



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL – 1ª SEMANA

| REFEIÇÃO/SEMANA | SEGUNDA 31/03/25 | TERÇA 01/04/25 | QUARTA 02/04/25 | QUINTA 03/04/25 | SEXTA 04/04/25 |
|---|---|---|--|---|---|
| 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 repolho com cenoura Fruta de época | Arroz e feijão. Carne bovina em tiras ao molho com batata. Salada de chuchu | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa ao molho. Salada de alface e tomate. Fruta de época | Arroz e feijão Peixe Salada tomate. | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa assada. Salada de alface Fruta de época |
| LANCHE DA TARDE 11H15 | Biscoito de polvilho | Fruta picada | Pão de leite com manteiga. Suco de polpa | Fruta picada | Pão francês com manteiga Leite com cacau |
| JANTA 15:00 | Polenta com frango | Macarronada com frango. | Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango. | Canjiquinha com carne de porco desfiada. | Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha e chuchu) feijão, macarrão e carne moída. |
| Fruta da semana: Banana, melancia e manga | | | | | |

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).

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

Atenção com as crianças com alergias e intolerâncias: servir separado.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL – 2ª SEMANA

| REFEIÇÃO/SEMANA | SEGUNDA 05/04/25 | TERÇA 06/04/25 | QUARTA 07/04/25 | QUINTA 08/04/25 | SEXTA 09/04/25 |
|--|---|--|---|---|---|
| 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. Omelete com legumes. Salada de repolho Fruta de época | Arroz e feijão. Carne cozida com batata. Salada de abobrinha. | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa ao molho. Salada de alface e tomate Fruta de época | Arroz e feijão Isclas bovina ao molho. Salada de tomate. | Arroz e feijão Isclas acebolada Salada de alface Fruta de época |
| LANCHE DA TARDE 11H15 | Biscoito de polvilho | Fruta picada | Pão de leite com manteiga. Suco de polpa | Fruta picada | Pão francês com manteiga Leite com cacau |
| JANTA 15:00 | Polenta com frango | Macarronada com carne moída. | Canja de arroz com legumes e carne de porco. | Purê de batata com frango | Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha e chuchu) feijão, macarrão e carne moída. |
| 17h | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Fruta da semana: Banana, maçã 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).

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

Atenção com as crianças com alergias e intolerâncias: servir separado.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL – 3ª SEMANA

| REFEIÇÃO/SEMANA | SEGUNDA 14/04/25 | TERÇA 15/04/25 | QUARTA 16/04/25 | QUINTA 17/04/25 | SEXTA 18/04/25 |
|---|---|--|--|--------------------|-------------------|
| 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) | RECESSO | FERIADO |
| ALMOÇO 10H | Arroz e feijão. Farofa nutritiva (cenoura, abobrinha e couve) e ovos. Suco de polpa | Arroz e feijão. Peixe Salada de brócolis | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta assada. Salada de repolho. Fruta de época | | |
| LANCHE DA TARDE 11H15 | Biscoito de polvilho | Fruta picada | Pão de leite com manteiga. Suco de polpa | | |
| JANTA 15:00 | Canjiquinha com carne de porco. | Sopa de legumes (inhame, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango. | Macarrão alho e óleo com frango picadinho. | | |
| 17h | Fruta | Fruta | Fruta | | |
| Fruta da semana: Banana, goiaba e laranja | | | | | |

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).

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

Atenção com as crianças com alergias e intolerâncias: servir separado.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL – 4ª SEMANA

| REFEIÇÃO/SEMANA | SEGUNDA 10/03/25 | TERÇA 11/03/25 | QUARTA 12/03/25 | QUINTA 13/03/25 | SEXTA 14/03/25 |
|--|---------------------|---|---|--|--|
| CAFÉ DA MANHÃ 8H | FERIADO | 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. Linguiça de frango. Salada de vagem | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa assada. Salada de repolho com cenoura Fruta de época | Arroz e feijão Carne bovina em tiras ao molho Salada de pepino e tomate. | Arroz e feijão Carne de porco Salada de alface Fruta de época |
| LANCHE DA TARDE 11H15 | | Fruta picada | Pão de leite com manteiga. Suco de polpa | Fruta picada | Pão francês com manteiga Leite com cacau |
| JANTA 15:00 | | Macarronada com carne moída. | Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango. | Purê de batata Frango ao molho | Arroz temperado com cenoura, vagem e carne de frango picadinho. |
| 17h | | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Fruta da semana: Banana, ponkan e maçã | | | | | |

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).

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

Atenção com as crianças com alergias e intolerâncias: servir separado.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL – 5ª SEMANA

| REFEIÇÃO/SEMANA | SEGUNDA 10/03/25 | TERÇA 11/03/25 | QUARTA 12/03/25 | QUINTA 13/03/25 | SEXTA 14/03/25 |
|--|--|---|---|--|---|
| 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 alface e tomate. Fruta de época | Arroz e feijão. Carne cozida com batata. Salada de beterraba | Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa ao molho. Salada de repolho com cenoura Fruta de época | Arroz e feijão Carne bovina em tiras ao molho Salada de pepino e tomate. | Arroz e feijão. Peixe Salada de folhas verdes. Fruta de época. |
| LANCHE DA TARDE 11H15 | Biscoito de polvilho | Fruta picada | Pão de leite com manteiga. Suco de polpa | Fruta picada | Pão francês com manteiga Leite com cacau |
| JANTA 15:00 | Polenta com frango. | Macarronada com carne moída. | Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango. | Purê de batata Frango picadinho. | Sopa de legumes (batata, cenoura, abobrinha e chuchu) feijão, macarrão e carne moída. |
| 17h | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| Fruta da semana: Banana, laranja e manga | | | | | |

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).

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

Atenção com as crianças com alergias e intolerâncias: servir separado.

Nutricionista: Ivone Batista de Oliveira Eloi CRN 18161



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL

| 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Otavio Pedro Da Silva, Iguaraçu-Pr

Fone: 3248-1516

e-mail: educacao@iguaracu.pr.gov.br

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

CARDÁPIO

ABRIL

| 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 Eloí CRN 18161