



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

2026

	Segunda - Feira	13-abr	Terça - Feira	14-abr	Quarta - Feira	15-abr	Quinta - Feira	16-abr	Sexta - Feira	17-abr	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)		Fruta (tangerina)		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> <u>Pão de mistura manteiga e</u> <u>queijo mussarela fatiado e</u> <u>tomate em rodela - servir</u> <u>QUENTINHO)</u> 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)		"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)	<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> <u>com a polenta - pág. 80 do</u> <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

2026

	Segunda - Feira	20-abr	Terça - Feira	21-abr	Quarta - Feira	22-abr	Quinta - Feira	23-abr	Sexta - Feira	24-abr	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min					Fruta (banana)		Fruta (laranja)		Fruta (maçã)			
Café da Manhã 7h30min (B5/B6/M1) 8h (M2/M3/M4)					Waffle saudável feito na escola - pág. 56 do livro de receitas Opção: Rosquinha de polvilho Leite morno com baunilha		Pão com doce 100% frutas orgânicas e sem açúcar adicionado (pão de mistura com geleia 100% frutas orgânicas (morango com tâmara ou banana, sem açúcar adicionado e/ou manteiga) Leite morno (com cacau em pó)		Pão pizza (pão integral fatiado assado com queijo, tomate e orégano - servir QUENTINHO)			
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4)					Aipim cozido Obs.: se o aipim não cozinhar bem, bater no Opção: Arroz integral cozido		Feijão carioca cozido Arroz parboilizado cozido		"Risoto de frango" Servir separado Arroz cozido			
Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)					Carne de Panela picadinha ao molho de tomate feito na creche Salada de beterraba e salada de repolho Fruta (melancia)		Omelete de espinafre Salada de vagem e Salada de tomate Fruta (melão)		Peito de frango picadinho e refogado ao molho de tomate feito na escola Abóbora cozida e Salada de acelga Fruta (pêra)			
	RECESSO ESCOLAR		FERIADO									

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

2026

	Segunda - Feira	27-abr	Terça - Feira	28-abr	Quarta - Feira	29-abr	Quinta - Feira	30-abr	Sexta - Feira	1-mai	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	Fruta (banana)		Fruta (tangerina)		Fruta (maçã)		Fruta (melão)					
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)		FERIADO			
Almoço 10h (B5/B6/M1) 11h (M2/M3/M4) Jantar 15h (B5/B6/M1) 15h30min (M2/M3/M4)	<u>Macarrão integral cozido</u> <u>Carne moída</u> refogada e ao molho tomate com legumes picadinhos ou ralados <u>Salada de couve-flor cozida e</u> 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 de repolho branco e</u> 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 de vagem e Salada de</u> pepino <u>Fruta</u> (manga)		<u>Batatinha</u> cozida tipo sauté <u>Opção: Arroz integral cozido</u> <u>Filé de tilápia assada</u> Obs.: Fazer <u>molho de</u> <u>tomate à parte para</u> 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.



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

2026

	Segunda - Feira	4-mai	Terça - Feira	5-mai	Quarta - Feira	6-mai	Quinta - Feira	7-mai	Sexta - Feira	8-mai	Média	%
Fruta em sala 13h - 13h30min e 17h30min	RECESSO ESCOLAR		Fruta (Caqui)		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 legumes (com macarrão (letrinha, padre nosso ou aletria), legumes bem picadinhos/ralados e peito de frango) Torrinhas de pão Fruta (manga)	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.