

CARDÁPIO 3

MATERNAL PARCIAL (2 anos a 3 anos e 11 meses)

JULHO/2026



Data	06/07 Segunda feira	07/07 Terça feira	08/07 Quarta feira	09/07 Quinta feira	10/07 Sexta feira
1ª Semana					
Entrada Manhã/Tarde	Leite c/ cacau Biscoito de polvilho	Vitamina de fruta Ovo mexido	Leite c/ cacau Bisnaguinha c/ requeijão	Recesso escolar	Recesso escolar
Almoço	Frango c/ cenoura, arroz e feijão, salada de tomate, fruta	Carne c/ mandioca, arroz e feijão, salada de beterraba, fruta	Macarrão c/ frango ao molho de chuchu, salada de repolho, fruta		
Data	13/07 Segunda feira	14/07 Terça feira	15/07 Quarta feira	16/07 Quinta feira	17/07 Sexta feira
2ª Semana					
	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar
Data	20/07 Segunda feira	21/07 Terça feira	22/07 Quarta feira	23/07 Quinta feira	24/07 Sexta feira
3ª Semana					
	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar	Recesso escolar
Data	27/07 Segunda feira	28/07 Terça feira	29/07 Quarta feira	30/07 Quinta feira	31/07 Sexta feira
4ª Semana					
Entrada Manhã/Tarde	Recesso escolar	Leite c/ cacau Biscoito de polvilho	Leite c/ cacau Ovo mexido	Leite c/ cacau Bisnaguinha c/ requeijão	Leite c/ cacau Biscoito caseiro
Almoço		Carne c/ polenta, arroz e feijão, salada de tomate, fruta	Feijoadina (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 3

MATERNAL PARCIAL (2 anos a 3 anos e 11 meses)

JUNHO/2026



Informação Nutricional (média semanal)*								
	Energia (Kcal)	Proteína (g)	Carboidrato (g)	Lipídio (g)	Vitaminas		Mineirais	
					A (ug)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
1° Semana	4°Semana	319	11	47	10	155	55	250
2°Semana	5°Semana	321	11	48	11	153	63	250

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
Andreza Silva
NUTRICIONISTA
CRN 48958

Laura Santos
Laura Santos
Nutricionista
CRN- 3 n° 25528