



Pref. João Floriani
Creche

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

2026

	Segunda - Feira	24-ago	Terça - Feira	25-ago	Quarta - Feira	26-ago	Quinta - Feira	27-ago	Sexta - Feira	28-ago	Média	%
Almoço 9h30min	Macarrão cozido		Feijão Preto cozido		Polenta cozida		Risoto de carne <i>(servir separadamente o arroz cozido e o carne em cubos refogada com legumes e tempero verde)</i>		Macarrão cozido <i>(tipo penne ou rigattonni)</i>			
	Carne moída <i>refogada com molho de tomate</i>		Arroz cozido		Peixe ensopado <i>com molho de tomate feito na escola</i>				Frango ao molho <i>(peito de frango desfiado e refogados com legumes)</i>			
			Farofa colorida <i>(farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura ralada)</i>		Abobrinha refogada		Salada de cenoura cozida		Salada de vagem cozida			
	Abobrinha refogada		Salada de couve-flor cozido		Salada de Beterraba cozida		Salada de brócolis cozido		Salada de tomate			
	Salada alface											
Lanche 13:30h			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)		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)		Sanduíche de Queijo (Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.		Waffle sem açúcar feito na escola Obs.: (pág. 56 do livro de receitas)			
	Rosquinha de polvilho											
	Leite morno com baunilha											
	Fruta <i>(banana amassada ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(mamão amassado ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(manga amassada ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(pera raspada ou em pedaços)</i>		Fruta <i>(maçã raspada ou em pedaços)</i>			

Oferecer entre as refeições água para as crianças.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

Pref. João Floriani Creche

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

2026

	Segunda - Feira	31-ago	Terça - Feira	1-set	Quarta - Feira	2-set	Quinta - Feira	3-set	Sexta - Feira	4-set	Média	%
Almoço 9h30min Jantar 15h	Purê com cenoura	Batata doce cozida	Feijão preto	Polenta cozida	Sopa de lentilha com carne desfiada, legumes e batatinha							
	Opção: Arroz integral cozido	Opção: Arroz integral cozido	Arroz cozido	Carne moída refogada com legumes e molho de tomate								
	Peito de frango refogado ao molho	Frango ao molho (coxa/sobrecoxa de frango refogada em pedaços)	Omelete de espinafre	Salada de Beterraba								
	Salada de chuchu	Salada de beterraba e salada de alface	Salada de vagem	Salada de brócolis e couve-flor								
	Salada de brócolis											
Lanche 13:30h		Waffle de pão de queijo saudável feito na escola	Pão com doce 100% frutas orgânicas e sem açúcar adicionado	Sanduíche de Queijo (Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado	Waffle sem açúcar feito na escola Obs.: (pág. 56 do livro de receitas)							
	Rosquinha de polvilho	Obs.: Fazer a receita de pão de queijo e colocar na máquina de Waffle (pág. 54 ou pág. 68 do livro de receitas)	(pão de mistura com geleia 100% frutas orgânicas (morango com tâmara ou banana, sem açúcar adicionado e/ou manteiga)	Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.								
	Leite morno com baunilha											
	Fruta (banana amassada ou em pedaços)	Fruta (mamão amassado ou em pedaços)	Fruta (manga amassada ou em pedaços)	Fruta (pera raspada ou em pedaços)	Fruta (maçã raspada ou 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.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.

Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

Pref. João Floriani Creche

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

2026

	Segunda - Feira	7-set	Terça - Feira	8-set	Quarta - Feira	9-set	Quinta - Feira	10-set	Sexta - Feira	11-set	Média	%
Almoço 9h30min Jantar 15h	FERIADO		Macarrão integral cozido		Polenta cozida		Purê de batata ou batata sauté		Feijão preto			
			Carne moída refogada com legumes e molho de tomate		Frango ao molho (peito de frango desfiado e refogados com legumes)		Opção: Arroz integral cozido		Arroz cozido			
			Salada de tomate		Salada de Beterraba cozida		Peixe ensopado com molho de tomate		Farofa colorida (farinha de mandioca; espinafre; couve; cenoura ralada)			
			Salada de couve-flor cozido		Salada de brócolis cozido		Salada de chuchu cozido		Salada de vagem cozida			
Lanche 13:30h			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)		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)		Sanduíche de Queijo (Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio.		Waffle sem açúcar feito na escola Obs.: (pág. 56 do livro de receitas)			
			Fruta (mamão amassado ou em pedaços)		Fruta (manga amassada ou em pedaços)		Fruta (pera raspada ou em pedaços)		Fruta (maçã raspada ou 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.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.

Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.



Alimentação Escolar

Pref. João Floriani Creche

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

2026

	Segunda - Feira	14-set	Terça - Feira	15-set	Quarta - Feira	16-set	Quinta - Feira	17-set	Sexta - Feira	18-set	Média	%
Almoço 9h30min Jantar 15h	Polenta cozida <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Carne moída refogada ou Bolo de carne moída assado Molho de tomate feito na escola Salada de cenoura cozida		Arroz cozido Frango refogado com legumes Salada de abobrinha refogada Salada de brócolis cozido		Aipim cozido <i>Opção: Arroz integral cozido</i> Carne de Panela Salada de chuchu cozido Salada de abóbora cozida		Sopa de legumes <i>(macarrão tipo "letrinhas", legumes variados e frango)</i>		Feijão Preto Arroz cozido Omelete de espinafre Salada de vagem cozida Salada de tomate			
Lanche 13:30h	Rosquinha de polvilho Leite morno com baunilha Fruta <i>(banana amassada ou em pedaços)</i>		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) Fruta <i>(mamão amassado ou em pedaços)</i>		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) Fruta <i>(manga amassada ou em pedaços)</i>		Sanduíche de Queijo (Pão de mistura com requeijão saudável (pág. 43 do livro de receitas) e queijo mussarela fatiado Obs.: Oferecer só pão com o requeijão saudável ou só pão aos alunos que não quiserem recheio. Fruta <i>(pera raspada ou em pedaços)</i>		Waffle sem açúcar feito na escola Obs.: (pág. 56 do livro de receitas) Fruta <i>(maçã raspada ou em pedaços)</i>			

Obs.: Este cardápio pode sofrer alterações devido a eventos pré-agendados; sazonalidade de hortifrutos 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.

Crianças de 0 a 4 meses: Servir somente fórmula infantil e água nos intervalos. Se a criança estiver em aleitamento materno, deverá receber somente o leite da mãe.

Crianças de 4 a 6 meses: Se a introdução de alimentos já ocorreu (pelos pais), servir a alimentação conforme o cardápio e a aceitação da criança em casa. Caso não, converse com a nutricionista.

Crianças de 6 a 8 meses: NUNCA LIQUIDIFICAR!!! Amassar os alimentos até a forma de purê. Crianças que consomem alimentos na forma triturada demoram mais para desenvolver a habilidade da mastigação. Crianças que encontrarem dificuldade em consumir a carne ou frango desfiado deve ser servido somente o molho desta preparação.

Crianças de 8 a 12 meses: Os alimentos devem ser oferecidos amassados, raspados, desfiados e gradativamente em pequenos pedaços até que a criança comece a aceitar preparações mais sólidas.