



Centro de Educação Infantil Mão Cooperadora – PIRAQUARA



CARDÁPIO JUNHO 2025

CAFÉ DA MANHÃ/ DESJEJUM					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	Chá de hortelã 2 Rosquinha de côco	Leite com café 3 Rosquinha de leite	Vitamina de fruta 4 Bolo de laranja	Chá de erva doce 5 Rosquinha de polvilho	Leite com cacau 6 Pão francês com patê de frango
2º Sem	Mingau de aveia 9	Chá de erva cidreira 10 Bolacha salgada	Leite integral morno 11 Pão francês com ovos mexidos	Suco de fruta 12 Bolacha de leite	Leite com cacau 13 Pão caseiro com manteiga
3ªSem	Leite com café 16 Biscoito salgado	Chá de melissa 17 Biscoito de maizena	Suco de laranja natural 18 Pão de cenoura com manteiga	FERIADO 19	RECESSO 20
4º Sem	Leite com café 23 Biscoito de leite sem recheio	Chá de camomila 24 Ovos mexidos	Leite integral morno 25 Pão semi integral com manteiga	Chá de hortelã 26 Rosquinha de polvilho	ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA 27
5º Sem	Leite com café 30 Biscoito de maizena				

*Leite com café: preparação com limite de oferta! 70% leite e 30% café somente!
**A quantidade de açúcar para crianças acima de 3 anos é limitada, dentro dos padrões permitidos.

*CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;**** Às 10h00 e às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.



CARDÁPIO JUNHO 2025

ALMOÇO GERAL

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	Arroz 2 Feijão Ovos cozidos Macarrão à primavera Repolho e beterraba	Arroz 3 Feijão Coxa e sobre ao molho Purê de batata Cenoura e tomate	Arroz 4 Lentilha Moela refogada Bolinho de legumes Alface e brócolis	Arroz Integral 5 Feijão Carne de panela com legumes Quibebe Couve e tomate	Arroz 6 Feijão Linguíça refogada Mandioca na manteiga Alface e acelga
2ª Sem	Arroz 9 Feijão Moída refogada com legumes Farofa nutritiva Cenoura e beterraba	Arroz integral 10 Feijão Carne de panela com batata Macarrão alho e óleo Repolho e pepino	Arroz 11 Feijão Tirinhas de frango ao molho Quirerinha Cenoura e couve-flor	Arroz 12 Feijão Fricassê de carne Mix de legumes refogados Repolho e tomate	Arroz 13 Lentilha Bife na chapa Polenta cremosa Folhas verdes e chuchu
3ª Sem	Arroz 16 Feijão Omelete colorido Macarrão à bolonhesa Cenoura e repolho	Arroz 17 Feijão Quibe assado de forma Mandioca refogada com cheiro verde Beterraba e chuchu	Arroz 18 Lentilha Linguíça assada Creme de cenoura Couve e tomate	19 FERIADO	20 RECESSO
4ª Sem	Arroz 23 Feijão Almôndega ao molho Creme de milho Acelga e repolho	Arroz 24 Lentilha Strogonoff de carne Batata palha Cenoura ralada e beterraba	Arroz integral 25 Feijão Pernil de panela Quirerinha com couve Alface e rúcula	Arroz 26 Feijão Peixe cozido Farofa de cenoura com banana Repolho e beterraba	27 ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA
5ª Sem	Arroz 30 Feijão Ovos mexidos com cenoura Batata doce assada ou refogada Repolho roxo e rúcula				

*CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;**** Às 10h00 e às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.



Centro de Educação Infantil Mão Cooperadora – PIRAQUARA

CARDÁPIO JUNHO 2025



LANCHE DA TARDE					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	Cafe com leite 2 Pipoca salgada	Suco de fruta 3 Bolacha salgada	Quirera cremosa 4 com carne desfiada	Macarrão com carne 5	Sagu de uva integral 6
2º Sem	Arroz carreteiro 9 Colorido com legumes	Salada de banana 10 Com opcional de aveia	Café com leite 11 Rosquinha de côco	Suco de fruta 12 Bolo de cacau sem cobertura (FESTA ANIVERSARIANTES)	Chá de cidreira 13 Pipoca salgada
3ª Sem	Polenta cremosa com linguiça 16	Creme de mandioca com carne 17	Leite com café 18 Rosquinha de polvilho	FERIADO 19	RECESSO 20
4º Sem	Sopa de feijão com carne e legumes 23	Vitamina de banana com maçã 24 Pão de leite com frango, alface e tomate	Macarrão com frango 25	Leite com cacau 26 Cuscuz com ovo	ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA 27
5º Sem	Risoto de moela 30				

Orientação para cozinha: Triturar as ervas desidratadas no liquidificador, por uma questão atual de aceitação alimentar das crianças, em atividades incentivaremos aceitação de temperos aparentes.

CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;* Às 10h00 e às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.**