



Alimentação Escolar

CEI Criança Feliz Creche - B5, B6 e Maternais

Zona urbana
Faixa etária acima de 1 ano
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	1-set	Terça - Feira	2-set	Quarta - Feira	3-set	Quinta - Feira	4-set	Sexta - Feira	5-set	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)		Fruta (laranja)		Fruta (mamão)		Fruta (melão)		Fruta (maçã)			
Café da Manhã 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Ovo</u> (Pão de integral com manteiga e ovo mexido e alface) Obs: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio .	<u>Waffle de pão de queijo</u> 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) <u>Leite morno com baunilha</u>	<u>Sanduíche de Queijo</u> Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado e tomate em rodela - servir QUENTINHO) Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.	<u>Bolo de Banana com aveia</u> sem açúcar - adoçado com purê de uvas passas ou ameixa (feito na Creche - pág. 49 ou pág. 67 do livro de receitas) <u>Leite morno</u> (aquecido com canela em pau POUÇO)	<u>"Cachorro-quente" de frango</u> (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.							
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Macarrão penne ou rigatoni</u> <u>cozido</u> <u>Molho de frango desfiado</u> com legumes bem picadinhos ou ralados <u>Salada de vagem</u> Salada de tomate <u>Fruta</u> (pêra)	<u>Feijão Preto cozido</u> <u>Arroz parboilizado cozido</u> <u>Farofa colorida</u> (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura <u>Salada de alface e couve-flor</u> cozido <u>Fruta</u> (Tangerina ou Laranja)	<u>Purê de batatinha com</u> cenoura cozida <u>Opção: Arroz integral cozido</u> <u>Carne de Panela</u> (refogado com tomate e tempero verde) <u>Salada de pepino cru</u> <u>Fruta</u> (manga)	<u>Polenta cozida mole</u> <u>Opção: Arroz integral cozido</u> <u>Filé de tilápia refogado com</u> <u>molho de tomate com</u> <u>comerem</u> com a polenta - pág. 80 do <u>Salada de repolho branco e</u> roxo <u>Fruta</u> (melancia)	<u>Feijão vermelho cozido</u> <u>Arroz cozido</u> <u>Bolo de Carne moída Assado</u> <u>no forno</u> <u>Salada de beterraba</u> Salada de brócolis cozido <u>Fruta</u> (Caqui)							

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 - B5, B6 e Maternais

Zona urbana
Faixa etária acima de 1 ano
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAIS
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	8-set	Terça - Feira	9-set	Quarta - Feira	10-set	Quinta - Feira	11-set	Sexta - Feira	12-set	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	RECESSO ESCOLAR		Fruta (manga)		Fruta (banana)		Fruta (laranja)		Fruta (maçã)			
Café da Manhã 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)			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.	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 Leite morno com baunilha	Pão pizza (pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)						
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)			Sopa de músculo com macarrão (letrinha, padre nosso ou aletria) e legumes bem picadinhos ou ralados (ex.: cenoura, chuchu, couve-flor, brócolis; tempero verde e salsinha) <u>Torradas de pão</u>	Aipim cozido Obs.: se o aipim não cozinhar bem, bater no Opção: Arroz integral cozido Carne de Panela picadinha ao molho de tomate feito na creche Salada de beterraba e salada de repolho	Feijão carioca cozido Arroz parboilizado cozido Omelete de espinafre Salada de vagem e Salada de tomate	"Risoto de frango" Servir separado Arroz cozido Peito de frango picadinho e refogado ao molho de tomate feito na escola Abóbora cozida e Salada de acelga						
			Fruta (mamão)		Fruta (melancia)		Fruta (melão)		Fruta (pêra)			

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 - B5, B6 e Maternais

Zona urbana
Faixa etária acima de 1 ano
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAL
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	15-set	Terça - Feira	16-set	Quarta - Feira	17-set	Quinta - Feira	18-set	Sexta - Feira	19-set	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)		Fruta (laranja)		Fruta (mamão)		Fruta (melão)		Fruta (maçã)			
Café da Manhã 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Ovo</u> (Pão de integral com manteiga e ovo mexido e alface) Obs: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio .		<u>Waffle de pão de queijo</u> 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) <u>Leite morno com baunilha</u>		<u>Sanduíche de Queijo</u> (Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado e tomate em rodela - servir QUENTINHO) Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.		<u>Bolo de Maçã</u> sem açúcar (feito na Creche) - pág. 60 do livro de receitas <u>Leite morno</u> (aquecido com canela em pau POUÇO)		<u>"Cachorro-quente"</u> 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.			
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Macarrão</u> integral cozido <u>Carne moída</u> refogada e ao molho tomate com legumes picadinhos ou ralados <u>Salada</u> de couve-flor cozida e Salada de Alface <u>Fruta</u> (Caqui)		<u>Creme de Milho</u> feito na escola <u>Arroz</u> parboilizado cozido <u>Frango Assado</u> (sobrecoxa) <u>Salada</u> de repolho branco e roxo <u>Fruta</u> (melancia)		<u>Feijão</u> preto cozido <u>Arroz</u> parboilizado cozido <u>Farofa colorida</u> (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura <u>Salada</u> de vagem e Salada de pepino <u>Fruta</u> (manga)		<u>Polenta</u> cozida mole <i>Opção: Arroz integral cozido</i> <u>Peito de frango</u> picadinho e refogado ao molho de tomate feito na escola <u>Salada</u> de Beterraba e Salada de Brócoli <u>Fruta</u> (melão)		<u>Batatinha</u> cozida tipo sauté <i>Opção: Arroz integral cozido</i> <u>Filé de tilápia</u> assada Obs.: Fazer <u>molho de tomate à parte</u> para <u>Salada</u> de acelga e Salada de tomate <u>Fruta</u> (pêra)			

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 - B5, B6 e Maternais

Zona urbana
Faixa etária acima de 1 ano
30% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODOS PARCIAIS
70% das necessidades nutricionais diárias - PERÍODO INTEGRAL

2025

	Segunda - Feira	22-set	Terça - Feira	23-set	Quarta - Feira	24-set	Quinta - Feira	25-set	Sexta - Feira	26-set	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (mamão)		Fruta (Caqui)		Fruta (banana)		Fruta (laranja)		Fruta (maçã)			
Café da Manhã 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Queijo</u> <i>Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado - servir QUINTINHO</i> <i>Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.</i>		<u>Bolo de laranja</u> (sem açúcar) - feito na creche - pág. 63 do livro de receitas <u>Leite morno</u> (com cacau em pó)		<u>Sanduíche de patê de frango</u> <u>com cenoura</u> (pão de mistura com peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada e temperos naturais - pág. 43 do livro de receitas)		<u>Waffle saudável</u> feito na escola - pág. 56 do livro de receitas <i>Opção: Rosquinha de polvilho</i> <u>Leite morno com baunilha</u>		<u>Pão pizza</u> (pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUINTINHO)			
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Sopa de legumes</u> (com macarrão (letrinha, padre nosso ou aletria), legumes bem picadinhos/ralados e peito de frango) <u>Torradinhas de pão</u> <u>Fruta</u> (manga)		<u>Arroz cozido</u> <u>Feijão</u> preto cozido <u>Farofa colorida</u> (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura <u>Salada</u> de repolho branco e roxo e Salada de pepino <u>Fruta</u> (melancia)		<u>Batata doce</u> assada no forno <i>Opção: Arroz integral cozido</i> <u>Carne de Panela</u> picadinha ao molho de tomate feito na creche <u>Salada</u> de chuchu e Salada de cenoura <u>Fruta</u> (tangerina)		<u>Polenta cozida mole</u> <i>Opção: Arroz integral cozido</i> <u>Carne moída</u> <i>refogada e ao molho tomate com legumes picadinhos ou</i> <u>Salada</u> de alface e abóbora cozida <u>Fruta</u> (melão)		<u>Lentilha</u> cozida <u>Arroz</u> parboilizado cozido <u>Omelete</u> de espinafre <u>Salada</u> de vagem e Salada de tomate <u>Fruta</u> (pêra)			

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.