



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

MODALIDADE DE ENSINO	CRECHE – B2, M1, M2 01 A 03 ANOS		2026	
	PERÍODO	INTEGRAL	MÊS	ABRIL
Educação Alimentar e Nutricional (EAN)				
Recomenda-se que, durante o momento da alimentação, haja orientação quanto à importância do consumo de uma alimentação equilibrada, incentivando a experimentação e o consumo dos alimentos oferecidos, respeitando hábitos, cultura alimentar e condições individuais.				
BISCOITOS – DEVEM SER OFERECIDOS EM PEDAÇOS PEQUENOS OU A UNIDADE INTEIRA, PERMITINDO QUE A CRIANÇA CONSUMA AOS POUCOS, SEMPRE SOB A SUPERVISÃO DE UM ADULTO.				
NUTRIENTES DISPONÍVEIS NOS ALIMENTOS				
ALIMENTOS		NUTRIENTES		
Proteína animal – carnes (bovina, frango, peixe) e ovo		Ferro heme		
Cereais, arroz, feijão, espinafre, lentilha		Ferro não heme		
Verduras, legumes, frutas, leite e derivados		Minerais		
Verduras, legumes, frutas		Vitaminas, fibras		
Carnes, ovos, leite e derivados		Proteínas		
Alimentos preparados com farinhas, raízes, grãos		Carboidratos		
Óleo, margarina, manteiga, embutidos, leite e derivados		Lipídeos (gorduras)		
<p>Observação: O cardápio deverá ser seguido conforme planejamento. Em situações excepcionais, como ausência de gêneros alimentícios por falha no fornecimento, atrasos na entrega ou recebimento de produtos fora do padrão de qualidade (ex.: frutas verdes ou impróprias para consumo), poderá ser realizada substituição por alimento equivalente do mesmo grupo alimentar, garantindo o aporte nutricional da refeição.</p> <p>Toda substituição deverá ser devidamente justificada e comunicada ao setor de Nutrição, conforme orientações técnicas vigentes (Nota Técnica nº 03/2023).</p>				
<p>Crianças a partir de 1 ano de idade, que já apresentam boa capacidade mastigatória adequada, podem consumir a alimentação deste cardápio, desde que os alimentos sejam amassados com o garfo, visando à redução do risco de engasgo.</p>				
<p>Durante o período de inverno, recomenda-se acrescentar preparações quentes, como caldos e sopas, conforme aceitação.</p>				
<p>A composição do almoço e do jantar contempla:</p> <p>arroz ou macarrão, feijão, 1 porção de proteína (carne bovina, frango ou ovo), 1 legume (cru ou cozido, em alternância com a verdura) e 1 verdura (crua ou cozida, em alternância com o legume).</p>				





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

USO DE TEMPEROS NATURAIS

- Ervas naturais em carnes (frango, aves, peixe) • Noz moscada em massas e cremes
- Cravo e canela em arroz doce, bolos, mingau.

2

Para Dietas Especiais

Transtorno do Espectro Autista (TEA)

Pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA) podem apresentar seletividade alimentar ou sensibilidade a determinados alimentos. A exclusão de glúten, lactose ou proteína do leite deve ocorrer somente mediante prescrição médica ou nutricional.

Na ausência de restrições alimentares comprovadas, a criança deverá seguir o cardápio correspondente à sua faixa etária.

Observação – Seletividade Alimentar:

Para crianças com seletividade alimentar, recomenda-se servir os alimentos que já fazem parte do hábito alimentar da criança e, ao lado do prato, oferecer pequenas porções do cardápio do dia, estimulando gradualmente o interesse e a experimentação de novos alimentos.

Doença Celíaca

Pessoas com doença celíaca não podem consumir glúten. É proibido o consumo de qualquer alimento que contenha farinha de: trigo, cevada, centeio, espelta, kamut e triticale, bem como produtos que apresentem glúten em sua composição. É indispensável a leitura atenta dos rótulos dos alimentos.

Diabetes Mellitus

O diabetes é uma doença crônica caracterizada por disfunção na produção ou ação da insulina, podendo estar associada a fatores genéticos, excesso de peso e outros fatores metabólicos. Para esses casos, recomenda-se priorizar alimentos integrais e com menor índice glicêmico, conforme orientação nutricional individualizada.

Intolerância à Lactose

Oferecer leite sem lactose e utilizar leite sem lactose em todas as preparações que normalmente levam leite.

Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV)

Deve ser realizada a exclusão total do leite e de seus derivados, não sendo permitida a utilização de leite ou produtos lácteos nas preparações alimentares.





ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 1ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – B2, M1, M2
01 A 03 ANOS

REFEIÇÕES	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA 01/04/26	5ª FEIRA 02/04/26	6ª FEIRA 03/04/26
Café da manhã			Leite Tapioca com patê de legumes	Leite Batata doce cozida	
Fruta			Banana	Laranja	
Almoço Jantar			Macarrão com carne em iscas e tomate refogado, chuchu refogado, salada de rúcula e alface	Arroz, feijão, frango ensopado com mandioca, farofa de couve, salada de tomate e pepino	FERIADO
Sobremesa			Caqui	Tangerina	
Lanche			Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

Nutrientes	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA 01/04/26	5ª FEIRA 02/04/26	6ª FEIRA 03/04/26	Média semanal
KCAL/DIA Calorias	0	0	1226,41	1358,55	0	516,99
Carboidratos (g)	0	0	209	222	0	86
Proteínas (g)	0	0	47	36	0	16
Lipídeos (g)	0	0	25	39	0	13
Vitamina A (mcg)	0	0	14075,77	392,66	0	2893,68
Vitamina C (mcg)	0	0	62,36	90,90	0	30,65
Cálcio (mg)	0	0	387,55	410,89	0	159,69
Ferro (mg)	0	0	4,48	6,97	0	2,29
Sódio (mg)	0	0	1545,58	1111,14	0	531,34

**VALORES DE REFERÊNCIA
01 A 03 ANOS**

Valores de referência para	Nº de refeições	Energia (Kcal)	Proteínas 10 a 15% do VET	Lipídios 25 a 35% do VET	Carboidratos 55 a 65% do VET	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 Refeições	203	5 a 8	6 a 8	28 a 33	78	2	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12 a 18	13 a 18	65 a 77	182	5	350	35

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 2ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – B2, M1, M2
01 A 03 ANOS

REFEIÇÕES	2ª FEIRA 06/04/26	3ª FEIRA 07/04/26	4ª FEIRA 08/04/26	5ª FEIRA 09/04/26	6ª FEIRA 10/04/26
Café da manhã	Leite Banana e aveia	Leite Omelete	Leite Mandioca cozida	Leite Cuscuz	Mingau de aveia
Fruta	Tangerina	Laranja	Banana	Abacaxi	Goiaba
Almoço Jantar	Arroz oriental (com omelete em tiras, cenoura, batata e ervilhas), chuchu refogado, salada de tomate e pepino	Macarrão com frango desfiado e tomate refogado, repolho refogado, salada de chuchu e cenoura	Arroz, feijão, carne de panela com batata, abóbora assada, salada de beterraba e almeirão	Macarrão com espinafre ao molho branco, abobrinha recheada com frango desfiado, salada de alface e beterraba	Arroz, feijão, frango cozido com batata, purê de abóbora, salada de alface e almeirão
Sobremesa	Banana	Salada de frutas	Laranja	Goiaba	Abacaxi
Lanche	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

Nutrientes	2ª FEIRA 06/04/26	3ª FEIRA 07/04/26	4ª FEIRA 08/04/26	5ª FEIRA 09/04/26	6ª FEIRA 10/04/26	Média semanal
KCAL/DIA Calorias	1025,93	3186,84	1284,52	2365,81	809,32	1734,48
Carboidratos (g)	173	90	211	118	124	143
Proteínas (g)	42	55	57	41	50	49
Lipídeos (g)	21	43	26	57	27	35
Vitamina A (mcg)	563,97	407,37	944,37	514,26	836,73	653,34
Vitamina C (mcg)	99,03	104,66	78,54	117,40	113,06	102,54
Cálcio (mg)	781,97	677,78	663	618,05	897,37	727,63
Ferro (mg)	6,42	4,26	8,69	3,12	5,43	5,59
Sódio (mg)	2056,91	2681,70	1140,34	1906,56	1151,81	1787,46

**VALORES DE REFERÊNCIA
01 A 03 ANOS**

Valores de referência para	Nº de refeições	Energia (Kcal)	Proteínas 10 a 15% do VET	Lipídios 25 a 35% do VET	Carboidratos 55 a 65% do VET	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 Refeições	203	5 a 8	6 a 8	28 a 33	78	2	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12 a 18	13 a 18	65 a 77	182	5	350	35

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 3ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – B2, M1, M2
01 A 03 ANOS

REFEIÇÕES	2ª FEIRA 13/04/26	3ª FEIRA 14/04/26	4ª FEIRA 15/04/26	5ª FEIRA 16/04/26	6ª FEIRA 17/04/26
Café da manhã	Leite Tapioca com patê de legumes	Leite Batata doce cozida	Leite Ovos mexidos	Leite Mandioca cozida	Leite Cuscuz
Fruta	Goiaba	Abacaxi	Maçã	Banana	Tangerina
Almoço Jantar	Arroz cozido com grão de bico, ovos rancheiros na abobrinha refogada, abóbora assada, salada de alface e almeirão	Arroz, feijão, panqueca de frango e espinafre, repolho refogado, salada de cenoura e beterraba	Macarrão com frango desfiado e tomate refogado, escarola refogada e salada de chuchu e cenoura	Arroz, feijão, escondidinho de frango e mandioca, repolho refogado, salada de alface e berinjela	Arroz, feijão preto com carne em cubos, farofa com couve, salada de alface e tomate
Sobremesa	Laranja	Salada de frutas	Banana	Tangerina	Maçã
Lanche	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

Nutrientes	2ª FEIRA 13/04/26	3ª FEIRA 14/04/26	4ª FEIRA 15/04/26	5ª FEIRA 16/04/26	6ª FEIRA 17/04/26	Média semanal
KCAL/DIA Calorias	847,43	867,91	3075,72	820,44	978,60	1318,02
Carboidratos (g)	165	127	99	126	196	143
Proteínas (g)	40	39	44	37	36	39
Lipídeos (g)	14	26	33	31	35	28
Vitamina A (mcg)	1017,58	1524,58	378,53	307,65	462,99	738,31
Vitamina C (mcg)	132,48	89,08	24,15	92,65	84,50	84,57
Cálcio (mg)	799,86	679,26	604,51	666,08	742,88	698,52
Ferro (mg)	4,55	4,14	2,34	3,88	5,83	4,15
Sódio (mg)	1325,36	1535,84	2159,97	1482,20	1391,31	1578,94

VALORES DE REFERÊNCIA

01 A 03 ANOS

Valores de referência para	Nº de refeições	Energia (Kcal)	Proteínas 10 a 15% do VET	Lipídios 25 a 35% do VET	Carboidratos 55 a 65% do VET	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 Refeições	203	5 a 8	6 a 8	28 a 33	78	2	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12 a 18	13 a 18	65 a 77	182	5	350	35

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 4ª SEMANA DO MÊS

CRECHE – B2, M1, M2
01 A 03 ANOS

REFEIÇÕES	2ª FEIRA 20/04/26	3ª FEIRA 21/04/26	4ª FEIRA 22/04/26	5ª FEIRA 23/04/26	6ª FEIRA 24/04/26
Café da manhã	Leite Ovos cozidos		Leite Cuscuz	Leite Tapioca com patê de legumes	Leite Batata doce cozida
Fruta	Tangerina		Banana	Maçã	Mamão
Almoço Jantar	Arroz, lentilha, ovos mexidos com chuchu e cenoura ao forno, berinjela assada, salada de alface e tomate	FERIADO	Macarrão ao sugo, frango à milanesa assado com batatas, repolho refogado, salada de couve-flor e cenoura	Arroz, feijão, carne de panela com batata e cenoura, abobrinha refogada, salada de alface e rúcula	Macarrão alho e óleo, frango ensopado, abóbora assada, salada de couve-flor e alface
Sobremesa	Laranja		Mamão	Banana	Maçã
Lanche	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira

VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES

Nutrientes	2ª FEIRA 20/04/26	3ª FEIRA 21/04/26	4ª FEIRA 22/04/26	5ª FEIRA 23/04/26	6ª FEIRA 24/04/26	Média semanal
KCAL/DIA Calorias	718,47	0	1322,10	1046,19	2463,17	1109,99
Carboidratos (g)	157	0	211	169	105	128
Proteínas (g)	30	0	57	43	39	34
Lipídeos (g)	8	0	59	26	16	22
Vitamina A (mcg)	417,17	0	532,80	14237,46	2249,30	3487,35
Vitamina C (mcg)	98,71	0	107,42	116	37,41	71,91
Cálcio (mg)	740,29	0	641,18	663,59	722,47	553,50
Ferro (mg)	3,53	0	4,48	5,34	2,90	3,25
Sódio (mg)	1496	0	1319,96	1218,12	2059,86	1218,79

**VALORES DE REFERÊNCIA
01 A 03 ANOS**

Valores de referência para	Nº de refeições	Energia (Kcal)	Proteínas 10 a 15% do VET	Lipídios 25 a 35% do VET	Carboidratos 55 a 65% do VET	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 Refeições	203	5 a 8	6 a 8	28 a 33	78	2	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12 a 18	13 a 18	65 a 77	182	5	350	35

Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
CARDÁPIO MENSAL

CARDÁPIO – 5ª SEMANA DO MÊS									
CRECHE – B2, M1, M2									
01 A 03 ANOS									
REFEIÇÕES	2ª FEIRA 27/04/26	3ª FEIRA 28/04/26	4ª FEIRA 29/04/26	5ª FEIRA 30/04/26					
Café da manhã	Leite Mandioca cozida	Leite Cuscuz	Leite Batata doce	Leite Banana com aveia					
Fruta	Laranja	Banana	Melão	Tangerina					
Almoço Jantar	Arroz, abobrinha refogada, salada de batata com ovos e ervilha	Arroz, feijão, carne de panela com mandioca, abóbora assada, salada de repolho e cenoura	Risoto de frango com chuchu e cenoura, feijão, batata doce chips assados, salada de alface e acelga	Macarrão com frango desfiado, brócolis, acelga e cenoura, abobrinha refogada, salada de alface e tomate.					
Sobremesa	Salada de frutas	Laranja	Banana	Melão					
Lanche	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira	Mamadeira					
VALORES DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES									
Nutrientes	2ª FEIRA 27/04/26	3ª FEIRA 28/04/26	4ª FEIRA 29/04/26	5ª FEIRA 30/04/26	6ª FEIRA	Média semanal			
KCAL/DIA Calorias	721,56	1068,13	745,26	680,84	0	643,16			
Carboidratos (g)	121	161	113	92	0	97			
Proteínas (g)	34	48	35	32	0	30			
Lipídeos (g)	12	56	21	26	0	23			
Vitamina A (mcg)	416,23	913,72	1779,47	709,82	0	763,85			
Vitamina C (mcg)	121,82	75,92	44,93	79,46	0	64,43			
Cálcio (mg)	759,79	635,86	611,96	607,85	0	523,09			
Ferro (mg)	3,26	6,47	4,21	2,84	0	3,36			
Sódio (mg)	1191,16	1825,24	806,75	1312,14	0	1027,06			
VALORES DE REFERÊNCIA									
01 A 03 ANOS									
Valores de referência para	Nº de refeições	Energia (Kcal)	Proteínas 10 a 15% do VET	Lipídios 25 a 35% do VET	Carboidratos 55 a 65% do VET	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)
30% das necessidades nutricionais/dia	2 Refeições	203	5 a 8	6 a 8	28 a 33	78	2	150	15
70% das necessidades nutricionais/dia	3 refeições	475	12 a 18	13 a 18	65 a 77	182	5	350	35
Substituições de alimentos deverão ocorrer apenas em caráter excepcional, mediante justificativa formal e comunicação ao setor de Nutrição.									
							Elaine Witt Motoda CRN-3 – RT – Nº 8490		