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



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

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 macarrão 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/ polenta, 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	Carne desfiado c/ legumes, papa de arroz c/ feijão		
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	Bobó de Frango desfiado (mandioca), papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de macarrão c/ carne moída c/ legumes, fruta		
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	Carne desfiada c/ legumes, papa de arroz c/ lentilha		
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		

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



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Semana 3	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar				
17/11 Segunda-feira	Fórmula láctea	Escondidinho de frango desfiado, papa de arroz e feijão, fruta	Formula lactea truta					
18/11 Terça-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ cará, papa de arroz e feijão, fruta	Fórmula láctea, fruta	Sopa de macarrão c/ frango desfiado c/ legumes, fruta				
19/11 Quarta-feira	Fórmula láctea	Sopa de 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 com polenta, papa de arroz e feijão, salada de beterraba cozida, fruta	Fórmula láctea, fruta	Frango desfiado c/ legumes, 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 c/ frango desfiado c/ 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	Carne desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão				
28/11 Sexta-feira	Fórmula láctea	Sopa de Macarrão c/ carne moída e chuchu, fruta	Fórmula láctea, fruta	Carne suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão-preto				



Informação Nutricional (média semanal)*									
	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Vitaminas		Mineirais		
					A (ug)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	
1° Semana	520,00	18,00	105,00	14,00	380,00	85,00	250,00	7.0	
2°Semana	521,0	18,0	100,0	14,0	390,0	87,0	260,0	7.0	
3°Semana	520,0	18,0	103,0	15,0	420,0	83,0	240,0	7.0	
4°Semana	522,0	18,0	105,0	14,0	410,0	85,0	260,0	7,0	

Orientações para Cardápio 6 – CEMEI:

- 1.Não adicionar açúcar nas preparações (sucos, vitaminas, leite puro, leite com chocolate 43%);
- 2.0 extrato de tomate não deve ser usado";
- 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.

Andreza Silva NUTRICIONISTA CRN 48958

Laura Santos Nutricionista CRN- 3 n° 25528