

MENU 2025 BERÇÁRIO

- Cardápio 1:

DIA	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Cenoura, Chuchu e Couve - Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura e Chuchu Cozidos e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Cenoura, Chuchu e Couve - Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura e Chuchu Cozidos e Salada
3ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Cenoura, Batata, Espinafre e Couve Flor - Frango com Cenoura, Arroz “Feijão Arte”, Espinafre Refogado e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Cenoura, Batata, Espinafre e Couve Flor - Frango com Cenoura, Arroz “Feijão Arte”, Espinafre Refogado e Salada
4ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Feijão, Abóbora, Batata, Espinafre e Couve - Filé de Peixe, Purê de Batata, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Refogada e Salada	Frutas	- Sopa de Feijão, Abóbora, Batata, Espinafre e Couve - Filé de Peixe, Purê de Batata, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Refogada e Salada
5ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Cenoura, Abobrinha, Brócolis e Aipim - Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Polenta, Brócolis Cozido e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Cenoura, Abobrinha, Brócolis e Aipim - Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Polenta, Brócolis Cozido e Salada
6ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Batata Doce, Beterraba e Abobrinha - Ovos Mexidos, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Batata Doce, Beterraba e Abobrinha - Ovos Mexidos, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Salada

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.

MENU 2025 BERÇÁRIO

- Cardápio 2:

DIA	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Feijão, Abóbora, Batata Doce, Aletria, Espinafre e Couve. - Carne Moída com Cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Espinafre Refogado e Salada	Frutas	- Sopa de Feijão, Abóbora, Batata Doce, Aletria, Espinafre e Couve. - Carne Moída com Cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Espinafre Refogado e Salada
3ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango com Batata Doce, Couve, Cenoura e Abobrinha - Frango Ensopado, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura com Abobrinha Refogadas e Salada	Frutas	- Sopa de Frango com Batata Doce, Couve, Cenoura e Abobrinha - Frango Ensopado, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura com Abobrinha Refogadas e Salada
4ª FEIRA	Frutas	- Canja de Frango com Batata, Cenoura, Couve Flor e Espinafre - Filé de Peixe, Arroz com Lentilha, Purê de Batata, Couve Flor Cozida e Salada	Frutas	- Canja de Frango com Batata, Cenoura, Couve Flor e Espinafre - Filé de Peixe, Arroz com Lentilha, Purê de Batata, Couve Flor Cozida e Salada
5ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Aipim, Cenoura, Chuchu e Couve - Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu com Cenoura Refogados e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Aipim, Cenoura, Chuchu e Couve - Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu com Cenoura Refogados e Salada
6ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Cenoura, Batata, Agrião - Omelete com Agrião, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Refogada e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Cenoura, Batata, Agrião - Omelete com Agrião, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Refogada e Salada

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.

MENU 2025 BERÇÁRIO

- Cardápio 3:

DIA	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Batata, Cenoura e Couve. - Carne Moída com Batata, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Batata, Cenoura e Couve. - Carne Moída com Batata, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida e Salada
3ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Abóbora, Abobrinha e Brócolis. - Frango ao Molho, Macarrão, “Feijão Arte”, Abobrinha Refogada e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Abóbora, Abobrinha e Brócolis. - Frango ao Molho, Macarrão, “Feijão Arte”, Abobrinha Refogada e Salada
4ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Feijão, Aletria, Beterraba e Couve - Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce Cozida, Couve Refogada e Salada	Frutas	- Sopa de Feijão, Aletria, Beterraba e Couve - Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce Cozida, Couve Refogada e Salada
5ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Batata Doce, Chuchu e Cenoura. - Lombo Assado com Molho, Arroz com Lentilha, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Batata Doce, Chuchu e Cenoura. - Lombo Assado com Molho, Arroz com Lentilha, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Salada
6ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Espinafre, Batata, Cenoura - Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Espinafre, Batata, Cenoura - Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida e Salada

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geléias são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis).

MENU 2025 BERÇÁRIO

Cardápio 4:

DIA	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Batata Doce, Abobrinha e Abóbora - Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Batata Doce, Abobrinha e Abóbora - Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Salada
3ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Frango, Repolho, Abobrinha, Cenoura e Batata - Frango com Molho, Macarrão ao Alho e Óleo, Brócolis Cozidos e Salada	Frutas	- Sopa de Frango, Repolho, Abobrinha, Cenoura e Batata - Frango com Molho, Macarrão ao Alho e Óleo, Brócolis Cozidos e Salada
4ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Feijão, Aipim, Couve Flor, Beterraba e Cenoura. - Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Flor e Cenoura Cozidas e Salada	Frutas	- Sopa de Feijão, Aipim, Couve Flor, Beterraba e Cenoura. - Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Flor e Cenoura Cozidas e Salada
5ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Carne, Batata, Couve, Chuchu e Abóbora - Lombo Assado, Arroz, Lentilha Nutritiva, Abóbora Cozida e Salada	Frutas	- Sopa de Carne, Batata, Couve, Chuchu e Abóbora - Lombo Assado, Arroz, Lentilha Nutritiva, Abóbora Cozida e Salada
6ª FEIRA	Frutas	- Sopa de Letrinhas com Frango, Abobrinha, Couve e Espinafre. - Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Abobrinha Refogada e Salada	Frutas	- Sopa de Letrinhas com Frango, Abobrinha, Couve e Espinafre. - Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Abobrinha Refogada e Salada

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geléias são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis).

MENU 2025

MATERNAL AO III PERÍODO

Cardápio 1:

DIA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas Biscoito de Gergelim	Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Saladas.	Frutas Pão de Queijo	Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Saladas.
3ª FEIRA	Frutas Pão com Requeijão	Frango em cubos com cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Couve-Flor Cozida e Saladas.	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Frango em Cubos com Cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Couve-Flor Cozida e Saladas.
4ª FEIRA	Frutas Bolo de Laranja funcional	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Purê de Batata com Espinafre, e Saladas	Frutas Pão com Requeijão	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Purê de Batata com Espinafre, e Saladas
5ª FEIRA	Frutas Pão de Queijo	Lombo Assado, Polenta, Brócolis Cozido, “Feijão Arte” e Saladas.	Frutas Biscoito de Gergelim	Lombo Assado, Polenta, Brócolis Cozido, “Feijão Arte” e Saladas.
6ª FEIRA	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Ovos Mexidos, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Saladas.	Frutas Bolo de Cenoura funcional	Ovos Mexidos, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Saladas.

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geleia são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis).

MENU 2025

MATERNAL AO III PERÍODO

Cardápio 2:

DIA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHEDA TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Carne Moída com Cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Farofa Nutritiva e Saladas	Frutas Pão com Requeijão	Carne Moída com Cenoura, Arroz, “Feijão Arte”, Farofa Nutritiva e Saladas
3ª FEIRA	Frutas Pão de Queijo	Estrogonofe de frango, Arroz com Cenoura, Batata Palha e Saladas Opção de troca: Frango em Cubos	Frutas Bolo Formigueiro Saudável	Estrogonofe de Frango, Arroz com Cenoura, Batata Palha e Saladas
4ª FEIRA	Frutas Pão com Requeijão	Filé de Peixe, Arroz, Feijão Arte, Purê de Batata Doce e Saladas	Frutas Biscoito de Gergelim	Filé de Peixe, Arroz Feijão Arte, Purê de Batata Doce e Saladas
5ª FEIRA	Frutas Biscoito de Gergelim	Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Refogados e Saladas.	Frutas Pão de Queijo	Lombo Assado, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Refogados e Saladas.
6ª FEIRA	Frutas Bolo de Cenoura Funcional	Omelete com Verduras, Arroz, “Feijão Arte” e Saladas	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Omelete com Verduras, Arroz, “Feijão Arte” e Saladas

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geléias são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis)

MENU 2025

MATERNAL AO III PERÍODO

Cardápio 3:

DIA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas Biscoito de Gergelim	Madalena de Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida com Couve e Saladas.	Frutas Bolo de Cenoura funcional	Madalena de Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Cenoura Cozida com Couve e Saladas.
3ª FEIRA	Frutas Pão com Requeijão	Frango em cubos, Macarrão ao Alho e Óleo, Abobrinha com Cenoura e Saladas.	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Frango ao Molho, Macarrão ao Alho e Óleo, Abobrinha com Cenoura e Saladas.
4ª FEIRA	Frutas Pão de Queijo	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce Cozida, Couve Refogada e Saladas.	Frutas Bolo de Laranja funcional	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce Cozida, Couve Refogada e Saladas.
5ª FEIRA	Frutas Pão com Requeijão	Lombo Assado com Molho, Arroz com Lentilha, “Feijão Arte”, Farofa Nutritiva e Saladas.	Frutas Biscoito de Gergelim	Lombo Assado com Molho, Arroz com Lentilha, “Feijão Arte”, Farofa Nutritiva e Saladas.
6ª FEIRA	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Saladas.	Frutas Pão de Queijo	Omelete com Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Chuchu e Cenoura Cozidos e Saladas.

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geleia são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis).

MENU 2025

MATERNAL AO III PERÍODO

Cardápio 4:

DIA	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTA
2ª FEIRA	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Saladas	Frutas Pão com Requeijão	Carne Moída, Arroz, “Feijão Arte”, Jardineira de Legumes e Saladas
3ª FEIRA	Frutas Bolo de Cenoura funcional	Estrogonofe de frango, Arroz com Cenoura, Batata Palha e Saladas Opção de troca: Frango em Cubos	Frutas Bolo Formigueiro funcional	Estrogonofe de frango, Arroz, Brócolis e Cenoura Cozidos e Saladas. Opção de troca: Frango em Cubos
4ª FEIRA	Frutas Pão de Queijo	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Flor e Cenoura Cozidas e Saladas	Frutas Biscoito de Gergelim	Filé de Peixe, Arroz, “Feijão Arte”, Couve Flor e Cenoura Cozidas e Saladas
5ª FEIRA	Frutas Biscoito de Gergelim	Lombo Assado, Arroz, Lentilha Nutritiva, Abóbora Cozida e Saladas	Frutas Pão de Queijo	Lombo Assado, Arroz, Lentilha Nutritiva, Abóbora Cozida e Saladas
6ª FEIRA	Frutas Pão com Requeijão	Omelete de Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce e Saladas	Frutas Biscoito Integral com Geleia de Frutas natural	Omelete de Espinafre, Arroz, “Feijão Arte”, Batata Doce e Saladas

- Os cardápios são semanais e revezados entre si;
- Diariamente são oferecidos pelo menos 3 tipos de saladas variadas, como: beterraba, cenoura, chuchu, couve flor, brócolis, alface, rúcula, agrião, tomate, repolho, abóbora, abobrinha, entre outras, de acordo com a disponibilidade, dando preferência para os alimentos da época.
- O “Feijão Arte” é enriquecido com verduras (batata doce, cenoura, abóbora, beterraba e chuchu).
- Como substituição da carne do dia, é servido ovo cozido.
- Quando a carne do dia tem molho, é também servida a opção de carne sem molho.
- A sobremesa do almoço é fruta da época (pelo menos 2 opções).
- Ao final da tarde são servidas frutas em sala de aula.
- Os bolos e geleia são produzidos na escola (com ingredientes saudáveis).