

	Segunda - Feira 16-fev	Terça - Feira 17-fev	Quarta - Feira 18-fev	Quinta - Feira 19-fev	Sexta - Feira 20-fev	Média	%
<b>Fruta em sala</b> 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)	Fruta (laranja)	Fruta (mamão)	Fruta (melão)	Fruta (maçã)		
<b>Café da Manhã</b> 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Ovo</u> (Pão de integral com manteiga e ovo mexido e alface)  <u>Obs:</u> 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 <u>Obs.:</u> 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 rodelas - servir QUENTINHO) <u>Obs.:</u> Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.	<u>Bolo de Banana</u> com aveia 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 POUCO)	<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. <u>Obs.:</u> Oferecer só pão aos alunos que não quiserem recheio.		
<b>Almoço</b> 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4)  <b>Lantar</b> 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Macarrão penne ou rigatoni cozido</u>  <u>Molho de frango desfiado</u> com legumes bem picadinhos ou ralados  <u>Salada</u> de vagem Salada de tomate  <u>Fruta</u> (pêra)	<u>Feijão Preto</u> cozido  <u>Arroz</u> parboilizado cozido  <u>Farofa colorida</u> (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura <u>Salada</u> de alface e couve-flor cozido	<u>Purê de batatinha</u> com cenoura cozida  <u>Opção:</u> Arroz integral cozido  <u>Carne de Panela</u> (refogado com tomate e tempero verde)  <u>Salada</u> de pepino cru	<u>Polenta</u> cozida mole  <u>Opção:</u> Arroz integral cozido  <u>Filé de tilápia</u> refogado com molho de tomate comerem com a polenta - páq. 80 do <u>Salada</u> de repolho branco e roxo	<u>Feijão vermelho</u> cozido  <u>Arroz</u> cozido  <u>Bolo de Carne</u> moída Assado no forno  <u>Salada</u> de beterraba 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.

**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

**2026**

	Segunda - Feira 13h - 13h30min e 17h30min	23-fev	Terça - Feira 24-fev	Quarta - Feira 25-fev	Quinta - Feira 26-fev	Sexta - Feira 27-fev	Média	%
<b>Fruta em sala</b> 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (manga)	Fruta (Caqui)	Fruta (banana)	Fruta (laranja)	Fruta (maçã)			
<b>Café da Manhã</b> 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Queijo</u> <u>Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado - servir QUENTINHO</u> <u>Obs.: Oferecer só pão com manteiga ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.</u>	<u>Bolo simples (sem açúcar) - feito na creche -</u> <u>pág. 57 do livro de receitas</u> <u>Leite morno</u> <u>(com cacau em pó)</u>	<u>Sanduíche de patê de frango com cenoura</u> <u>(pão de mistura com peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada e temperos naturais - pág. 43 do livro de receitas)</u>	<u>Waffle saudável feito na escola -</u> <u>pág. 56 do livro de receitas</u> <u>Opção: Rosquinha de polvilho</u> <u>Leite morno com baunilha</u>	<u>Pão pizza</u> <u>(pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)</u>			
<b>Almoço</b> 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4)  <b>Lantar</b> 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>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>  <u>Torradinhas de pão</u>  <u>Fruta</u> <u>(mamão)</u>	<u>Feijão Preto cozido</u>  <u>Arroz parboilizado cozido</u>  <u>Farofa de milho</u> <u>(feita com farinha de Biju, couve e cenoura ralada)</u>  <u>Salada de alface e abobrinha</u>	<u>Aipim cozido</u> <u>Obs.: se o aipim não cozinhar bem, bater no</u>  <u>Opção: Arroz integral cozido</u>  <u>Carne de Panela picadinha ao molho de tomate feito na creche</u>  <u>Salada de beterraba e salada de repolho</u>	<u>Feijão carioca cozido</u>  <u>Arroz parboilizado cozido</u>  <u>Omelete de espinafre</u>  <u>Salada de vagem e Salada de tomate</u>	<u>"Risoto de frango"</u> <u>Servir separado</u>  <u>Arroz cozido</u>  <u>Peito de frango picadinho e refogado ao molho de tomate feito na escola</u>  <u>Abóbora cozida e Salada de acelga</u>	<u>Fruta</u> <u>(Tangerina ou Laranja)</u>  <u>Fruta</u> <u>(melancia)</u>  <u>Fruta</u> <u>(melão)</u>  <u>Fruta</u> <u>(pêra)</u>		

**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.

**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

**2026**

	Segunda - Feira 13h - 13h30min e 17h30min	Terça - Feira 2-mar	Quarta - Feira 3-mar	Quinta - Feira 4-mar	Sexta - Feira 5-mar	6-mar	Média	%
<b>Fruta em sala</b> 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)	Fruta (laranja)	Fruta (mamão)	Fruta (melão)	Fruta (maçã)			
<b>Café da Manhã</b> 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 rodelas - 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 POUCO)	<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.			
<b>Almoço</b> 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) <b>Lantar</b> 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>Polenta</u> cozida mole <u>Opção: Arroz integral cozido</u> <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>Batatinha</u> cozida tipo sautéé <u>Opção: Arroz integral cozido</u> <u>Filé de tilápia</u> assada Obs.: Fazer molho de tomate à parte para Salada 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.

**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

**2026**

	Segunda - Feira 13h - 13h30min e 17h30min	9-mar Fruta (mamão)	Terça - Feira 10-mar Fruta (Caqui)	Quarta - Feira 11-mar Fruta (banana)	Quinta - Feira 12-mar Fruta (laranja)	Sexta - Feira 13-mar Fruta (maçã)	Média	%		
<b>Fruta em sala</b> 13h - 13h30min e 17h30min										
<b>Café da Manhã</b> 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)	<u>Sanduíche de Queijo</u> <i>Pão de mistura manteiga e queijo mussarela fatiado - servir QUENTINHO)</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>Sanduíche de patê de frango com cenoura</u> <i>(pão de mistura com peito de frango desfiado refogado com cenoura ralada e temperos naturais - pág. 43 do livro de receitas)</i>	<u>Waffle saudável feito na escola -</u> <i>pág. 56 do livro de receitas</i>  <u>Opção: Rosquinha de polvilho</u>  <u>Leite morno com baunilha</u>		<u>Pão pizza</u> <i>(pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)</i>			
<b>Almoço</b> 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4)  <b>Lantar</b> 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Sopa de legumes</u> <i>(com macarrão (letrinha, padre nosso ou aletria), legumes bem picadinhos/ralados e peito de frango)</i>  <u>Torradinhas de pão</u>	<u>Arroz cozido</u>  <u>Feijão preto cozido</u>  <u>Farofa colorida</u> <i>(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura</i> <u>Salada</u> de repolho branco e roxo e Salada de pepino	<u>Batata doce assada no forno</u>  <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>Polenta cozida mole</u>  <i>Opção: Arroz integral cozido</i>  <u>Carne moída</u> <i>refogada e ao molho tomate com lequemes picadinhos ou</i> <u>Salada</u> de alface e abóbora cozida	<u>Lentilha cozida</u>  <u>Arroz</u> parboilizado cozido  <u>Omelete</u> de espinafre  <u>Salada</u> de vagem e Salada de tomate	  <u>Fruta</u> (manga)	<u>Fruta</u> (melancia)	<u>Fruta</u> (tangerina)	<u>Fruta</u> (melão)	<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.