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 29-set	**Terça - Feira** 30-set	**Quarta - Feira** 1-out	**Quinta - Feira** 2-out	**Sexta - Feira** 3-out	**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)**	Sanduíche de Ovo *(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 .*	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)* Leite morno com baunilha	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)* Leite morno (aquecido com canela em pau POUCO)	"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.*		
Almoço *10h* **(B5/B6/M1)** *11h* **(M2/M3/M4)** **Jantar** *15h* **(B5/B6/M1)** *15h30min* **(M2/M3/M4)**	Macarrão penne ou rigatoni cozido Molho de *frango desfiado com legumes bem picadinhos ou ralados* Salada de vagem Salada de tomate Fruta *(pêra)*	Feijão Preto cozido Arroz parboilizado cozido Farofa colorida *(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura* Salada de alface e couve-flor cozido Fruta *(Tangerina ou Laranja)*	Purê de batatinha com cenoura cozida *Opção: Arroz integral cozido* Carne de Panela *(refogado com tomate e tempero verde)* Salada de pepino cru Fruta *(manga)*	Polenta cozida mole *Opção: Arroz integral cozido* Filé de tilápia refogado com *molho de tomate comerem com a polenta - pág. 80 do* Salada de repolho branco e roxo Fruta *(melancia)*	Feijão vermelho cozido Arroz cozido Bolo de Carne moída Assado no forno Salada de beterraba Salada de brócolis cozido Fruta *(laranja)*		

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	6-out	**Terça - Feira**	7-out	**Quarta - Feira**	8-out	**Quinta - Feira**	9-out	**Sexta - Feira**	10-out	**Média**	**%**
Fruta em sala *13h - 13h30min e 17h30min*	Fruta *(manga)*		Fruta *(goiaba)*		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.*		Bolo simples (sem açúcar) - feito na creche - pág. 57 do livro de receitas Leite morno (com cacau em pó)		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)***	Polenta cozida Carne moída *refogada e ao molho tomate com legumes picadinhos ou ralados* Salada de couve-flor cozida e Salada de Alface Fruta *(mamão)*		Feijão Preto cozido Arroz parboilizado cozido Farofa de milho *(feita com farinha de Biju, couve e cenoura ralada)* Salada de alface e abobrinha Fruta *(Tangerina ou Laranja)*		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 Fruta *(melancia)*		Feijão carioca cozido Arroz parboilizado cozido Omelete de espinafre Salada de vagem e Salada de tomate Fruta *(melão)*		"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 *(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 13-out	**Terça - Feira** 14-out	**Quarta - Feira** 15-out	**Quinta - Feira** 16-out	**Sexta - Feira** 17-out	**Média**	**%**
Fruta em sala *13h - 13h30min e 17h30min*	Fruta *(banana)*	Fruta *(laranja)*	Fruta *(mamão)*	Fruta *(melão)*			
Café da Manhã *7h30min* **(B5/B6/M1)** *8h* **(M2/M3/M4)**	Sanduíche de Ovo *(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 .*	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)* Leite morno com baunilha	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 sem açúcar *(feito na Creche) - pág. 60 do livro de receitas* Leite morno (aquecido com canela em pau POUCO)	**RECESSO ESCOLAR**		
Almoço *10h* **(B5/B6/M1)** *11h* **(M2/M3/M4)** **Jantar** *15h* **(B5/B6/M1)** *15h30min* **(M2/M3/M4)**	Macarrão penne ou rigatoni cozido Molho de *frango desfiado com legumes bem picadinhos ou ralados* Salada de vagem Salada de tomate Fruta *(maçã)*	Creme de Milho feito na escola Arroz parboilizado cozido Frango Assado (sobrecoxa) Salada de repolho branco e roxo Fruta *(melancia)*	Feijão preto cozido Arroz parboilizado cozido Farofa colorida *(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura* Salada de vagem e Salada de pepino Fruta *(manga)*	Batatinha cozida tipo sauteé *Opção: Arroz integral cozido* Filé de tilápia assada *Obs.: Fazer molho de tomate à parte para* Salada de acelga e Salada de tomate 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	20-out	**Terça - Feira**	21-out	**Quarta - Feira**	22-out	**Quinta - Feira**	23-out	**Sexta - Feira**	24-out	**Média**	**%**
Fruta em sala *13h - 13h30min e 17h30min*	Fruta *(mamão)*		Fruta *(goiaba)*		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.*		Bolo de laranja (sem açúcar) - feito na creche - pág. 63 do livro de receitas Leite morno (com cacau em pó)		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)***	Macarrão penne ou rigatoni cozido Molho de *frango desfiado com legumes bem picadinhos ou ralados* Salada de vagem Salada de tomate Fruta *(manga)*		Arroz cozido Feijão preto cozido Farofa colorida *(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura* Salada de repolho branco e roxo e Salada de pepino Fruta *(melancia)*		Batata doce assada no forno *Opção: Arroz integral cozido* Carne de Panela picadinha ao molho de tomate feito na creche Salada de chuchu e Salada de cenoura Fruta *(tangerina)*		Polenta cozida mole *Opção: Arroz integral cozido* Carne moída *refogada e ao molho tomate com legumes picadinhos ou* Salada de alface e abóbora cozida Fruta *(melão)*		Lentilha cozida Arroz parboilizado cozido Omelete de espinafre Salada de vagem e Salada de tomate 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.