



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Cardápio Infantil (06 a 12 meses) mês de Maio / 2026

1º SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
	04	05	06	07	08
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>
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: 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: Frango Desfiado bem Cozido e em pedaços pequenos Arroz Papa e/ou Batata Cozida ou Mandioca Cozida Caldo d/ Feijão Purê de Cenoura
Café da Tarde 13h30 – 14h00	Papinha de Melancia cortada em pequenos pedaços	Papinha de Mamão Amassado	Papinha de Melancia cortada em pequenos pedaços	Papinha de Mamão Amassado	Papinha de Melancia cortada em pequenos pedaços
Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Fubá c/ Carne	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)

2º SEMANA

	11	12	13	14	15
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	<i>Feriado</i>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>
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	<i>Feriado</i>	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	Papinha de Maçã Raspada	Papinha de Banana Amassada	<i>Feriado</i>	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Maçã Raspada
Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, etc)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	<i>Feriado</i>	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, etc)

3º SEMANA

	18	19	20	21	22
Desjejum 08h00 – 08h20	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>	Leite <u>sem adoçar</u>
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: 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	Papinha de Melão	Papinha de Mamão Amassado	Papinha de Melão	Papinha de Mamão Amassado	Papinha de Melão



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, etc)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Fubá c/ Carne	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, Abobrinha)	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, etc)
4º SEMANA					
	25	26	27	28	29
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 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: 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 Goiaba amassada ou cortada em cubos	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Goiaba amassada ou cortada em cubos	Papinha de Banana Amassada	Papinha de Goiaba amassada ou cortada em cubos
Pré-Janta 15h00 -15h20	Sopa de Macarrão c/ Carne e Legumes (Cenoura, Batata, etc)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, etc)	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, etc)	Sopa de Fubá c/ Carne	Sopa de Macarrão c/ Frango e Legumes (Cenoura, Batata, etc)

TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 1º SEMANA									
Energia (kcal): 454,77									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
56 g	49 %	25 g	22 %	14 g	28 %	162,66	2,37	189,65	20,45
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 2º SEMANA									
Energia (kcal): 441,28									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
60 g	51 %	25 g	22 %	14 g	27 %	157,90	2,36	186,31	7,97
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 3º SEMANA									
Energia (kcal): 453,99									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
56 g	50 %	25 g	22 %	14 g	27 %	161,49	2,37	208,71	21,06
TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA DA 4º SEMANA									
Energia (kcal): 459,57									
CHO (g):	CHO (%):	PTN (g):	PTN (%):	LIP (g):	LIP (%):	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A	Vit C
59 g	52 %	25 g	22 %	13 g	26 %	157,97	2,12	189,74	26,60

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