

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR**



Dia Mundial de Conscientização dos Transtornos Alimentares - 02/06
Este dia reforça a importância da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, promovendo uma relação mais saudável e consciente com a comida. É um momento de reflexão sobre acolhimento, respeito e prevenção dos transtornos alimentares, valorizando o papel da escola na promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes.

CARDÁPIO BERÇÁRIO (MENORES DE 1 ANO)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 01	TERÇA-FEIRA 02	QUARTA-FEIRA 03	QUINTA-FEIRA 04	SEXTA-FEIRA 05
Desjejum 07: 00 a 07:30	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	FERIADO	Fórmula láctea
Lanche Manhã 09: 00 a 09:30	Tangerina em gomos	Banana prata ou pacovan amassada	Manga em cubos	FERIADO	Abacaxi em cubos
Almoço 11: 00 a 11:30	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Arrumadinho de filé de frango desfiado (feijão verde) Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado) bem cozido Purê de batata inglesa com cenoura	Couve picadinho refogado Feijoada saudável amassada (Carne bovina em cubos pequenos + Feijão preto) Arroz refogado com alho (arroz parboilizado) bem cozido	FERIADO	Peixe desfiado ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) Arroz simples (Arroz parboilizado) bem cozido
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Manga em cubos	Melancia em cubos	Abacaxi em cubos	FERIADO	Banana prata ou pacovan amassada
Jantar 15:30 a 16:00	Arroz refogado com coentro (arroz parboilizado) bem cozido Fígado bovino em cubos pequenos ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macaxeira amassada Filé de frango desfiado ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho	FERIADO	Cuscuz de milho umedecido com fórmula láctea Ovo mexido

Média da Composição Nutricional Diária

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
498,02	73,16	21,73	15,29	998,20	62,81	211,89	5,05	109,12

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR



Dia da Conscientização contra a Obesidade Infantil - 03/06
No PNAE, este dia reforça a importância da promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, incentivando hábitos alimentares equilibrados desde a infância. A educação alimentar e nutricional, junto ao acesso a refeições de qualidade, contribui para a prevenção da obesidade infantil e para o desenvolvimento saudável dos estudantes.

CARDÁPIO BERÇÁRIO (MENORES DE 1 ANO)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 08	TERÇA-FEIRA 09	QUARTA-FEIRA 10	QUINTA-FEIRA 11	SEXTA-FEIRA 12
Desjejum 00 a 07:30	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Banana prata ou pacovan amassada	Abacaxi em cubos	Goiaba em rodela	Melão em cubos	Melancia em cubos
Almoço a 11:30	Macarrão parafuso com filé de peixe desfiado e legumes amassados (repolho e cenoura)	Carne bovina moída ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão carioca amassado Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado) bem cozido	Fígado bovino em iscas ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) picadinho Feijão verde refogado e amassado Arroz refogado com coentro (arroz parboilizado) bem cozido	Purê de batata inglesa Filé de frango em cubos pequenos ao molho Arroz simples (arroz parboilizado) bem cozido	Salada verão (cenoura ralada, abacaxi em cubos, maçã em cubos e alface picadinha) Carne bovina em iscas acebolada picadinha Feijão caseiro (Feijão preto) amassado Arroz refogado com alho (arroz parboilizado) bem cozido
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Goiaba em rodela	Melão em cubos	Abacaxi em cubos	Melancia em cubos	Banana prata ou pacovan amassada
Jantar 15:30 a 16:00	Risoto de carne bovina em cubos pequenos com legumes (arroz branco, batata, cenoura, chuchu)	Macarrão com filé de frango desfiado ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Batata doce amassada Ovo primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde)	Cuscuz de milho amassado Carne bovina moída ao molho	Canja de filé de frango com legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu)

Média da Composição Nutricional Diária

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
429,61	48,29	16,45	5,95	801,96	36,54	71,24	3,57	70,70

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536- 9

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR



Festas Juninas

As festas juninas valorizam a cultura alimentar brasileira e incentivam hábitos mais saudáveis no ambiente escolar. No PNAE, essa época é uma oportunidade de promover a educação alimentar e nutricional por meio de preparações típicas, alimentos regionais e tradições culturais.

Para tornar esse momento ainda mais especial, contamos também com um livro de receitas para datas comemorativas, reunindo preparações nutritivas, saborosas e alinhadas às ações de alimentação escolar.

CARDÁPIO BERÇÁRIO (MENORES DE 1 ANO)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 15	TERÇA-FEIRA 16	QUARTA-FEIRA 17	QUINTA-FEIRA 18	SEXTA-FEIRA 19
Desjejum 07:00 a 07:30	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea	Fórmula láctea
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Melancia em cubos	Banana prata ou pacovan amassada	Manga em cubos	Abacaxi em cubos	Tangerina em gomos
Almoço 11:00 a 11:30	Salada bicolor em pequenos pedaços cozida (beterraba e cenoura) Macarrão talharim com filé de frango desfiado ao molho com legumes(batata inglesa, cenoura, chuchu)	Fígado bovino em cubos pequenos ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão verde refogado Arroz refogado com alho (arroz parboilizado)	Risoto de filé de frango desfiado com legumes (arroz branco, batata inglesa, cenoura, chuchu)	Carne bovina moída ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão caseiro (Feijão preto) amassado Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado) bem cozido	Abóbora em cubos cozida Feijoada alagoana (Feijão carioca + Carne bovina em cubos pequenos) Arroz simples (arroz parboilizado) bem cozido
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Manga tommy ou espada em cubos	Melancia em cubos	Abacaxi em cubos	Tangerina em gomos	Banana prata ou pacovan amassada
Jantar 15:30 a 16:00	Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado) Filé de peixe ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho	Macaxeira Carne bovina moída ao molho	Cuscuz de milho Ovo primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde)	Sopa de carne bovina com macarrão espaguete e legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu) Pão seda

Média da Composição Nutricional Diária

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
486,77	76,09	19,56	13,80	852,64	68,33	189,77	4,92	130,83

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536- 9

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR**



Dia Nacional do Diabetes - 26/06
A alimentação equilibrada é essencial na prevenção e no controle do diabetes. No ambiente escolar, a educação alimentar e nutricional incentiva hábitos mais saudáveis. Essas práticas contribuem para o bem-estar e a qualidade de vida dos estudantes. Assim, fortalecemos escolhas conscientes e uma relação mais saudável com os alimentos.

CARDÁPIO BERÇÁRIO (MENORES DE 1 ANO)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 22	TERÇA-FEIRA 23	QUARTA-FEIRA 24	QUINTA-FEIRA 25	SEXTA-FEIRA 26
Desjejum 07:00 a 07:30	Fórmula láctea	Fórmula láctea	FERIADO	Fórmula láctea	Fórmula láctea
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Goiaba em rodelas	Banana prata ou pacovan amassada	FERIADO	Melancia em cubos	Melão em cubos
Almoço 11:00 a 11:30	Salada colorida (cenoura ralada, alface picadinha, beterraba ralada) Bobó de macaxeira com filé de frango desfiado Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado) bem	Macarrão com carne bovina moída e legumes ao molho (batata inglesa, cenoura, chuchu)	FERIADO	Legumes cozidos amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu) Filé de frango em iscas acebolado picadinho Baião de dois (Arroz branco + Feijão verde) amassados	Carne bovina moída ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Melão em cubos	Melancia em cubos	FERIADO	Abacaxi em cubos	Banana prata ou pacovan
Jantar 15:30 a 16:00	Inhame amassado Carne bovina moída ao molho	Cuscuz de milho umedecido com fórmula láctea Ovo mexido	FERIADO	Batata doce amassada Carne bovina em cubos pequenos ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Risoto de filé de frango desfiado com legumes (arroz branco, batata inglesa, cenoura, chuchu)

Média da Composição Nutricional Diária

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
599,46	83,38	32,57	16,06	913,08	72,87	176,70	4,55	423,65

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536-9

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA ESPECIALIZADA DE GESTÃO EDUCACIONAL
COORDENAÇÃO TÉCNICA GERAL DE PROGRAMAS E PROJETOS NA ESCOLA
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR**



Semana Mundial da Alergia - 29 a 5/07

A conscientização sobre alergias alimentares é fundamental para a segurança no ambiente escolar.
O cuidado no preparo e na identificação dos alimentos ajuda na prevenção de reações.
A educação alimentar contribui para práticas mais seguras e inclusivas.
Assim, promovemos saúde, proteção e bem-estar para todos os estudantes.

CARDÁPIO BERÇÁRIO (MENORES DE 1 ANO)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 29	TERÇA-FEIRA 30	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 07:00 a 07:30	FERIADO	Fórmula láctea			
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	FERIADO	Banana prata ou pacovan amassada			
Almoço 11:00 a 11:30	FERIADO	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho			
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	FERIADO	Melancia em cubos			
Jantar 15:30 a 16:00	FERIADO	Macaxeira amassada Filé de frango desfiado ao molho com legumes amassados (batata inglesa, cenoura, chuchu)			

Média da Composição Nutricional Diária

Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Vit. A (mg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)
498,02	73,16	21,73	15,29	998,20	62,81	211,89	5,05	109,12

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim
ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
COORDENADORA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO
E SEGURANÇA ALIMENTAR
MATRÍCULA: 928536- 9