbana
Faixa etária das turmas B1 e B2
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	23-jun	Terça - Feira	24-jun	Quarta - Feira	25-jun	Quinta - Feira	26-jun	Sexta - Feira	27-jun	Média	%
Fruta 7:30h e 17:30h	Fruta (banana amassada ou em pedaços)		Fruta (Manga amassada ou em pedaços)		Fruta (mamão amassado ou em pedaços)		Fruta (pera raspada ou em pedaços)		Fruta (maçã raspada ou em pedaços)			
Refeição I Manhã 9h - 9:30h Tarde 15h - 15:30h	Sopão (Peito de frango, macarrão tipo aletria e legumes)		Creme de Milho feito na escola Arroz branco cozido e amassado Frango Assado (sobrecoxa) desfiado Salada de abobrinha refogada amassada		Polenta cozida Carne moída refogada com legumes e tomate Salada de Beterraba cozida e amassada Salada de couve-flor cozido e amassado		Feijão preto cozido e amassado Arroz branco cozido e amassado Ovo cozido e amassadinho Salada de vagem cozida e amassada		Purê de batata ou batata cozida (amassada) Filé de tilápia desfiado e ensopado Refogado de legumes (ex.: cenoura; chuchu; espinafre; abobrinha; brócolis...) - amassadinho			
Refeição II 12h - 12:30h	Fruta: Maçã e goiaba cozidos (sem açúcar) e amassados		Fruta: Banana e abacate amassados (sem açúcar)		Fruta: Acabaxi cozido (sem açúcar) e amassado com manga		Fruta: Mamão amassado com suco de laranja lima e aveia		Fruta: Banana e pera amassados			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutos e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.
Oferecer entre as refeições água para as crianças.
Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.
Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.
Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.
Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

CEI Criança Feliz Creche - B1 e B2

Zona urbana
Faixa etária das turmas B1 e B2
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	30-jun	Terça - Feira	1-jul	Quarta - Feira	2-jul	Quinta - Feira	3-jul	Sexta - Feira	4-jul	Média	%
Fruta <i>Integral e Parcial - 7:30h e 17:30h</i>	Fruta <i>(abacate amassado com banana sem açúcar)</i>		Fruta <i>(Banana amassada ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(maçã e goiaba cozidos e amassados - sem açúcar)</i>		Fruta <i>(Manga amassada ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(pera raspada ou em pedaços)</i>			
Refeição I da Manhã <i>Integral e Parcial - 9:30h</i>	Sopa de legumes <i>(macarrão tipo "letrinhas", legumes variados e frango desfiado)</i>		Feijão preto <i>cozido e amassado</i>	Arroz branco <i>cozido e amassado</i>	Batata doce <i>cozida e amassada</i>	Carne de Panela <i>(carne em cubos refogado, desfiado e ensopadinho com tomate e tempero verde)</i>	Polenta cozida	Molho de frango <i>refogado e e desfiado com legumes</i>	Lentilha <i>cozida e amassada</i>	Arroz branco <i>cozido e amassado</i>	Omelete de espinafre	
Refeição I da Tarde <i>Integral e Parcial - 15:30h</i>			Legumes cozidos (ex.: cenoura; chuchu; espinafre; abobrinha; brócolis...) - <i>amassadinho</i>		Salada de cenoura <i>cozida e amassada</i>							
			Beterraba <i>cozida e amassada</i>				Abóbora <i>(cozida e amassada)</i>		Salada de vagem <i>cozida e amassada</i>			
Refeição II da Manhã e Tarde <i>Integral - 11:30h</i> <i>Integral - 13:30h</i>	Fruta: Maçã e goiaba cozidos <i>(sem açúcar) e amassados</i>		Fruta: Banana e abacate <i>amassados (sem açúcar)</i>		Fruta: Acabaxi cozido <i>(sem açúcar) e amassado com manga</i>		Fruta: Mamão <i>amassado com suco de laranja lima e aveia</i>		Fruta: Banana e pera <i>amassados</i>			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutis e/ou atrasos nas entregas pelos fornecedores.

Oferecer entre as refeições água para as crianças.

Alunos alérgicos e/ou intolerantes deverão apresentar obrigatoriamente laudo médico/nutricional para adequação do cardápio de acordo com a necessidade.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.

Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.