



**MUNICÍPIO DE NOVA  
ESPERANÇA DO SUDOESTE**  
Estado do Paraná



**Cardápio Alimentação Escolar/ Fevereiro 2026 – CMEI Sementes de Esperança**

<u>DIA</u>	<u>Café 8h</u>	<u>Lanche 9h</u>	<u>Almoço 10h40</u>		<u>Lanche 14h</u>		<u>Jantar 16h</u>	
<u>02/02/2026</u>	FÉRIAS							
<u>03/02/2026</u>	FÉRIAS							
<u>04/02/2026</u>	FÉRIAS							
<u>05/02/2026</u>	Bolacha caseira Chá de erva doce	Morango	Arroz, feijão preto, carne moída, beterraba Pepino		Bolo de fubá iogurte caseiro <sup>1</sup>		Polenta Carne de frango cozida em molho Salada de tomate	
<u>06/02/2026</u>	Pão com manteiga Café com leite	Banana	Arroz, feijão preto, frango em molho com cenoura Alface		Melancia		Arroz cozido Feijão preto cozido Carne bovina refogada Tomate	
<u>Média semanal</u>	<b>KCAL</b> 667,3	<b>CHO</b> 122g – 69%	<b>PTN</b> 31g – 17%	<b>LIP</b> 12g – 14,1%	<b>VIT A (mcg)</b> 335,71	<b>VIT C (mg)</b> 74,63	<b>CÁLCIO (mg)</b> 275,55	<b>FERRO (mg)</b> 4,9

<sup>1</sup>Leite com morango congelado.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa (raspado → amassado → picado → pedaços inteiros) de acordo com a evolução de cada aluno.

\*Para alérgicos e intolerantes serão servidas opções especiais de acordo com a necessidade.



**MUNICÍPIO DE NOVA  
ESPERANÇA DO SUDOESTE**  
Estado do Paraná



<b>DIA</b>	<b>Café 8h</b>	<b>Lanche 9h</b>	<b>Almoço 10h40</b>		<b>Lanche 14h</b>		<b>Jantar 16h</b>	
<b><u>09/02/2026</u></b>	Pão com manteiga Café com leite	Morango	Arroz, Feijão carioca, purê de batata, carne bovina com legumes Alface		Mamão Bolacha caseira		Risoto de frango com legumes Tomate	
<b><u>10/02/2026</u></b>	Cuca Leite morno	Banana	Arroz, feijão preto, macarrão com carne moída Repolho		Bolacha caseira Suco natural <sup>2</sup>		Polenta Carne moída Alface	
<b><u>11/02/2026</u></b>	Pão com geleia caseira Chá de camomila	Mamão	Arroz, feijão preto, purê de mandioca, frango em molho Beterraba cozida		Laranja Bolacha caseira		Carreteiro Repolho	
<b><u>12/02/2026</u></b>	Pão com manteiga Café com leite	Manga	Arroz, feijão preto, polenta, carne suína Tomate		Bolacha caseira Batida de leite com banana		Polenta Carne suína Brócolis	
<b><u>13/02/2026</u></b>	Pão com geleia caseira Leite morno	Banana	Arroz, feijão preto, frango em molho, legumes refogados (cenoura, abobrinha, chuchu) Brócolis		Melancia Bolacha caseira		Sopa de feijão com macarrão e legumes	
<b><u>Média semanal</u></b>	<b>KCAL</b> 809	<b>CHO</b> 118g – 60%	<b>PTN</b> 28g – 14%	<b>LIP</b> 25g – 26%	<b>VIT A (mcg)</b> 264,1	<b>VIT C (mg)</b> 28,9	<b>CÁLCIO (mg)</b> 294,7	<b>FERRO(mg)</b> 4,6

<sup>2</sup> Bergamota, laranja ou maracujá.

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa (raspado → amassado → picado → pedaços inteiros) de acordo com a evolução de cada aluno.

\*Para alérgicos e intolerantes serão servidas opções especiais de acordo com a necessidade.



**MUNICÍPIO DE NOVA  
ESPERANÇA DO SUDOESTE**  
Estado do Paraná



<u>DIA</u>	<u>Café 8h</u>	<u>Lanche 9h</u>	<u>Almoço 10h40</u>		<u>Lanche 14h</u>		<u>Jantar 16h</u>	
<u>16/02/2026</u>	FERIADO							
<u>17/02/2026</u>	FERIADO							
<u>18/02/2026</u>	FERIADO							
<u>19/02/2026</u>	Cuca Café com leite	Manga	Arroz, feijão preto, legumes refogados, Ovo cozido Repolho picado		Banana Bolacha caseira		Sopa de frango com macarrão letrinha e legumes	
<u>20/02/2026</u>	Pão com geleia caseira Chá de camomila	Maçã	Arroz, feijão preto, polenta, carne moída Cenoura cozida		Melão Bolacha caseira		Risoto de frango com legumes	
<u>Média semanal</u>	KCAL 701,23	CHO 112g – 69%	PTN 32g – 19%	LIP 12g – 12%	VIT A (mcg) 312,2	VIT C (mg) 52,9	CÁLCIO (mg) 229,3	FERRO (mg) 5,9

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa (raspado → amassado → picado → pedaços inteiros) de acordo com a evolução de cada aluno.

\*Para alérgicos e intolerantes serão servidas opções especiais de acordo com a necessidade.



**MUNICÍPIO DE NOVA  
ESPERANÇA DO SUDOESTE**  
Estado do Paraná



<u>DIA</u>	<u>Café 8h</u>	<u>Lanche 9h</u>	<u>Almoço 10h40</u>		<u>Lanche 14h</u>		<u>Jantar 16h</u>	
<u>23/02/2026</u>	Pão com manteiga Chá de erva doce	Banana	Arroz, feijão preto, purê de abóbora, carne moída Tomate		Manga Bolacha caseira	Polenta Carne moída Brócolis		
<u>24/02/2026</u>	Cuca Café com leite	Melancia	Arroz, feijão preto, polenta, carne suína Repolho		Laranja Bolacha caseira	Sopa de frango com macarrão letrinha e legumes		
<u>25/02/2026</u>	Pão com geleia caseira Chá de camomila	Mamão	Arroz, feijão preto, abobrinha refogada, frango em molho Alface		Bolo de fubá com suco natural	Macarrão Carne moída Beterraba cozida		
<u>26/02/2026</u>	Pão com queijo Café com leite	Morango	Arroz, feijão preto, legumes refogados, carne de gado Repolho picado		Banana Bolacha caseira	Polenta Frango em molho Cenoura cozida		
<u>27/02/2026</u>	Pão com geleia caseira Chá de camomila	Maçã	Arroz, feijão preto, purê de batata, carne moída Cenoura cozida		Melancia Bolacha caseira	Risoto de frango com legumes Alface		
<b><u>Média semanal</u></b>	<b>KCAL</b> 693,8	<b>CHO</b> 118g – 68%	<b>PTN</b> 30g – 18%	<b>LIP</b> 12g - 14%	<b>VIT A (mcg)</b> 248,5	<b>VIT C (mg)</b> 68,06	<b>CÁLCIO (mg)</b> 286,2	<b>FERRO(mg)</b> 5,2

Obs: A evolução na consistência da alimentação deve ser gradativa (raspado → amassado → picado → pedaços inteiros) de acordo com a evolução de cada aluno.

\*Para alérgicos e intolerantes serão servidas opções especiais de acordo com a necessidade.

Luana Carolina Portela Lopes  
Nutricionista | CRN-8: 16539