



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Monte Alegre do Sul

Departamento de Educação

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO Pré-escola e PERÍODO INTEGRAL

Fevereiro 2026



Segunda- Feira 02/02	Terça- Feira 03/02		Quarta-feira 04/02		Quinta-Feira 05/02		Sexta 06/02	
Férias	Férias		Férias		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Macarrão com frango, Salada Entrada da tarde: Leite, biscoito		Entrada manhã: Bolo de cenoura, Leite Refeição da manhã e tarde: Arroz, Feijão, Carne de panela com mandioca ou batata, Salada Entrada da tarde: Bolo de cenoura, Leite	
Composição Nutricional (média semanal)	Energia 1037kcal	Carboidratos 143g 55% VET	Proteínas 340g -16 %VET	Lipídeos 33,5g – 29%VET	Vitamina A 190mcg	Vitamina C 54mg	Cálcio 407mg	Ferro 4,8mg
Segunda- Feira 09/02	Terça- Feira 10/02		Quarta-feira 11/02		Quinta-Feira 12/02		Sexta-feira 13/02	
Entrada manhã: Milk shake com bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Arroz, Feijão, Carne com legumes, Salada Entrada da tarde: Milk shake com bisnaguinha	Entrada manhã: Leite batido com maçã e Bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Arroz, feijão, Carne suína acebolada, Salada Entrada da tarde: Leite batido com maçã e Bisnaguinha		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Arroz, feijão, Sobrecoxa refogada, Salada Entrada da tarde: Leite e Bisnaguinha		Entrada manhã: Leite e Bolo simples Refeição da manhã e da tarde: Arroz, Feijão, Ovo mexido, Salada Entrada da tarde: Leite e Bolo simples		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Refeição da manhã para o Integral : Arroz, Feijão, Frango cubos no molho, Salada Entrada tarde: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Lanche para o integral e meio período: Cachorro-quente, Suco	
Composição Nutricional (média semanal)	Energia 835kcal	Carboidratos 110g 53% VET	Proteínas 44,47g -18%VET	Lipídeos 32,7g – 25%VET	Vitamina A 195,53mcg	Vitamina C 64,59mg	Cálcio 518,5mg	Ferro 4,91mg

Obs.1. As frutas deverão ser servidas diariamente após as refeições da manhã e da tarde, de acordo com seu estado de maturação.

Carla Cristina Basso Albertoni
Nutricionista
CRN3 19958



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Monte Alegre do Sul
Departamento de Educação
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO Pré-escola e PERÍODO INTEGRAL
Fevereiro 2026

Segunda- Feira 16/02	Terça- Feira 17/02		Quarta-feira 18/02		Quinta-Feira 19/02		Sexta-feira 20/02	
P. Facultativo	Carnaval		Livre		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada Entrada da tarde: Leite e Bisnaguinha		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Refeição da manhã para o integral: Macarrão com frango, Salada Entrada tarde: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Lanche para o integral e meio período: Pão com frango, Suco	
Composição Nutricional (média semanal)	Energia 1037kcal	Carboidratos 143g 55% VET	Proteínas 340g -16 %VET	Lipídeos 33,5g – 29%VET	Vitamina A 190mcg	Vitamina C 54mg	Cálcio 407mg	Ferro 4,8mg
Segunda- Feira 23/02	Terça- Feira 24/02		Quarta-feira 25/02		Quinta-Feira 26/02		Sexta-feira 27/02	
Entrada manhã: Milk Shake, torradinha Refeição da manhã e tarde: Arroz, Feijão, Ovo mexido, Salada Entrada da tarde: Milk Shake, torradinha	Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha Refeição da manhã e tarde: Macarrão à bolonhesa (molho de tomate e carne moída), Salada Entrada da tarde: Leite e Bisnaguinha		Entrada manhã: Canjica Refeição da manhã e tarde: Arroz, Feijão Preto, Carne suína, Farofa, Salada Entrada da tarde: Canjica		Entrada manhã: Leite e bolo de maçã Refeição da manhã e tarde: Arroz, feijão, Frango cubos no molho, Salada Entrada tarde: Leite e bolo de maçã		Entrada manhã: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Refeição da manhã para o integral: Arroz, Feijão, Carne moída com legumes, Salada Entrada tarde: Leite e Bisnaguinha ou bolacha Lanche para o integral e meio período: Pão com carne, Suco	
Composição Nutricional (média semanal)	Energia 835kcal	Carboidratos 110g 53% VET	Proteínas 44,47g -18%VET	Lipídeos 32,7g – 25%VET	Vitamina A 195,53mcg	Vitamina C 64,59mg	Cálcio 518,5mg	Ferro 4,91mg

Obs.1. As frutas deverão ser servidas diariamente após as refeições da manhã e da tarde, de acordo com seu estado de maturação.

Carla Cristina Basso Albertoni
Nutricionista
CRN3 19958