



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA E NUTRIÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO: CI - ZONA RURAL E URBANA
FAIXA ETÁRIA: 07 A 11 MESES - PERÍODO INTEGRAL
MÊS E ANO: OUTUBRO 2025

Semana de combate à Obesidade Infantil

REFEIÇÃO/ HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
LANCHE Manhã: 08:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil

ALMOÇO Manhã: 10:00	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Peito de Frango	Carne em Cubos	Filé de Sobrecoxa	Peito de Frango	Carne em Cubos
	Cenoura e Chuchu	Cenoura e Beterraba	Mandioca e Escarola	Batata, Cenoura e Vagem	Tomate e Brócolis

LANCHE Tarde: 12:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
------------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

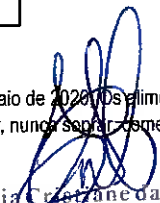
LANCHE Tarde: 13:00	Melancia	Maçã	Banana	Mamão	Banana Prata
------------------------	----------	------	--------	-------	--------------

JANTAR Tarde: 15:00	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Macarrão	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Carne em Cubos	Carne em Cubos	Carne Moída	Fígado Bovino	Carne Moída
	Berinjela	Abobrinha	Batata Doce e Couve	Abóbora	Beterraba

Energia (kcal)	527	512	649	541	574
CHO (g)	80	77	114	85	88
PTN (g)	22	20	19	22	23
LPD (g)	13	13	12	12	14
Vit. A (mcg)	467	493	577	2079	396
Vit. C (mg)	46	58	65	84	58
Ca (mg)	301	300	331	315	316
Fe (mg)	6	5	6	7	6

Composição Nutricional (Média Semanal)			
Energia (kcal)	CHO (g) 55 a 65% do VET	PTN (g) 10 a 15% do VET	LPD (g) 25 a 35% do VET
561	89	21	13
	63%	15%	21%
Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
802	62	313	6

CONSIDERAÇÕES: Cardápio sujeito a alterações; Horário sugerido das refeições; Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº6, de 8 de Maio de 2020. Os alimentos das papinhas devem ser amassados ou raspados; Todos os alimentos devem ser bem cozidos/refogados; Para esfriar a papinha deve se mexer com a colher, nunca soprar, começar a servir pelas bordas, pois esfriam antes; Oferecer água para as crianças nos intervalos das refeições.


Cintia Cristiane da Silva
Nutricionista da Divisão de
Alimentação Escolar
CPN 34 140



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA E NUTRIÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO: CI - ZONA RURAL E URBANA
FAIXA ETÁRIA: 07 A 11 MESES - PERÍODO INTEGRAL
MÊS E ANO: OUTUBRO 2025

REFEIÇÃO/ HORÁRIO	SEGUNDA 13/10/2025	TERÇA 14/10/2025	QUARTA 15/10/2025	QUINTA 16/10/2025	SEXTA 17/10/2025
LANCHE Manhã: 08:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil		Fórmula Infantil	Fórmula Infantil

ALMOCO Manhã: 10:00	Papinha de:	Papinha de:	Susp. Atividades Letivas	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Arroz		Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão		Feijão	Feijão
	Omelete com Espinafre	Carne em Cubos		Carne em Flocos	Peito de Frango
	Beterraba	Mandioca e Tomate		Batata e Almeirão	Abobrinha e Tomate

LANCHE Tarde: 12:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil		Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
------------------------	------------------	------------------	--	------------------	------------------

LANCHE Tarde: 13:30	Pera	Maçã		Banana	Mamão
------------------------	------	------	--	--------	-------

JANTAR Tarde: 15:00	Papinha de:	Papinha de:		Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Arroz		Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão		Feijão	Feijão
	Carne Bovina Moída	Filé de Sobrecoxa		Peito de Frango	Carne Moída
	Abobrinha	Chuchu		Abóbora	Brócolis e Cenoura

Energia (kcal)	553	606		562	537
CHO (g)	84	104		89	82
PTN (g)	20	18		22	22
LPD (g)	14	12		13	13
Vit. A (mcg)	416	294		302	635
Vit. C (mg)	41	46		47	90
Ca (mg)	327	294		295	327
Fe (mg)	6	6		6	6

Composição nutricional (Média semanal)			
Energia (kcal)	CHO (g) 55 a 65% do VET	PTN (g) 10 a 15% do VET	LPD (g) 25 a 35% do VET
565	90	21	13
	64%	15%	21%
Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
412	56	311	6

CONSIDERAÇÕES: Cardápio sujeito a alterações; Horário sugerido das refeições; Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº6, de 8 de Maio de 2020; Os alimentos das papinhas devem ser amassados ou raspados; Todos os alimentos devem ser bem cozidos/refogados; Para esfriar a papinha deve se mexer com a colher, nunca soprar, começar a servir pelas bordas, pois esfriam antes; Oferecer água para as crianças nos intervalos das refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA E NUTRIÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO: CI - ZONA RURAL E URBANA

FAIXA ETÁRIA: 07 A 11 MESES - PERÍODO INTEGRAL

MÊS E ANO: OUTUBRO 2025

REFEIÇÃO/ HORÁRIO	SEGUNDA 20/10/2025	TERÇA 21/10/2025	QUARTA 22/10/2025	QUINTA 23/10/2025	SEXTA 24/10/2025
LANCHE Manhã: 08:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil

ALMOCO Manhã: 10:00	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Peito de Frango	Filé de Sobrecoxa	Fígado Bovino	Carne em Cubos	Filé de Sobrecoxa
	Cenoura e Repolho	Mandioca e Abóbora	Batata e Cenoura	Mandioquinha e Escarola	Beterraba e Couve

LANCHE Tarde: 12:00	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
------------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

LANCHE Tarde: 13:30	Melão	Maçã	Banana	Mamão	Banana Prata
------------------------	-------	------	--------	-------	--------------

JANTAR Tarde: 15:00	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz	Macarrão	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Carne Moída	Carne Moída	Carne Moída	Peito de Frango	Carne Moída
	Abobrinha e Batata Doce	Cenoura e Chuchu	Brócolis e Chuchu	Cenoura e Vagem	Abóbora e Almeirão

Energia (kcal)	433	470	506	469	465
CHO (g)	64	77	87	70	71
PTN (g)	19	16	16	20	18
LPD (g)	11	11	11	13	13
Vit. A (mcg)	400	340	436	381	373
Vit. C (mg)	43	43	41	81	46
Ca (mg)	268	278	266	324	277
Fe (mg)	5	5	5	5	5

Composição nutricional (Média semanal)			
Energia (kcal)	CHO (g) 55 a 65% do VET	PTN (g) 10 a 15% do VET	LPD (g) 25 a 35% do VET
469	74	18	12
	63%	15%	23%
Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
386	51	283	5

CONSIDERAÇÕES: Cardápio sujeito a alterações; Horário sugerido das refeições; Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº6, de 8 de Maio de 2020; Os alimentos das papinhas devem ser amassados ou raspados; Todos os alimentos devem ser bem cozidos/refogados; Para esfriar a papinha deve se mexer com a colher, nunca soprar, começar a servir pelas bordas, pois esfriam antes; Oferecer água para as crianças nos intervalos das refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA E NUTRIÇÃO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO: CI - ZONA RURAL E URBANA
FAIXA ETÁRIA: 07 A 11 MESES - PERÍODO INTEGRAL
MÊS E ANO: OUTUBRO 2025

REFEIÇÃO/ HORÁRIO	SEGUNDA 27/10/2025	TERÇA 28/10/2025	QUARTA 29/10/2025	QUINTA 30/10/2025	SEXTA 31/10/2025
LANCHE Manhã: 08:00	Fórmula Infantil		Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil

ALMOCO Manhã: 10:00	Papinha de:	Susp. Atividades Letivas	Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz		Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão		Feijão	Feijão	Feijão
	Peito de Frango		Fígado Bovino	Carne em Cubos	Peito de Frango
	Chuchu e Beterraba		Repolho e Cenoura	Batata Doce e Couve	Cenoura e Abobrinha

LANCHE Tarde: 12:00	Fórmula Infantil		Fórmula Infantil	Fórmula Infantil	Fórmula Infantil
------------------------	------------------	--	------------------	------------------	------------------

LANCHE Tarde: 13:30	Maçã		Maçã	Mamão	Banana
------------------------	------	--	------	-------	--------

JANTAR Tarde: 15:00	Papinha de:		Papinha de:	Papinha de:	Papinha de:
	Arroz		Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão		Feijão	Feijão	Feijão
	Carne em Cubos		Carne Moída	Filé de Sobrecoxa	Omelete de Forno
	Mandioca e Tomate		Abóbora	Mandioca e Brócolis	Espinafre e Tomate

Energia (kcal)	568		519	628	593
CHO (g)	90		80	108	101
PTN (g)	22		19	20	19
LPD (g)	13		13	12	12
Vit. A (mcg)	295		1889	668	352
Vit. C (mg)	46		44	107	43
Ca (mg)	299		285	350	309
Fe (mg)	6		6	6	6

Composição nutricional (Média semanal)			
Energia (kcal)	CHO (g) 55 a 65% do VET	PTN (g) 10 a 15% do VET	LPD (g) 25 a 35% do VET
577	95	20	13
	66%	14%	19%
Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
801	60	311	6

CONSIDERAÇÕES: Cardápio sujeito a alterações; Horário sugerido das refeições; Cardápio elaborado conforme Resolução CD/FNDE nº6, de 8 de Maio de 2020; Os alimentos das papinhas devem ser amassados ou raspados; Todos os alimentos devem ser bem cozidos/refogados; Para esfriar a papinha deve se mexer com a colher, nunca soprar, começar a servir pelas bordas, pois esfriam antes; Oferecer água para as crianças nos intervalos das refeições.