

**CARDÁPIO 4**  
**EMEI (4 anos a 5 anos)**  
**JULHO/2026**



<b>Data</b>	<b>06/07</b>	<b>07/07</b>	<b>08/07</b>	<b>09/07</b>	<b>10/07</b>
<b>1ª Semana</b>	<b>Segunda feira</b>	<b>Terça feira</b>	<b>Quarta feira</b>	<b>Quinta feira</b>	<b>Sexta feira</b>
<b>Entrada Manhã/Tarde</b>	Leite c/ chocolate Biscoito	Leite c/ Flocos de milho	Vitamina de frutas Biscoito	<b>Recesso escolar</b>	<b>Recesso escolar</b>
<b>Almoço</b>	Frango c/ cenoura, arroz e feijão, salada de tomate	Carne c/ mandioca, arroz e feijão, salada de beterraba	Macarrão c/ frango ao molho de chuchu, salada de repolho, fruta		
<b>Data</b>	<b>13/07</b>	<b>14/07</b>	<b>15/07</b>	<b>16/07</b>	<b>17/07</b>
<b>2ª Semana</b>	<b>Segunda feira</b>	<b>Terça feira</b>	<b>Quarta feira</b>	<b>Quinta feira</b>	<b>Sexta feira</b>
	<b>Recesso escolar</b>				
<b>Data</b>	<b>20/07</b>	<b>21/07</b>	<b>22/07</b>	<b>23/07</b>	<b>24/07</b>
<b>3ª Semana</b>	<b>Segunda feira</b>	<b>Terça feira</b>	<b>Quarta feira</b>	<b>Quinta feira</b>	<b>Sexta feira</b>
	<b>Recesso escolar</b>				
<b>Data</b>	<b>27/07</b>	<b>28/07</b>	<b>29/07</b>	<b>30/07</b>	<b>31/07</b>
<b>4ª Semana</b>	<b>Segunda feira</b>	<b>Terça feira</b>	<b>Quarta feira</b>	<b>Quinta feira</b>	<b>Sexta feira</b>
<b>Entrada Manhã/Tarde</b>	<b>Parada Pedagógica</b>	Leite c/ chocolate Biscoito	Leite c/ Flocos de milho	Vitamina de fruta Biscoito	Leite c/ chocolate Pão c/ manteiga
<b>Almoço</b>		Carne c/ polenta, arroz e feijão, salada de tomate	Feijoadinho (carne suína c feijão preto), arroz, farofa, couve refogada, fruta	Frango c/ mandioquinha, arroz e feijão, salada de brócolis, fruta	Macarrão c/ carne moída ao molho de berinjela, salada de pepino, fruta

# CARDÁPIO 4

## EMEI (4 anos a 5 anos)

### JUNHO/2026



CIDADE DE  
**CARAPICUÍBA**

SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO

Informação Nutricional (média semanal)*				
	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)
1ª Semana	430	15	66	15
2ª Semana	432	15	65	15

O cálculo do valor nutricional do cardápio foi realizado com base nas porções recomendadas para cada faixa etária e no período em que as crianças permanecem na escola, atendendo assim, as exigências do Programa Nacional da Alimentação Escolar (Resolução N° 04, de março de 2026).

#### Orientações para Cardápio

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

  
Andreza Silva  
NUTRICIONISTA  
CRN 48958

  
Laura Santos  
Nutricionista  
CRN- 3 n° 25528

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

Avenida Sandra Maria, 66 - Jardim das Belezas / Tel: 4184-7716 / E-mail: [alimentacaoescolar@educarapicuiiba.sp.gov.br](mailto:alimentacaoescolar@educarapicuiiba.sp.gov.br)