

MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE



Estado do Paraná

Setembro 2025

Cardápio Alimentação Escolar - CMEI Sementes de Esperança

DIA	<u>Café 8h</u>	Lanche 9h	<u>Almoço 10h40</u>		Lanche 14h		<u>Jantar 16h</u>	
01/09/2025	Pão com margarina	Morango	Arroz, Feijão carioca, purê de batata,		Mamão		Risoto de frango com legumes	
	Chá de erva doce		carne bovina com legumes		Bolacha caseira		Tomate	
			Alface					
02/09/2025	Cuca	Banana	Arroz, feijão preto, macarrão com		Bolacha caseira		Polenta	
	Café com leite		carne	moída	Suco natural		Carne moída	
			Rep	oolho			Alface	
03/09/2025	Pão com geleia	Mamão	Arroz, feijão preto, purê de		Laranja		Carreteiro	
	zero açúcar		mandioca, frango em molho		Bolacha caseira		Repolho	
	Chá de camomila		Beterraba cozida					
04/09/2025	Pão com margarina	Manga	Arroz, feijão preto, polenta, carne		Batida de leite com banana		Nhoque de batata	
	Café com leite		suína				Carne moída	
			Tomate				Brócolis	
05/09/2025	Pão com geleia	Banana	Arroz, feijão preto, carne picada com		Melancia		Sopa de feijão com macarrão	
	zero açúcar		legumes		Bolacha caseira		e legumes	
	Chá de camomila		Cenoura cozida					
Média semanal	KCAL	CHO	PTN	LIP	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO(mg)
	856	131g – 61%	29g – 14%	24g – 25%	355,1	38,7	346	4,9

É PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR, MEL E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA CRIANÇAS DE 0 A 3 ANOS.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa entre o raspado - amassado - picado e pedaços inteiros individualmente de acordo com a evolução de cada aluno.



MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE



Estado do Paraná

Cardápio Alimentação Escolar – CMEI Sementes de Esperança

DIA	<u>Café 8h</u>	Lanche 9h	<u>Almoço 10h40</u>		Lanche 14h		<u>Jantar 16h</u>	
08/09/2025	Pão com margarina	Banana	Arroz, feijão preto, batata doce,		Canjica com leite		Polenta	
	Chá de erva doce		carne moída		I		Carne suína	
			Tomate		Beterraba cozida			
09/09/2025	Pão com ovo	Morango	Arroz, feijão preto, purê de batata,		Maçã		Purê de mandioca	
	mexido		carne suína		Bolacha caseira		Carne moída	
	Café com leite		Alt	face			Cenoura cozida	
10/09/2025	Pão com geleia	Salada de	Arroz, feijão carioca, purê de		Pão de queijo		Macarrão	
	zero açúcar	frutas	mandioca, frango em molho		Suco natural		Carne moída	
	Chá de camomila		Brócolis				Alface	
11/09/2025	Pão com margarina	Manga	Arroz, feijão preto, legumes		Banana		Sopa de frango com macarrão	
	Café com leite		refogados, carne bovina desfiada		Bolacha caseira		letrinha e legumes	
			Repolh	Repolho picado				
12/09/2025	Pão com geleia	Maçã	Arroz, feijão preto, polenta, carne		Laranja		Risoto de frango com legumes	
	zero açúcar		moída		Bolacha caseira			
	Chá de camomila		Cenoura cozida					
Média semanal	KCAL	CHO	PTN	LIP	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO(mg)
	811	121g - 61%	30g – 15%	23g – 24%	212,9	35,3	327,8	4,4

É PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR, MEL E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA CRIANÇAS DE 0 A 3 ANOS.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa entre o raspado - amassado - picado e pedaços inteiros individualmente de acordo com a evolução de cada aluno.

<u>Cardápio Alimentação Escolar – CMEI Sementes de Esperança</u>

DIA	Café 8h	Lanche 9h	<u>Almoço 10h40</u>		Lanche 14h		<u>Jantar 16h</u>	
15/09/2025	Pão com margarina	Maçã	Arroz, feijão carioca, quirerinha,		Melão		Carreteiro com legumes	
	Chá de erva doce		carne picada com molho de legumes		Bolacha caseira		Tomate	
			Alface					
16/09/2025	Pão com queijo	Banana	Arroz, feijão preto, macarrão com		Salada de fruta		Polenta	
	Café com leite		carne	moída	Bolacha caseira		Frango em molho	
			Rep	olho			Cenoura cozida	
17/09/2025	Pão com geleia	Manga	Arroz, feijão preto, purê de		Batida de leite com banana		Quirerinha	
	zero açúcar		mandioca, frango em molho				Carne moída	
	Chá de camomila		Beterraba cozida				Alface	
18/09/2025	Pão com margarina	Maçã	Arroz, feijão preto, polenta, carne		Mamão		Sopa de frango com macarrão	
	Café com leite		suína		Bolacha caseira		letrinha e legumes	
			Tor	Tomate				
<u>19/09/2025</u>	Pão com geleia	Laranja	Arroz, Feijão carioca, batata doce,		Melancia		Risoto de frango com legumes	
	zero açúcar		carne bovina com legumes		Bolacha caseira		Brócolis	
	Chá de camomila		Alface					
Média semanal	KCAL	CHO	PTN	LIP	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO(mg)
	809	118g – 60%	28g – 14%	25g – 26%	264,1	28,9	294,7	4,6

É PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR, MEL E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA CRIANÇAS DE 0 A 3 ANOS.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa entre o raspado - amassado - picado e pedaços inteiros individualmente de acordo com a evolução de cada aluno.

Nutricionista Luana Carolina Portela Lopes CRN 8 – 16539



MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO SUDOESTE Estado do Paraná



Cardápio Alimentação Escolar - CMEI Sementes de Esperança

DIA	Café 8h	Lanche 9h	Almoço 10h40 Lanche 14h		e 14h	<u>Jantar 16h</u>		
22/09/2025	Pão com margarina	Banana	Arroz, feijão preto, purê de abóbora,		Manga		Nhoque de batata	
	Chá de erva doce		carne moída		Bolacha caseira		Carne moída	
			Tor	Tomate		Brócolis		
23/09/2025	Cuca	Melão	Arroz, feijão pre	to, polenta, carne	Laranja		Sopa de frango com macarrão	
	Café com leite		suína		Bolacha caseira		letrinha e legumes	
			Rep	oolho				
24/09/2025	Pão com geleia	Mamão	Arroz, feijão carioca, abobrinha		Bolo de fubá com suco		Macarrão	
	zero açúcar		refogada, frango em molho		natural		Carne moída	
	Chá de camomila		Alface		Beterraba cozida			
<u>25/09/2025</u>	Pão com margarina	Morango	Arroz, feijão preto, legumes		Banana		Polenta	
	Café com leite		refogados, carne bovina desfiada		Bolacha caseira		Frango em molho	
			Repolho picado				Cenoura cozida	
<u>26/09/2025</u>	Pão com geleia	Maçã	Arroz, feijão preto, purê de batata,		Melancia		Risoto de frango com legumes	
	zero açúcar		carne moída		Bolacha caseira		Alface	
	Chá de camomila		Cenoura cozida					
Média semanal	KCAL	CHO	PTN	LIP	VIT A (mcg)	VIT C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO(mg)
	805	126g – 63%	28g – 15%	21g – 22%	252,9	35,3	349	4,7

É PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR, MEL E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA CRIANÇAS DE 0 A 3 ANOS.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa entre o raspado - amassado - picado e pedaços inteiros individualmente de acordo com a evolução de cada aluno.