

CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024

Ristorante da Cidade

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MAMMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TACO
Desjejum 7:30H/8:00H		1/10/2024	2/10/2024	3/10/2024	4/10/2024		
Almoço 10:30H/11:00H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca Sem ovo + melão	logrite natural com morango e banana batido	Vitamina de frutas (banana + morango) com aveia sem ovo	Chá ervा doce/cidreira + biscoito de polvilho sem ovo + banana	Aroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, puré de batatas + salada de brócolis + melão	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 59 FERRO 3 VITAMINA A 190 VITAMINA E 246 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 165 Mg 59 VITAMINA C 24 Mg
Lanche 14:00H/14:30H	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + rúcula + salada de beterraba + melão	Suco de maracujá + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + manga	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca sem ovo + maçã	Aroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + creme de milho + rúcula + manga	Aroz, Feijão preto, Barreado, fatola de banana da terra + couve + salada de tomate e cebola + laranja	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 59 FERRO 3 VITAMINA A 190 VITAMINA E 246 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 165 Mg 59 VITAMINA C 24 Mg
Jantar 16:00H/16:30H	Suco de abacaxi natural + panqueca colorida sem ovo + laranja	Suco de maracujá + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + manga	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca sem ovo + maçã	Leite com mamão + pão de queijo vegano	Puré de batatas + Frango ao molho + couve refogada + salada de pepino e tomate + manga	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg
Desjejum 7:30H/8:30H	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MAMMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TACO
Almoço 10:30H/11:00H	7/10/2024	8/10/2024	9/10/2024	10/10/2024	11/10/2024		
FERIADO							
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de maracujá + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + melão	Leite com macaçá + panqueca de banana com aveia sem ovo	loguite natural com morango e banana batido	Leite com mamão + pão de queijo vegano	Suco de abacaxi natural + Bolo sem açúcar sem ovos + frutas picadas (manga, melão, kiwi)	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg
Jantar 16:00H/16:30H	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve + macaçá	Quirera, Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agridoce + melancia	Suco Macaçá integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe + salada de alface	Macarrão sem ovos paraíso + Frango ao molho desfiado + espinafre + salada de vagem + melancia	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 210 VITAMINA C 31 Mg 59 VITAMINA C 22 Mg
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MAMMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TACO	
Desjejum 7:30H/8:00H	14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024		
Almoço 10:30H/11:00H	Suco de uva integral + panqueca de queijo sem ovo	Crema de banana, caceau e leite	Purê de abacate com banana	Vitamina de frutas (abacate + banana) com aveia sem ovo	Aroz integral, Feijão preto, Frango ao molho, abobora refogada + couve + carne moída ao molho + espinafre + salada de repolho + manga	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 196 VITAMINA C 30 Mg 59 VITAMINA C 32 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 196 VITAMINA C 30 Mg 59 VITAMINA C 32 Mg
RECESSO ESCOLAR	Vitamina de frutas (abacate + banana) com iogurte natural com morango e banana batido	Iogurte natural com morango e banana batido	Suco Macaçá integral + salada de frutas (macaçá, manga e uva)	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho, abobora refogada + couve + carne moída ao molho + espinafre + salada de repolho + manga	Suco de uva integral + panqueca colorida (beterraba) sem ovo	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 196 VITAMINA C 30 Mg 59 VITAMINA C 32 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 196 VITAMINA C 30 Mg 59 VITAMINA C 32 Mg
Lanche 14:00H/14:30H	Poletinha com carne moída ao molho + brócolis + salada de beterraba + laranja	Nacarrão sem ovos com frango ao molho + legumes refogados (brócolis e couve flor) + manga	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + rúcula + salada de alface + manga	Sopa de frango + mandioquinha + beterraba + abobrinha + espinafre + melão	Sopa de frango + mandioquinha + beterraba + abobrinha + espinafre + melão	KCAL 596 CHO 83 PTN 23 LIP 14 CALCIO 196 VITAMINA C 45 Mg 59 VITAMINA C 24 Mg	KCAL 491 CHO 72 PTN 26 LIP 16 CALCIO 196 VITAMINA C 45 Mg 59 VITAMINA C 24 Mg
Jantar 16:00H/16:30H	Observações:	CMIEI	Alluno				

Patrícia dos Santos Alves Garcia
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO
REGIÃO N°1781

Lígia Márcia Toledo Faria Vicente
Mat Funcional nº 1146 CRN 8º REGIÃO
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO
Nº1102

Atestado: C.R.E. 8.923
Assinatura: Lígia Márcia Toledo
Nutricionista Operacional

Assinatura: Ana Paula Augustinho
C.R.E. 8.949
Nutricionista Operacional

10

CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES — CARDÁPIO OUTUBRO/2024



SEM LACTOSE										
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÉDIA SEMANAL MARCHA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TACO			
	21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024					
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de uva integral + panqueca colonia (baterraba) sem lactose	Leite sem lactose com mamão + tapioca de coco com leite sem lactose	Suco de maracujá + torta sem lactose de frango com legumes + melão	Suco de maçã integral + salada de frutas (maçã, manga e uva)	Suco de Maracujá + pizza de tapioca com queijo sem lactose e Bolo de banana sem açúcar sem lactose	KCAL 595	KCAL 595	KCAL 595	KCAL 595	
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão carioca, Frango (salsami) ao molho + salada de alface + maçã	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho + salada acelga + laranja	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado + espinafre + legumes refogados (abobrinha e cenoura) + melancia	Arroz, Feijão preto, Carne ao molho, quirera + couve + salada de baterraba + banana	Risoto de Frango (batata, cenoura e frango) + escarola + salada de vagem + ameixa	PTN 31	9	PTN 29	9	
Lanche 14:00H/14:30H	Leite sem lactose com mamão + tapioca de coco com leite sem lactose	Suco de uva integral + panqueca de queijo sem lactose	Vitamina de frutas com leite sem lactose (banana + morango) com aveia sem lactose	Purê de abacate com banana	Suco de Maracujá + pizza de tapioca com queijo sem lactose + Bolo de banana sem açúcar sem lactose	LIQ 11	9	LIQ 15	9	
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e vagem) + brócolis + laranja	Poletinha + Frango ao molho + salada de acelga com tomate + maçã	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne íscas, ervilhas) + espinafre + salada de alface + ameixa	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve + melancia	Quirera + Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agrião	VITAMINA C 232	Mg 275	VITAMINA A 174	Mg 190	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA					
	28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024						
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite sem lactose com banana + pão de queijo vegano	Suco de maracujá + torta sem lactose de frango com legumes + banana	Suco de maçã integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	KCAL 493	KCAL 395	KCAL 493	KCAL 395	KCAL 493	KCAL 395
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + couve + laranja	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + melão	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de couve legumes (vagem e cenoura) + salada de couve flor + manga	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho com couve legumes (vagem e cenoura) + salada de couve flor + manga	PTN 7	9	PTN 13	9	PTN 7	9
Lanche 14:00H/14:30H	Creme de manga, banana e aveia sem lactose	Leite sem lactose com manga + panqueca de couve	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite sem lactose com banana + pão de queijo vegano	PTN 96	PTN 106	PTN 96	PTN 106	PTN 96	PTN 106
Jantar 16:00H/16:30H	Sopa de frango + mandioca + baterraba + abobrinha + espinafre + melão	Poletinha + Carne moída ao molho + salada de acelga + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango, milho) + rúcula + salada de baterraba + manga	Purê de batata sem leite + Carne moída ao molho + escarola + salada de alface c/ tomate + mamão	VITAMINA A 127	Mg 129	VITAMINA A 174	Mg 190	VITAMINA C 18	Mg 20
	CADERNO		Observações: Leite, biscoito sem lactose, farinhas, cereais(evela sem lactose) sem trazos de lactose		ALUNO					
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN 8º REGIÃO			
	Nº1781		Nº2321		Nº1102		Nº1102			
	<i>Patrícia dos Santos Alves Garcia</i>		<i>Lígia Maria Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Adriana Augustinho</i>			
	Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11121 CRN			



CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024



۲۷۸

CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024											
APLIV						APLIV					
	SEGUNDA 21/10/2024	TERÇA 22/10/2024	QUARTA 23/10/2024	QUINTA 24/10/2024	SEXTA 25/10/2024			MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MAMÃE		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TAREFA	
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de uva integral + panqueca colorida (beterraba) sem leite	Leite vegetal com mamão + tapioca de coco com leite vegetal	Suco de maracujá + torta sem leite de frango com legumes + melão	Suco Maçã integral + salada de frutas (maçã, manga e uva)	Suco de Maracujá + pizza de tapioca com queijo vegano + Bolo sem açúcar sem leite	KCAL	595	Kcal	KCAL	595	Kcal
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão carioca, Frango (salsão) ao molho + salada de alface + maçã	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho + salada acelga + laranja	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado + espinafre + legumes refogados (abobrinha e cenoura) + melancia	Arroz, Feijão preto, Carne ao molho, quinua + couve + salada de beterraba + banana	Risoto de Frango (batata, cenoura e frango) + escarola + salada de legumes + ameixa	PTN	31	g	PTN	28	0
Lanche 14:00H/14:30H	Leite vegetal com mamão + tapioca de coco com leite vegetal	Suco de uva integral + panqueca de queijo vegano sem leite	Vitamina de frutas com leite vegetal (banana + morango) com aveia sem leite	Purê de abacate com banana	Purê de abacate com banana	LIP	11	g	LIP	15	g
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e vaca) + brócolis + laranja	Poletinha + Frango ao molho + salada de acelga com tomate + maçã	Arroz carreleiro (cenoura, batata, carne lscas, ervilha) + espinafre + salada de alface + ameixa	Canjica (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve + melancia	Suco de Maracujá + pizza de tapioca com queijo vegano + Bolo sem açúcar sem leite	CALCIO	179	Mg	CALCIO	190	Mg
SEGUNDA 28/10/2024						TERÇA 29/10/2024					
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite vegetal com banana + pão de queijo vegano	Suco de maracujá + torta sem leite de frango com legumes + banana	Suco Maçã integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	Suco Maçã integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	KCAL	493	Kcal	KCAL	385	Kcal
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão da casa com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + couve + laranja	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + melão	Arroz, Feijão preto, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho com legumes (cenoura e cenoura) + salada de couve flor + manga	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho com legumes (cenoura e cenoura) + salada de couve flor + manga	PTN	22	g	PTN	22	g
Lanche 14:00H/14:30H	Creme de manga, banana e aveia sem leite	Leite vegetal com maçã + panqueca de banana com aveia sem leite	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite vegetal com banana + pão de queijo vegano	Leite vegetal com banana + pão de queijo vegano	LIP	7	g	LIP	13	g
Jantar 16:00H/16:30H	Sopa de frango + mandioca + beterraba + abobrinha + espinafre + melão	Poletinha + Carne moída ao molho + salada de acelga + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango, milho) + rúcula + salada de beterraba + manga	Purê de batatas sem leite + Carne moída ao molho + escarola + salada de alface / tomate + manjericão	Purê de batatas sem leite + Carne moída ao molho + escarola + salada de alface / tomate + manjericão	CALCIO	96	Mg	CALCIO	166	Mg
Observações: Chá servido doces/dúctiles; biscoito sem leite; polvilho sem leite; suco de frutas (exceto suco de uva); frutas sem casca (exceto manga); salsinha + beterraba + espinafre + melão.						Observações: Somente adicionar leite vegetal quando descrito no cardápio. Observações: biscoito sem leites, farinhas, cereais (servir sem leite) sem trazos de leite.					
CHE						ALUNO					
Patrícia dos Santos Alves Garcia Mat Funcional nº 893 CRN 8º REGIÃO N°1781						Câmilo Conceitino de Carvalho Mat Funcional nº 1146 CRN 8º REGIÃO N°1102					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Letícia Costa Silveira Nutricionista Operacional						Letícia Costa Silveira Nutricionista Operacional					
Cíntia Oliveira Nutricionista Operacional						Cíntia Oliveira Nutricionista Operacional					
Fernanda Góes Nutricionista Operacional						Fernanda Góes Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					
Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional						Ana Paula Aguiar Nutricionista Operacional					

CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024

	SEGUNDA	TERÇA 11/10/2024	QUARTA 12/10/2024	QUINTA 13/10/2024	SEXTA 14/10/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL DIÁRIA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TÁRDE
Desjejum 7:30H/8:00H							
Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca + melão	logunte natural com morango e banana batido	Vitamina de frutas (banana + morango) com aveia	Chá erva doce/cidreira + biscoito polvilho + banana	KCAL 566 Kcal KCAL 491 Kcal			
Arroz, Feijão carioca, Frango (salsassi) grelhado + salada de aceitona + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batatas + salada de brócolis (sobremesa) + creme de milho + rúcula + maçã	Arroz, Feijão carioca, Frango assado banana da terra + couve + salada de tomate e cebola + laranja	PFN 23 9 LFN 26 9	CHO 63 9 CHO 72 9			
Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + laranja	Suco de maracujá + torta de Frango com legumes + manga	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca + maçã	Leite com farinha de trigo com polvilho	CALCIO 210 Mg CALCIO 165 Mg			
Jantar 16:00H/16:30H	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + rúcula + salada de beterraba + melão	Quirera + Frango ao molho + abóbora refogada + agrião + maçã	Sopa de feijão (batata, mandioquinha, carne, cenoura) + couve + laranja	FERRO 3 Mg FERRO 3 Mg			
SEGUNDA	TERÇA 12/10/2024	QUARTA 13/10/2024	QUINTA 14/10/2024	SEXTA 15/10/2024	SEXTA 16/10/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL DIÁRIA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TÁRDE
Desjejum 7:30H/8:00H							
Leite com maçã + panqueca de banana com aveia	logunte natural com morango e banana batido	Leite com mamão + pão de queijo com polvilho	Suco de abacaxi natural + Bolo de banana sem açúcar + Frutas picadas (manga, melão, kiwi)	KCAL 566 Kcal KCAL 517 Kcal			
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Carne moída ao molho, polenta + rúcula + salada de beterraba + laranja	Arroz, Feijão preto, Sobrecoxa ao molho com cenoura + salada de brócolis + mamão	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe + salada de alface	CHO 64 9 CHO 68 9			
FERIADO							
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de maracujá + torta de frango com legumes + melão	Suco Macê integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	Logunte natural com morango e banana batido	MACARÃO PARAFAUZO + Frango ao molho desfiado + espinafre + salada de vagem + melancia	PFN 26 9 FPN 28 9		
Jantar 16:00H/16:30H	Canjica (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve + macã	Quirera, Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agrião + melancia	Macarrão com frango ao molho + legumes refogados (brócolis e couve flor) + laranja	IP 9 9 LF 16 9			
SEGUNDA	TERÇA 14/10/2024	QUARTA 15/10/2024	QUINTA 16/10/2024	SEXTA 17/10/2024	SEXTA 18/10/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL DIÁRIA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TÁRDE
Desjejum 7:30H/8:00H							
Suco de uva integral + panqueca de queijo	Creme de banana, cacaue e leite	Purê de abacate com banana	Vitamina de frutas (abacate + banana) com aveia	KCAL 557 Kcal KCAL 478 Kcal			
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Ovos mexidos + couve + abóbora refogada + melão	Arroz, Feijão carioca, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alface + maçã	Arroz colorido, Feijão carioca, Quiabo assado + espinafre + salada de repolho + manga	CHO 85 9 CHO 77 9			
RECESSO ESCOLAR							
Lanche 14:00H/14:30H	Vitamina de frutas (abacate + banana) com aveia	Logunte natural com morango e banana batido	Suco Macê integral + salada de frutas (maçã, manga e uva)	PTN 25 9 PTN 21 9			
Jantar 16:00H/16:30H	Poletinho com almôndegas ao molho + brócolis + salada de beterraba + laranja	Macarrão com frango ao molho + legumes molha, ervilhas + rúcula + salada de alface + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne molha, ervilhas) + rúcula + salada de alface	IP 13 9 LF 7 9			
CMEI		Observações:		ALMOÇO			

Patrícia dos Santos Alves Garcia

Lígia Mário Toledo Faria Vicente

Camile Consentino de Carvalho

Edilaine Coimbra Costa Zilio Góis

Amanda Augustinho

CRN 8 18343

CRN 8 18449

Nutricionista Controller Operacional

Mat Funcional nº 893 CRN 8º REGIÃO

Mat Funcional nº 1146 CRN 8º REGIÃO

Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO

Nº102

Nº2321

Nº1781



CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024



CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO OUTUBRO/2024																					
	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÁXIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA									
	21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024	26/10/2024	27/10/2024	28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024											
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de uva integral + parqueca colorida (beterrabas)	Leite com mamão + tapioca de coco	Suco de maracujá + torta de frango com legumes + melão	Suco Macê integral + salada de frutas (maçã, manga e uva)	Suco de Maracujá + pizza de tapioca + bolo de banana sem açúcar	KCAL	595	Kcal	KCAL	595	Kcal	Kcal									
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão carioca, Frango (salsão) ao molho + salada de alface + maçã	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho + salada acelga + laranja	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado + espinafre + legumes refogados (abobrinha e cenoura) + melancia	Arroz, Feijão preto, Carne ao molho, quiebra + couve + salada de beterraba + banana	Risoto de Frango (batata, cenoura e frango) + escarola + salada de vagem + ameixa	PTN	31	g	PTN	28	g	PTN									
Lanche 14:00H/14:30H	Leite com manjão + tapioca de coco	Suco de uva integral + parqueca de queijo	Vitamina de frutas (banana + morango) com aveia	Purê de abacate com banana	Suco de Maracujá + pizza de tapioca + bolo de banana sem açúcar	CALCIO	119	Mg	CALCIO	150	Mg	FERRO									
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + legumes refogados (cenoura e vagem) + brócolis + laranja	Poletinha + Frango ao molho + salada de acelga com tomate + maçã	Arroz, carneiro (cenoura, batata, carne icas, envoltoria + espinafre + salada de alface + ameixa)	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve + melancia	Quiebra + Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agrião	VITAMINA A	232	Mg	VITAMINA A	275	Mg	FERRO									
SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA											
28/10/2024		29/10/2024		30/10/2024		31/10/2024		31/10/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÁXIMA											
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite com banana + pão de queijo com pãozinho	Suco de maracujá + torta de frango com legumes + banana	Suco Macê integral + salada de frutas (banana, mamão, melão)	KCAL	403	Kcal	KCAL	385	Kcal	PTN										
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + couve + laranja	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + melão	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Prato do molho de peixe, salada de alface	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho com legumes (vagem e cenoura) + salada de couve flor + manga	PTN	22	g	PTN	22	g	PTN										
Lanche 14:00H/14:30H	Creme de manga, banana e aveia	Leite com maçã + parqueca de banana com aveia	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Leite com banana + pão de queijo com pãozinho	LIP	7	g	LIP	13	g	LIP										
Jantar 16:00H/16:30H	Sopa de frango (batata, cenoura, frango, abóbora) + mandioquinha + beterraba + abobrinha + espinafre + melão	Poletinha + Carne moída ao molho + salada de acelga + macã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango, escarola + salada de alface c/ tomate + mamão)	Purê de batatas + carne moída ao molho + escarola + salada de beterraba + manga	CALCIO	95	Mg	CALCIO	165	Mg	FERRO										
CMEI		Observações:		ALUNO		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÁXIMA		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA											
Patrícia dos Santos Alves Garcia		Ligia Matheus Toledo Faria Vicente		Camille Consentino de Carvalho		Amanda Augustinho		Lívia Gomes Costa Soárez		Matilde Oliveira Operacional											
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO		Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO		CRN 8º 1549		Nº 102		Nº 2321											
Clique para gerar o relatório																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Matriz de Controle Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					
Sistema de Gerenciamento Operacional																					