



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

 Grupo
Risotolandia

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

	SEGUNDA 3/6/2024	TERÇA 4/6/2024	QUARTA 5/6/2024	QUINTA 6/6/2024	SEXTA 7/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL	
Desjejum 7:30H/8:00H	Leite sem lactose com mamão + tapioca de coco com leite sem lactose	Suco de uva integral + panqueca colorida (cenoura) sem lactose	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite sem lactose e aveia sem lactose	Leite sem lactose com banana + pão de queijo vegano	Chá enx doce/cidreira + biscoito polvilho sem lactose + banana	KCAL 629 KCJ 601 KCI 108 KJ 9	
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado + espinafre + legumes refogados (cenoura e batata) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) + escarola + salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioica + salada alface + mamão	Arroz, Feijão preto, Peixe ao molho com cenoura, salada de brocolis + ponkan	Pão do molho de peixe, salada de alface	FNU 25 9 FPN 24 9 LP 15 9 LP 15 9	
Lanche 14:00H/14:30H	Joquité sem lactose com morango e banana batido	Leite sem lactose com maçã + pão de queijo vegano	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes sem lactose + ponkan	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes sem lactose + ponkan	CALCI 502 MG 496 MJ 59 FERMO 5 MG 496 VITAMINA A 421 VITAMINA C 50 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59		
Jantar 16:00H/16:30H	Poleta + Frango ao molho+ salada de acelga	Sopa de feijão (batata, mandioquinha, carne, cenoura) + couve + maçã	Macarrão com frango + legumes refogados (cenoura e chuchu) + brocolis + melão	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite sem lactose e aveia sem lactose	Purê de batatas sem leite + Carne moída ao molho + escarola + salada de tomate + mamão	Quirera + Frango ao molho + abobrinha refogada + agrião + ponkan	VITAMINA C 49 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca com queijo sem lactose + banana	Leite sem lactose com maça + pão de queijo vegano	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes sem lactose + ponkan	Suco Maçã integral + salada de frutas (melão, manga e kiwi)	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite sem lactose e aveia sem lactose	KCAL 628 KCJ 614 KCI 115 KCAL 726 KJ 915 KCAL 726 KJ 915	
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassami) ao molho, salada de alface + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + escarola + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsinha, cenoura e chuchu) + brocolis + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, abóbora refogada + caqui	CALCI 403 MG 506 MJ 59 FERMO 6 MG 506 VITAMINA A 605 VITAMINA C 75 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59		
Lanche 14:00H/14:30H	Chá erva doce/cidreira + biscoito polvilho sem lactose + laranja	Suco Maçã integral + salada de frutas (melão, manga e kiwi)	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite sem lactose e aveia sem lactose	Suco de uva integral + panqueca colorida (cenoura) sem lactose	Leite sem lactose com mamão + panqueca de banana com aveia sem lactose	CALCI 403 MG 506 MJ 59 FERMO 6 MG 506 VITAMINA A 605 VITAMINA C 75 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59	
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e abobrinha) + brocolis + melancia	Purê de batatas sem leite + Frango ao molho + couve refogadas + salada de cenoura + maçã	Poleta, Carne moída ao molho + salada de abobrinha + espinafre + ponkan	Sopa de frango + mandioica + beterraba + abobrinha + espinafre + ponkan	Arroz carneiro (cenoura, batata, carne (salsinha), ervilhas) + espinafre + salada de repolho c/ tomate e mamão	FNU 22 9 FPN 26 9 LP 17 9 LP 20 9	
Desjejum 7:30H/8:00H	SEGUNDA 17/6/2024	TERÇA 18/6/2024	QUARTA 19/6/2024	QUINTA 20/6/2024	SEXTA 21/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL	
Desjejum 7:30H/8:00H	Creme de banana, maçã e leite sem lactose	Suco Maçã integral + salada de frutas (laranja, maçã e mamão)	Leite sem lactose com mamão + panqueca de banana com aveia sem lactose	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + banana	Suco integral de uva + Pinhão, Bolo de banana sem açúcar sem lactose	KCAL 621 KCJ 601 KCI 112 KCAL 637 KCJ 612	
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Barreado, farofa de banana da terra + couve + salada tomate e cebola + laranja	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (abóbora e abobrinha) + rúcula + salada de cenoura + maçã	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassami) grelhado, salada de acelga + caqui	Macarrão com molho de carne moída + escarola + salada de repolho com tomate + banana	FNU 25 3 FPN 22 9 LP 19 9 LP 18 9		
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + caqui	Suco de uva integral + panqueca de queijo sem lactose	Creme de banana, maçã e leite sem lactose	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (cenoura e chuchu) + agrião + salada de alface + melancia	Macarrão com molho de carne moída + escarola + salada de repolho com tomate + banana	CALCI 512 MG 463 VITAMINA A 605 VITAMINA C 61 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59	
Jantar 16:00H/16:30H	Quirera + Frango ao molho + abobrinha refogada + agrião	Suco integral de uva + Pinhão, Bolo de banana sem açúcar sem lactose	Leite sem lactose com banana + pão de queijo vegano	Arroz, Feijão preto, Barreado, farofa de banana da terra + couve + salada tomate + rúcula + salada de beterraba + melancia	FNU 7 9 FERMO 7 MG 496 VITAMINA A 595 VITAMINA C 64 VITAMINA E 59 VITAMINA K 59		

CMEI

Observações: Leite, Biscoitos, fainhas, cereais (aveia) sem riscos de lactose

ALUBIO

THE JOURNAL OF CLIMATE

100

Patricia dos Santos Alves Garcia

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente

Camilo Consentino de Carvalho

Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº 1781

Mai Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO N° 10

Gordons' Optics

Nuttallia Serrulae Operculatae

SEM LACIUSE

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

	SEGUNDA 24/06/2024	TERÇA 25/06/2024	QUARTA 26/06/2024	QUINTA 27/06/2024	SEXTA 28/06/2024	REFeiTóRIO SABAnA, VAIrO, HORTifrUTA, MaNIA	SABAnA, SABAnA, VAIrO, HORTifrUTA, MaNIA
	SEM OVOS					TANDE	
Desjejum 7:30H/18:00H	logurte natural com morango e banana batido	Suco de uva integral + parnaceta de queijo sem ovos	logurte natural com morango e banana batido	Suco de Maracujá + tapioca de frango desfiado + macaé	Suco de abacaxi natural + Carne desfiada ao molho + Bolo de banana sem açúcar sem ovos	KCAL 712,85	Kcal 690,14
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + creme de milho + rúcula + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brocolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface	Arroz, Feijoadada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + couve + laranja	Macarrão parafuso sem ovos, frango ao molho desfiado + espinafre + salada de repolho + maçã	FRII 284	FRII 20,14
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca + laranja	Mingau de banana com aveia	Leite com mamão + tapioca de coco	logurte natural com morango e banana batido	Suco de abacaxi natural + Carne desfiada ao molho + Bolo de banana sem açúcar sem ovos	CICO 118,35	CICO 102,45
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão sem ovos com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + brócolis + melancia	Poenta + Frango ao molho+ salada de acelga + ponkan	Risolo de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + rúcula + salada de cenoura refogada + salada de alface + caqui + banana	Purê de batatas + Frango ao molho + couve refogada + salada de alface + caqui	Quiríera + Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agrião	CACIO 496,25	CACIO 500,14
					VITAMINA A 540,15	VITAMINA A 500,14	
					VITAMINA C 60,15	VITAMINA C 72,04	
					ALUNO		
					Observações:		
					CMEI		

Patricia dos Santos Alves Garcia
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO

Lígia Mácia Toledo Faria Vicente
Mat Funcional nº 11140 CRN 8º REGIÃO

Camille Consernetino de Carvalho
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO

Lidiane Coimbra Costa Souza
CRS: 8.693
Coordenador Operacional
Nº1781

Amélia Chávio
CRS: 8.1150
Nutricionista Coordenadora Operacional

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÁXIMA
	3/6/2024	4/6/2024	5/6/2024	6/6/2024	7/6/2024		
Desjejum 7:30H/8:00H	Leite com mamão + tapioca de coco	Suco de uva integral + panqueca colorida (cenoura)	Vitamina de frutas (banana e abacate) com aveia	Leite com banana + pão de queijo	Chá erva doce/cidreira + biscoito polvilho + banana	KCAL 665	KCAL 595
Almoço 10:30H/11:00H	Aroz, Feijão carioca, Omelete assado + espinafre + legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) + escarola + salada de repolho c/ tomate + melão	Aroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alface + mamão	Aroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho, Pirão do molho de peixe, salada + ponkan	PTN 27	PTN 29	
Lanche 14:00H/14:30H	Iogurte natural com morango e banana batido	Leite com maçã + pão de queijo	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) com aveia	Suco Maçã integral + salada de frutas (laranja, maçã e mamão)	CALCIÓ 497	Mg 59
Jantar 16:00H/16:30H	Poenta + Frango ao molho+ salada de acelga	Sopa de feijão (batata, mandioquinha, carne, cenoura) + couve + maçã	Macarrão com frango + legumes refogados (cenoura e chuchu) + brócolis+ melão	Purê de batatas + Carne moída ao molho + escarola + salada de tomate + manjão	Quirera + Frango ao molho + abobrinha refogada + agrião + ponkan	FERRO 5	Mg 59
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
	10/6/2024	11/6/2024	12/6/2024	13/6/2024	14/6/2024		
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca + laranja	Leite com maçã + pão de queijo	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes + ponkan	Suco Maçã integral + salada de frutas (melão, manga e kiwi)	Vitamina de frutas (banana e mamão) com aveia	KCAL 773	KCAL 697
Almoço 10:30H/11:00H	Aroz, Feijão preto, Frango (sassami) ao molho, salada de alface + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + escarola + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Aroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsinha, cenoura e chuchu) + brócolis + melancia	Aroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada acelga + mamão	PTN 26	PTN 23	
Lanche 14:00H/14:30H	Chá erva doce/cidreira + biscoito polvilho + laranja	Suco Maçã integral + salada de frutas (melão, manga e kiwi)	Vitamina de frutas (banana e mamão) com aveia	Suco de uva integral + panqueca colorida (cenoura)	Leite com mamão + panqueca de banana com aveia	CALCIÓ 406	Mg 59
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e abobrinha) + brócolis + melancia	Purê de batatas + Frango ao molho + couve refogada + salada de cenoura + maçã	Poenta, Carne moída ao molho + salada de acelga	Sopa de frango + mandioca + beterraba + abobrinha + espinafre + ponkan	PTN 20	PTN 14	
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		
	17/6/2024	18/6/2024	19/6/2024	20/6/2024	21/6/2024		
Desjejum 7:30H/8:00H	Creme de banana, maçã e leite	Suco Macã integral + salada de frutas (laranja, maçã e mamão)	Leite com mamão + panqueca de banana com aveia	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + banana	Aroz carreteiro (cenoura, batata, carne icasa, ervilha) + espinafre + salada de repolho c/ tomate + mamão	VITAMINA A 462	Mg 59
Almoço 10:30H/11:00H	Aroz, Feijão preto, Barreado, farofa de banana da terra + couve + salada tomate e cebola + laranja	Aroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e rúcula) + salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu) + agrião + salada de alface + melancia	Suco Integral de uva + Pintão, Bolo de grelhado, salada de acegá + caqui	PTN 107	PTN 95	
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + caqui	Suco de uva integral + panqueca de queijo	Creme de banana, maçã e leite	Leite com banana + pão de queijo	Macarrão com molho de carne moída + escarola + salada de repolho com tomate + banana	PTN 16	PTN 11
Jantar 16:00H/16:30H	Querera + Frango ao molho + abobrinha refogada + agrião	Aroz carreteiro (cenoura, batata, carne icasa, ervilha) + espinafre + salada de repolho + ponkan	Creme de banana, maçã e leite	Leite com banana + pão de queijo	Suco Integral de uva + Pintão, Bolo de grelhado, salada de acegá + caqui	FERRO 6	Mg 59
	CINE	OB	Observações:	ALUNO			

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



	SEGUNDA 24/6/2024	TERÇA 25/6/2024	QUARTA 26/6/2024	QUINTA 27/6/2024	SEXTA 28/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÍNIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MÁXIMA
Desjejum 7:30H/8:00H	leite natural com morango e banana batido	Suco de uva integral + panqueca de queijo	leite natural com morango e banana batido	Suco de Maracujá + torta de frango com legumes + maçã	Suco de abacaxi natural + Ovo mexido + Bolo de banana sem açúcar	KCAL 748	KCAL 648
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + creme de milho + rúcula + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, puré de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface	Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + couve + laranja	Arroz, Feijoada parafuso, frango ao molho desfiado + espinafre + salada de repolho + macã	PROTEÍNA 26	PROTEÍNA 22
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca + laranja	Mingau de banana com aveia	Leite com mamão + tapioca de coco	Leite natural com morango e banana batido	Suco de abacaxi natural + Ovo mexido + Bolo de banana sem açúcar	GLICÉRIOS 20	GLICÉRIOS 17
Jantar 16:00H/16:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + brócolis + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de acelga + ponkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + rúcula + salada de cenoura + banana	Purê de batatas + Frango ao molho + couve refogada + salada de alface + caqui	Quirera + Carne moída ao molho + abobrinha refogada + agrião	CALCIÓ 506	CALCIÓ 488
CMEI		Observações:		ALUNO			
<i>PM</i>							
<i>Liga Márcia Toledo Faria Vicente</i>		<i>Camile Consentino de Carvalho</i>		<i>Lidiane Corrêa Costa Soárez</i>		<i>Amanda Gatti</i>	
Patrícia dos Santos Alves Garcia Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº1781		Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO Nº2221		Lidiane Corrêa Costa Soárez CRN 8 1191 Coordenadora Operacional		Amanda Gatti CRN 8 1191 Nutricionista Operacional	

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

APIV