



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JUNHO – 1ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 02/06/25	TERÇA 03/06/25	QUARTA 04/06/25	QUINTA 05/06/25	SEXTA 06/06/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de camomila	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Ovo cozido Salada de tomate.	Arroz e feijão. Carne de porco Salada de beterraba	Arroz e feijão Bolinho de carne moída. Salada verde.	Arroz e feijão Carne bovina em tiras ao molho Salada de tomate.	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa ao molho. Salada de repolho com cenoura.
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Fruta picada	Leite batido com fruta	Fruta picada	Biscoito de polvilho
JANTA 15:00	Polenta com frango e legumes	Macarronada com carne moída e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango.	Caldo de cabotiá com frango.	Sopa de legumes (batata, brócolis e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Banana, Goiaba, Ponkan.					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JUNHO – 2ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 09/06/25	TERÇA 10/06/25	QUARTA 11/06/25	QUINTA 12/06/25	SEXTA 13/06/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de erva doce	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Farofa nutritiva (Ovo, cenoura, abobrinha e couve).	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa assada. Salada de abobrinha cozida.	Arroz e feijão. Carne de porco Salada verde	Arroz e feijão Peixe Salada de repolho	Arroz e feijão Carne bovina cozida. Couve refogada.
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Fruta picada	Leite batido com fruta	Fruta picada	Biscoito de polvilho
JANTA 15:00	Polenta com carne moída e legumes.	Macarronada com frango e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e carne moída.	Canjiquinha com frango	Sopa de legumes (batata, couve flor e chuchu) feijão, macarrão e frango.
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Banana, Maçã e uva					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JUNHO – 3ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 16/06/25	TERÇA 17/06/25	QUARTA 18/06/25	QUINTA 19/06/25	SEXTA 20/06/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de camomila	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	FERIADO	RECESSO
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Omelete com legumes.	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta molho. Salada de brócolis.	Arroz e feijão. Carne moída com legumes. Salada de alface e tomate		
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Leite batido com fruta	Biscoito de polvilho		
JANTA 15:00	Polenta com frango e legumes.	Macarronada com carne moída e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango		
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época		
Fruta da semana: Abacaxi e melão					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaraçu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

CARDÁPIO

JUNHO – 4ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 23/06/25	TERÇA 24/06/25	QUARTA 25/06/25	QUINTA 26/06/25	SEXTA 27/06/25
CAFÉ DA MANHÃ 8H	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Chá de erva doce	Pão caseiro com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)	Pão francês artesanal com manteiga Leite com cacau (sem açúcar)
ALMOÇO 10H	Arroz e feijão. Ovo cozido	Arroz e feijão. Carne bovina cozida com batata. Salada de chuchu cozido.	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta ao molho. Salada verde	Arroz e feijão Peixe. Salada de repolho com cenoura.	Arroz e feijão Carne bovina em tiras grelhada Salada de tomate.
LANCHE DA TARDE 11H15	Fruta picada	Fruta picada	Leite batido com fruta	Fruta picada	Biscoito de polvilho
JANTA 15:00	Polenta com carne moída e legumes.	Macarronada com frango e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango	Canjiquinha com carne de porco.	Sopa de legumes (batata, couve flor e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
17H	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Laranja, maçã e caqui					

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade. As trocas e substituições são permitidas por alimentos do mesmo grupo, não alterando significativamente a composição nutricional da refeição.

Atenção com a dosagem de açúcar, sal e óleo nas preparações!

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 9 A 12 MESES – INTEGRAL/PARCIAL

CARDÁPIO

JUNHO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8h	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Fruta picada. Leite
Almoço 9h30	Sopa de feijão, carne moída, abobrinha, couve, macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de frango desfiado, batata doce, cenoura e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de feijão, carne moída, batata, abobrinha e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa de feijão, carne moída, abobrinha, espinafre, inhame e macarrão. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Arroz amassado com caldo de feijão, cenoura e chuchu. - Papa amassada. Sobremesa: fruta amassada.
Lanche da Tarde 12h00	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Jantar 14h30	Sopa de carne moída ou frango, chuchu, cenoura e inhame, macarrão, caldo de feijão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, batata, abóbora, chuchu e mandioca. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, abobrinha, cenoura e inhame, macarrão, caldo de feijão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, batata doce, abobara e macarrão. - Sopa amassada.	Sopa de carne moída ou frango, mandioca, cenoura e inhame e caldo de feijão - Sopa amassada.

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade).

Não adicionar açúcar e sal. Não servir suco de fruta. Não liquidificar a refeição.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ/ 75.772.525/0001-44

E-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br FONE/ (44)3248-1516



CMEI “GENTE PEQUENA” – 6 A 8 MESES – INTEGRAL/PARCIAL

CARDÁPIO

MAIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8h	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Almoço 9h30	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com mandioca, cenoura, chuchu, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.
Lanche da Tarde 12h00	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
Jantar 14h30	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com mandioca, cenoura, chuchu, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata doce, cenoura, abobrinha, couve e frango desfiado. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.	Sopa com batata, abóbora cabotiá, espinafre, inhame. - Sopa amassada. Sobremesa: fruta amassada.

Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Observação: Sujeito a alterações devido a intercorrências na entrega pelo fornecedor e melhor aproveitamento dos alimentos (grau de maturação e/ou prazo de validade).

Não adicionar açúcar e sal. Não servir suco de fruta. Não liquidificar a refeição.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161