

CMEI / CEI DE 13 MESES A 2 ANOS E 11 MESES – CARDÁPIO FEVEREIRO/2025

APLV

	SEGUNDA 3/2/2025	TERÇA 4/2/2025	QUARTA 6/2/2025	QUINTA 8/2/2025	SEXTA 7/2/2025	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H			Suco de uva integral + panqueca colorida (cenoura) sem leite com recheio de carne	Leite vegetal com polpa de morango + panqueca de banana com aveia sem leite	Chá erva doce/cidreira + biscoito de polvilho sem leite + melancia	KCAL 618 Kcal CHO 92 g PTN 34 g LIP 13 g	KCAL 455 Kcal CHO 76 g PTN 22 g LIP 9 g
Almogo 10:30H/1:00H	FÉRIAS	FÉRIAS	Arroz, feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata s/ leite, salada de brócolis, manga	Arroz, feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + rúcula + cenoura e milho refogados + goiaba	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pão do molho de peixe, salada alface	CALCIO 129 Mg FERRO 5 Mg PTN 203 Mcg LIP 39 Mg	CALCIO 74 Mg FERRO 3 Mg PTN 203 Mcg LIP 57 Mg
Lanche 14:00H/14:30H			Vitamina de frutas com leite vegetal (banana e mamão) com aveia sem leite + biscoito polvilho sem leite	Leite vegetal com banana + pão de queijo com polvilho vegano + maçã	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca sem leite + melão		
Jantar 16:00H/16:30H			Risoto de frango (cenoura, batata, frango e milho) + rúcula + salada de repolho com tomate + banana	Polenta + Carne moída ao molho + salada alface+ manga	Purê de batatas sem leite + Frango ao molho + salada de brócolis + goiaba		
	SEGUNDA 10/2/2025	TERÇA 11/2/2025	QUARTA 12/2/2025	QUINTA 13/2/2025	SEXTA 14/2/2025	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Leite vegetal com banana + tapioca de coco com leite vegetal	Suco maçã integral+ salada de frutas (manga, melão e uva)	loquente vegano com morango e banana batido	Leite vegetal com banana + pão de queijo com polvilho vegano + mamão	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + manga	KCAL 521 Kcal CHO 84 g PTN 29 g LIP 9 g	KCAL 378 Kcal CHO 55 g PTN 19 g LIP 10 g
Almogo 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (cenoura e batata), rúcula+ salada de beterraba + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne, salada alface com tomate+melão	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (cenoura + brócolis), manga	Arroz, Feijão preto, Barreado, couve refogada +farofa de banana da terra + salada tomate e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassami) ao molho, salada de alface + maçã		
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + ovos mexidos + melão	Chá erva doce/cidreira + biscoito de polvilho sem leite + laranja	Suco maçã integral+ salada de frutas (manga, melão e uva)	loquente vegano com morango e banana batido	Leite vegetal com banana + pão de queijo com polvilho vegano + mamão	CALCIO 4 Mg FERRO 268 Mg PTN 268 Mcg LIP 42 Mg	CALCIO 87 Mg FERRO 2 Mg PTN 361 Mcg LIP 56 Mg
Jantar 16:00H/16:30H	Arroz carreiro (batata, cenoura, carne lisca, ervilha) + espinafre + salada de acelga com tomate + mamão	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata+couve)	Polenta com almondegas ao molho + salada de brócolis+ maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango, milho) + rúcula + salada de alface + melancia	Macarrão com carne moída + legumes refogados (cenoura e brócolis) + manga		
Observações: Biscoitos, pães, farinhas, laticínios e aveia sem leite.							
CMEI							
ALUNO							

Patricia dos Santos Alves Garcia
Mat Funcional nº 7893 CRN nº REGIAO Nº1781

Ligia Marcia Toledo Faria Vicente
Mat Funcional nº 11146 CRN nº REGIAO Nº2321

Camile Consolino de Carvalho
Mat Funcional nº 7894 CRN nº REGIAO Nº1102

Edilaine Corrêa Sousa Siqueira
CRN nº 8203
Coordenadora Operacional

BARBARA EDUARDA VICENTE
RUIZOPHIA CORREIA
CRN 12493

APLV

	SEGUNDA 17/2/2025	TERÇA 18/2/2025	QUARTA 19/2/2025	QUINTA 20/2/2025	SEXTA 21/2/2025	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco de abacaxi natural + pizza de tapioca sem leite + melão	Suco de acerola+ torta de frango com legumes sem leite + melancia	Vitamina de frutas com leite vegetal (banana e mamão) com aveia sem leite + biscoito polvilho sem leite	Suco de uva integral + panqueca de queijo vegano sem leite	Chá erva docel/deleira + bolo sem açúcar sem leite + laranja picada	KCAL 567 Kcal CHO 91 g PTN 28 g LIP 10 g	KCAL 530,3 Kcal CHO 94 g PTN 28 g LIP 11 g
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão com cubos de carne bovina, couve refogada + farofa de cenoura, laranja	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pão de melho de peixe, salada alicce	Arroz, Feijão preto, Ovos mexidos + couve, abóbora refogada + pera	Arroz, Feijão carioca, Frango (salsami) grelhado, salada de alicca com tomate + manga	Risoto de carne (bataia, cenoura, carne moída), escarola +salada de cenoura mamão	CALCIO 103 Mg FERRO 4 Mg VITAMINA A 291 Mcg VITAMINA C 110 Mg	CALCIO 150 Mg FERRO 3 Mg VITAMINA A 362 Mcg VITAMINA C 107 Mg
Lanche 14:00H/14:30H	Leite vegetal com banana + tapioca de coco com leite vegetal	Leite vegetal com banana e aveia sem leite + manga picada	Suco de acerola+ torta de frango com legumes sem leite + melão	Chá erva docel/deleira + bolo sem açúcar sem leite + laranja picada	Suco de uva integral + panqueca de queijo vegano sem leite		
Jantar 16:00H/16:30H	Sopa de frango + mandioca + beterraba + abobrinha + espinafre + mamão	Risoto de carne (bataia, cenoura, carne moída, ervilha) +frutula+ salada de cenoura + pera	Potenia+ frango ao molho + salada de alicca com tomate + melancia	Arroz carreiro (bataia, cenoura, carne iscas, ervilha) + espinafre + salada de alicca + laranja	Arroz com cenoura+ frango ao molho + agrião + abóbora refogada + manga	VITAMINA C 110 Mg	VITAMINA C 107 Mg
	SEGUNDA 24/2/2025	TERÇA 26/2/2025	QUARTA 26/2/2025	QUINTA 27/2/2025	SEXTA 28/2/2025	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Iogurte vegano com morango e banana batido	Suco maçã integral+ salada de frutas (manga, melão e uva)	Leite vegetal com cacau + banana picada	Vitamina de frutas com leite vegetal (banana e abacaxi) com aveia sem leite + biscoito polvilho sem leite	Suco de abacaxi natural + bolo sem açúcar sem leite + melancia	KCAL 528 Kcal CHO 86 g PTN 27 g LIP 10 g	KCAL 398 Kcal CHO 60 g PTN 20 g LIP 9 g
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Onetele assado + espinafre, legumes refogados (vegum e cenoura) + laranja	Arroz, Feijão carioca, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alicce + melancia	Arroz, Feijão preto, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + maçã	Arroz colorido, Feijão carioca, quibe assado, espinafre +salada repolho com tomate + manga	Macarrão parafuso, frango ao molho desfiado, escarola+ salada de beterraba + melão	CALCIO 109 Mg FERRO 5 Mg	CALCIO 75 Mg FERRO 3 Mg
Lanche 14:00H/14:30H	Suco maçã integral+ salada de frutas (manga, melão e uva)	Vitamina de frutas com leite vegetal (banana e abacaxi) com aveia sem leite + biscoito polvilho sem leite	Suco de uva integral + panqueca colorida (beterraba) sem leite com recheio de carne	Iogurte vegano com morango e banana batido	Suco de abacaxi natural + bolo sem açúcar sem leite + melancia	VITAMINA A 236 Mcg VITAMINA C 32 Mg	VITAMINA A 220 Mcg VITAMINA C 38 Mg
Jantar 16:00H/16:30H	Risoto de carne (bataia, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de alicce + maçã	Potenia+ frango ao molho + salada de alicca + manga	Purê de batatas sem leite + Carne moída ao molho + escarola + salada de repolho com tomate	Macarrão com frango + Legumes refogados (cenoura + brócolis)+ melancia	Arroz com brócolis + Carne moída ao molho + agrião abobrinha refogada + abacaxi picado		

Observações: Biscoitos, pães, farinhas, laticínios e aveia sem leite.

CMEI

ALUNO

Patricia dos Santos Alves Garcia

Ligia Marcia Toledo Faria Vicente

Camille Consenteito de Carvalho

Katiane Corrêa Costa Shiozaki
CRN 8 6703
Coordenadora Organizacional

MARIA EDUARDA VICENTE
Técnicas Dietéticas
CRN 3240

Mat. Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº1781

Mat. Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO Nº7321

Mat. Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO Nº1102