



# 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 MAIO – 1ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 05/05/25	TERÇA 06/05/25	QUARTA 07/05/25	QUINTA 08/05/25	SEXTA 09/05/25
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	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)
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz e feijão. Omelete com legumes.	Arroz e feijão. Carne bovina cozida com batata. Salada de beterraba	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecosta ao molho. Salada de repolho com cenoura	Arroz e feijão Carne bovina em tiras ao molho Salada de tomate.	Arroz e feijão Bolinho de carne moída. Salada verde.
<b>LANCHE DA TARDE 11H15</b>	Pão de leite.	Fruta picada	Pão de leite Suco de polpa	Fruta picada	Biscoito de polvilho
<b>JANTA 15:00</b>	Polenta com carne moída	Canja de arroz com legumes e frango.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango.	Purê de batata Frango desfiado.	Sopa de legumes (batata, brócolis e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
<b>17H</b>	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Banana, ponkan e goiaba.					

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 MAIO – 2ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 12/05/25	TERÇA 13/05/25	QUARTA 14/05/25	QUINTA 15/05/25	SEXTA 16/05/25
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	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)
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz e feijão. Ovo cozido Salada de tomate.	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.
<b>LANCHE DA TARDE 11H15</b>	Pão de leite.	Fruta picada	Pão de leite Suco de polpa	Fruta picada	Biscoito de polvilho
<b>JANTA 15:00</b>	Polenta com carne moída e legumes.	Macarronada com carne moída 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.
<b>17H</b>	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Maçã, laranja e melancia.					

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

MAIO – 3ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 19/05/25	TERÇA 20/05/25	QUARTA 21/05/25	QUINTA 22/05/25	SEXTA 23/05/25
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	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)
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz e feijão. Farofa nutritiva (Ovo, cenoura, abobrinha e couve).	Arroz e feijão. Frango – coxa e sobrecoxa molho. Salada de brócolis.	Arroz e feijão. Carne moída com legumes. Salada de alface e tomate	Arroz e feijão Iscas bovinas ao molho Salada de repolho com tomate	Arroz e feijão Carne de porco Salada de tomate.
<b>LANCHE DA TARDE 11H15</b>	Pão de leite.	Fruta picada	Pão de leite Suco de polpa	Fruta picada	Biscoito de polvilho
<b>JANTA 15:00</b>	Polenta com carne moída	Macarronada com carne moída e legumes.	Sopa de legumes (cabotiá, abobrinha e cenoura), feijão, macarrão e frango	Canja de arroz com frango.	Sopa de legumes (batata, brócolis e chuchu) feijão, macarrão e carne moída.
<b>17H</b>	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Banana, uva 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” – 1 a 3 ANOS – INTEGRAL E PARCIAL

### CARDÁPIO MAIO – 4ª SEMANA

REFEIÇÃO/SEMANA	SEGUNDA 26/05/25	TERÇA 27/05/25	QUARTA 28/05/25	QUINTA 29/05/25	SEXTA 30/05/25
<b>CAFÉ DA MANHÃ 8H</b>	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)
<b>ALMOÇO 10H</b>	Arroz e feijão. Omelete com legumes.	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.
<b>LANCHE DA TARDE 11H15</b>	Pão de leite.	Fruta picada	Pão de leite Suco de polpa	Fruta picada	Biscoito de polvilho
<b>JANTA 15:00</b>	Polenta com carne moída	Macarronada com frango.	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.
<b>17H</b>	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época	Pão de leite	Fruta de época
Fruta da semana: Ponkan, maçã e melancia.					

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” – 6 A 8 MESES – INTEGRAL/PARCIAL

### CARDÁPIO

#### MAIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>Café da Manhã 8h</b>	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
<b>Almoço 9h30</b>	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.
<b>Lanche da Tarde 12h00</b>	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
<b>Jantar 14h30</b>	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



# 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

#### MAIO

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>Café da Manhã 8h</b>	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Leite com fruta liquidificado.	Fruta picada. Leite	Fruta picada. Leite
<b>Almoço 9h30</b>	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.
<b>Lanche da Tarde 12h00</b>	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
<b>Jantar 14h30</b>	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