

**CARDÁPIO 6 - ESCOLAS MISTAS**  
**BERÇÁRIO I (6 à 11 meses)**  
**JULHO/2026**



**CIDADE DE**  
**CARAPICUÍBA**

SECRETARIA DE  
 EDUCAÇÃO

Semana 1	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar
06/07 Segunda-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ cenoura, papa de arroz e feijão, tomate cozido, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Carne desfiada c/ batata, papa de arroz e feijão
07/07 Terça-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ Mandioca, papa de arroz e feijão, salada de beterraba cozida, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Sopa de fubá c/ frango desfiado e legumes
08/07 Quarta-feira	Fórmula láctea	Sopa de macarrão c/ frango desfiado e chuchu, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Carne Suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão
09/07 Quinta-feira	<b>Recesso escolar</b>			
10/07 Sexta-feira	<b>Recesso escolar</b>			
Semana 2 e 3	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar
13/07 a 24/07/26	<b>Recesso escolar</b>			
Semana 4	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar
27/07 Segunda-feira	<b>Parada Pedagógica</b>			
28/07 Terça-feira	Fórmula láctea	Carne desfiada c/ polenta, papa de arroz e feijão, tomate cozido, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Sopa de macarrão, frango desfiado e legumes
29/07 Quarta-feira	Fórmula láctea	Carne suína desfiada c/ legumes, papa de arroz e feijão-preto, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Carne moída c/ cenoura, papa de arroz e feijão
30/07 Quinta-feira	Fórmula láctea	Frango desfiado c/ Mandioquinha, papa de arroz e feijão, salada de brócolis amassado, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Sopa de feijão, carne desfiada e legumes
31/07 Sexta-feira	Fórmula láctea	Sopa de macarrão c/ carne moída e berinjela, fruta amassada	Fórmula láctea e fruta	Escondidinho de frango desfiado, papa de arroz e feijão

Cardápio Elaborado pela Equipe Técnica do DEPAE: Laura Santos CRN 25528 e Andreza Santos CRN 48958

**CARDÁPIO 6 - ESCOLAS MISTAS**  
**BERÇÁRIO I (6 à 11 meses)**  
**JULHO/2026**



**CIDADE DE**  
**CARAPICUÍBA**


SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO

<b>Informação Nutricional (média semanal)*</b>								
	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Proteína (g)</b>	<b>Carboidrato (g)</b>	<b>Lipídio (g)</b>	<b>Vitaminas</b>		<b>Mineirais</b>	
					<b>A (ug)</b>	<b>C (mg)</b>	<b>Cálcio (mg)</b>	<b>Ferro (mg)</b>
1º Semana	533,00	17,00	75,00	16,00	600,00	300,00	300,00	8,00
2ª Semana	515,0	18,0	70,0	16,0	550,0	320,0	300,0	8,0

**Orientações para o Cardápio**

1. Não adicionar açúcar nas preparações (sucos, vitaminas, leite integral);
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;

  
Laura Santos  
Nutricionista  
CRN- 3 n° 25528

  
Andreza Silva  
NUTRICIONISTA  
CRN 48958

Cardápio Elaborado pela Equipe Técnica do DEPAE: Laura Santos CRN 25528 e Andreza Santos CRN 48958