



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio Infantil (06 a 12 meses) mês de Setembro / 2025

1º SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
	01	02	03	04	05
Desjejum 08h00 – 08h20	<i>Dia do Desfile da Cidade</i>	<i>Aniversário da Cidade</i>	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar
Almoço 09h30 – 10h00	<i>Dia do Desfile da Cidade</i>	<i>Aniversário da Cidade</i>	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba
Café da Tarde 13h30 – 14h00	<i>Dia do Desfile da Cidade</i>	<i>Aniversário da Cidade</i>	Papinha de Melão Amassada	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Melão Amassado
Pré-Janta 15h00 -15h20	<i>Dia do Desfile da Cidade</i>	<i>Aniversário da Cidade</i>	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Fubá c/ Carne

2º SEMANA

	08	09	10	11	12
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar
Almoço 09h30 – 10h00	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Abobrinha	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Abobrinha	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura
Café da Tarde 13h30 – 14h00	Papinha de Mamão Amassada	Papinha de Pera Raspada	Papinha de Mamão Amassada	Papinha de Pera Raspada	Papinha de Mamão Amassada
Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Fubá c/ Carne

3º SEMANA

	15	16	17	18	19
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar
Almoço 09h30 – 10h00	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Beterraba
Café da Tarde 13h30 – 14h00	Papinha de Pera Raspada	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Pera Raspada	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Pera Raspada



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Fubá c/ Carne	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)
4º SEMANA					
	22	23	24	25	26
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar	Leite sem adoçar
Almoço 09h30 – 10h00	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Abobrinha	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Abobrinha	Papinha Salgada Amassada: Carne Moída bem Cozida Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura	Papinha Salgada Amassada: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Abobrinha
Café da Tarde 13h30 – 14h00	Papinha de Maçã Raspada	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Maçã Raspada	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Maçã Raspada
Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)	Sopa de Fubá c/ Carne	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata e/ou Abobrinha)

TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 1ª SEMANA									
Energia (kcal): 284,38									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
36 g	30 %	15 g	13 %	9 g	17 %	112,99	1,44	104,93	5,50
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 2ª SEMANA									
Energia (kcal): 470,58									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
59 g	51 %	25 g	21 %	15 g	28 %	195,23	2,28	331,71	26,03
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 3ª SEMANA									
Energia (kcal): 469,24									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
61 g	52 %	25 g	21 %	14 g	27 %	189,89	2,05	156,04	7,70
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 4ª SEMANA									
Energia (kcal): 473,90									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
62 g	53 %	25 g	21 %	14 g	26 %	188,54	2,05	373,91	8,39

SUBSTITUIÇÕES PARA CASOS DE PATOLOGIAS ALIMENTARES	
Alergia ao Ovo	Refeições c/ Macarrão → Substituído por Arroz
Doença celíaca Sensibilidade ao glúten	Refeições c/ Macarrão → Substituído por Arroz
Intolerância a Lactose	Refeições c/ Leite Integral → Substituído por Leite s/ Lactose ou Leite de Soja

As frutas, verduras e legumes poderão ser substituídos por outros alimentos do mesmo grupo e com valor nutricional equivalente, respeitando a sazonalidade dos alimentos e disponibilidade da agricultura familiar, conforme preconizado pela legislação vigente (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020, ou outra que venha a substituí-las).


Carla Sorgi de O. Silva
 NUTRICIONISTA
 CRN - 69358