CARDÁPIO 1 BERÇÁRIO I (6 MESES A 11 MESES) INTEGRAL E PARCIAL NOVEMBRO/2025



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

<i>-</i>					
Semana 1	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar	
03/11 Segunda-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ batata, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Carne desfiada c/ cenoura, papa de arroz e feijão	
04/11 Terça-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ abóbora, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de fubá c/ frango desfiado e legumes	
05/11 Quarta-feira	Fórmula láctea	Peixe desfiado c/ purê de mandioquinha, papa de arroz e feijão, salada brócolis cozido, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/ legumes, papa de arroz e feijão	
06/11 Quinta-feira	Fórmula láctea	Omelete de forno c/ cenoura, papa de arroz e feijão, salada de beterraba cozida, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de ervilha, carne desfiada e legumes	
07/11 Sexta-feira	Fórmula láctea	Sopa de Macarrão c/ frango desfiado e berinjela, fruta	Fórmula láctea, fruta	Peixe desfiado c/ batata, papa de arroz e feijão	
Semana 2	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar	
10/11 Segunda-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ polenta, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Ovo cozido c/ batata e cenoura, papa de arroz e feijão	
11/11 Terça-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ mandioca cozida, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de macarrão, carne moída e legumes	
12/11 Quarta-feira	Fórmula láctea	Carne suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão-preto, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/ batata, papa de arroz e feijão	
13/11 Quinta-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ quiabo, papa de arroz e feijão, salada de couve-flor cozida, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de Lentilha c/ carne desfiada e legumes	
14/11 Sexta-feira	Fórmula láctea	Sopa de macarrão c/ carne moída e vagem, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/cenoura, papa de arroz e feijão	
Semana 3	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar	

CARDÁPIO 1 BERÇÁRIO I (6 MESES A 11 MESES) INTEGRAL E PARCIAL NOVEMBRO/2025



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

17/11 Segunda-feira	Fórmula láctea	Escondidinho de frango desfiado, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Carne suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão preto				
18/11 Terça-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ cará, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de fubá c/frango desfiado e legumes				
19/11 Quarta-feira	Fórmula láctea	Sopa macarrão c/ frango desfiado e abobrinha, fruta	Fórmula láctea, fruta	Carne moída c/ cenoura, papa de arroz e feijão				
20/11 Quinta-feira	FERIADO							
21/11 Sexta-feira	PONTO FACULTATIVO							
Semana 4	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar				
24/11 Segunda-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ polenta, papa de arroz e feijão, salada de beterraba cozida, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/ batata, papa de arroz e feijão				
25/11 Terça-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ inhame, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de macarrão, carne moída e legumes				
26/11 Quarta-feira	Fórmula láctea	Carne suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão-preto, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/ batata, papa de arroz e feijão				
27/11 Quinta-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ creme de espinafre, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de feijão c/ carne desfiada e legumes				
28/11 Sexta-feira	Fórmula láctea	Sopa de macarrão c/ carne moída e chuchu, fruta	Fórmula láctea, fruta	Carne suína c/ legumes, papa de arroz e feijão preto				

CARDÁPIO 1 BERÇÁRIO I (6 MESES A 11 MESES) INTEGRAL E PARCIAL NOVEMBRO/2025



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Informação Nutricional (média semanal)*									
	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Vitaminas		Mineirais		
					A (ug)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	
1° Semana	510,00	18,00	77,00	18,00	400,00	85,00	290,00	7.0	
2°Semana	515,0	18,0	75,0	17,0	390,0	87,0	280,0	7.0	
3°Semana	514,0	18,0	76,0	16,0	420,0	83,0	281,0	7.0	
4°Semana	516,0	18,0	74,0	18,0	450,0	85,0	285,0	7,0	

Orientações para Cardápio 1

- 1. Não adicionar açúcar nas preparações (sucos, vitaminas, leite puro);
- 2. O extrato de tomate deve ser utilizado nas preparações descritas: "ao molho";
- 3. Em preparações com carne, frango e peixe utilizar legumes para dar cor e sabor;
- 4. Não utilizar sal e óleo em excesso;
- 5. Faça a quantidade certa de alimentos, evitando assim o desperdício;
- 6. Informar ao DEPAE qualquer alteração na quantidade de alunos;
- 7. Os itens de Hortifrutis poderão sofrer alterações conforme sazonalidade;
- 8. Cardápio poderá sofrer modificações, conforme intercorrências.

Oroneza Sulva Andreza Silva Nutricionista CRN 19959

Laura Santos Nutricionista CRN- 3 n° 2552