Alimentação
Escolar

CEI Criança Feliz
Creche - *B3 e B4*

Zona urbana
Faixa etária das turmas B3 e B4
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira 4-ago	**Terça - Feira** 5-ago	**Quarta - Feira** 6-ago	**Quinta - Feira** 7-ago	**Sexta - Feira** 8-ago	**Média**	**%**
Fruta *7:30h e 12h*	Sanduíche de Ovo *(Pão de integral com manteiga e ovo mexido ou cozido fatiado e alface)* *Obs: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio .*	Waffle de pão de queijo saudável feito na escola *Obs.: Fazer a receita de pão de queijo e colocar na máquina de Waffle* *(pág. 54 ou pág. 68 do livro de receitas)*	Sanduíche de Queijo *(Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado e tomate em rodelas - servir QUENTINHO)* *Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.*	Bolo de Banana com aveia sem açúcar - adoçado com purê de uvas passas ou ameixa *(feito na Creche - pág. 49 ou pág. 67 do livro de receitas)*	"Cachorro-quente" de frango *(pão mini integral com molho de peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada, tomate e tempero verde - fazer úmido e servir QUENTINHO) - pág. 91 do livro de receitas.* *Obs.: Oferecer só pão aos alunos que não quiserem recheio.*		
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 *Opção: Arroz integral cozido* 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 *Opção: Arroz integral cozido* 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 *17:30h*	Fruta *(banana amassada ou em pedaços)*	Fruta *(Laranja ou tangerina em pedaços)*	Fruta *(mamão ou manga em pedaços)*	Fruta *(pera ou melão em pedaços)*	Fruta *(maçã ou melancia em pedaços)*		

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.

Alimentação
Escolar

CEI Criança Feliz
Creche - *B3 e B4*

Zona urbana
Faixa etária das turmas B3 e B4
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira 11-ago	**Terça - Feira** 12-ago	**Quarta - Feira** 13-ago	**Quinta - Feira** 14-ago	**Sexta - Feira** 15-ago	**Média**	**%**
Fruta *7:30h e 12h*	Sanduíche de Queijo *Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado - servir QUENTINHO)* *Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.*	Bolo simples (sem açúcar) - feito na creche - pág. 57 do livro de receitas	Sanduíche de patê de frango com cenoura *(pão de mistura com peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada e temperos naturais - pág. 43 do livro de receitas)*	Waffle saudável feito na escola - pág. 56 do livro de receitas *Opção: Rosquinha de polvilho*	Pão pizza *(pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)*		
Refeição I **Manhã** *9h - 9:30h* **Tarde** *15h - 15:30h*	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* Arroz branco *cozido e amassado* Purê de abóbora *(abóbora cozida e amassada)* Salada de abobrinha *refogada amassada*	Purê de Aipim *(cozido e amassado)* *Opção: Arroz integral cozido* Carne de Panela *(carne em cubos refogado, desfiado e ensopadinho com tomate e tempero* Salada de beterraba *cozida e amassada*	Feijão vermelho ou carioca *cozido e amassado* Arroz branco *cozido e amassado* Omelete de espinafre Salada de vagem *cozida e amassada*	Arroz *cozido e amassado com espinafre picadinho* Carne moída *refogada com legumes e tempero verde* Purê de grão de bico Salada de chuchu *cozido e amassado*		
Refeição II *17:30h*	Fruta *(manga ou mamão em pedaços)*	Fruta *(Caqui ou melancia em pedaços)*	Fruta *(banana em pedaços)*	Fruta *(laranja ou tangerina em pedaços)*	Fruta *(pera ou melão em pedaços)*		

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.

Alimentação
Escolar

CEI Criança Feliz
Creche - *B3 e B4*

Zona urbana
Faixa etária das turmas B3 e B4
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira 18-ago	**Terça - Feira** 19-ago	**Quarta - Feira** 20-ago	**Quinta - Feira** 21-ago	**Sexta - Feira** 22-ago	**Média**	**%**
Fruta *7:30h e 12h*	Sanduíche de Ovo *(Pão de integral com manteiga e ovo mexido ou cozido fatiado e alface)* *Obs: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio .*	Waffle de pão de queijo saudável feito na escola *Obs.: Fazer a receita de pão de queijo e colocar na máquina de Waffle (pág. 54 ou pág. 68 do livro de receitas)*	Sanduíche de Queijo *(Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado e tomate em rodelas - servir QUENTINHO)* *Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.*	Bolo de Maçã *(feito na Creche) - pág. 60 do livro de receitas - adoçado com purê de uvas passas ou ameixa*	"Cachorro-quente" de frango *(pão mini integral com molho de peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada, tomate e tempero verde - fazer úmido e servir QUENTINHO) - pág. 91 do livro de receitas.* *Obs.: Oferecer só pão aos alunos que não quiserem recheio.*		
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 *Opção: Arroz integral cozido* 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)* *Opção: Arroz integral cozido* Filé de tilápia *desfiado e ensopado* Refogado de legumes *(ex.: cenoura; chuchu; espinafre; abobrinha; brócolis...) - amassadinho*		
Refeição II *17:30h*	Fruta *(banana amassada ou em pedaços)*	Fruta *(Laranja ou tangerina em pedaços)*	Fruta *(mamão ou manga em pedaços)*	Fruta *(pera ou melão em pedaços)*	Fruta *(maçã ou melancia em pedaços)*		

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.

Alimentação
Escolar

CEI Criança Feliz
Creche - *B3 e B4*

Zona urbana
Faixa etária das turmas B3 e B4
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira 25-ago	**Terça - Feira** 26-ago	**Quarta - Feira** 27-ago	**Quinta - Feira** 28-ago	**Sexta - Feira** 29-ago	**Média**	**%**
Fruta *7:30h e 12h*	Sanduíche de Queijo *Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado - servir QUENTINHO)* *Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.*	Bolo de laranja *(sem açúcar) - feito na creche - pág. 63 do livro de receitas*	Sanduíche de patê de frango com cenoura *(pão mini integral com peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada e temperos naturais - pág. 43 do livro de receitas)*	Waffle saudável feito na escola - pág. 56 do livro de receitas *Opção: Rosquinha de polvilho*	Pão pizza *(pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)*		
Refeição I da Manhã *Integral e Parcial - 9:30h* **Refeição I da Tarde** *Integral e Parcial - 15:30h*	Sopa de legumes *(macarrão tipo "letrinhas", legumes variados e frango desfiado)*	Feijão preto *cozido e amassado* Arroz branco *cozido e amassado* Legumes cozidos *(ex.: cenoura; chuchu; espinafre; abobrinha; brócolis...) - amassadinho* Beterraba *cozida e amassada*	Batata doce *cozida e amassada* *Opção: Arroz integral cozido* Carne de Panela *(carne em cubos refogado, desfiado e ensopadinho com tomate e tempero verde)* Salada de cenoura *cozida e amassada*	Polenta cozida *Opção: Arroz integral cozido* Molho de frango *refogado e e desfiado com legumes* Abóbora *(cozida e amassada)*	Lentilha *cozida e amassada* Arroz branco *cozido e amassado* Omelete de espinafre Salada de vagem *cozida e amassada*		
Refeição II *17:30h*	Fruta *(manga ou mamão em pedaços)*	Fruta *(Caqui ou melancia em pedaços)*	Fruta *(banana em pedaços)*	Fruta *(laranja ou tangerina em pedaços)*	Fruta *(pera ou melão em pedaços)*		

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.