



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 ENSINO INFANTIL PARCIAL (CRECHE E PRÉ-ESCOLAR 1 A 5 ANOS)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 01	TERÇA-FEIRA 02	QUARTA-FEIRA 03	QUINTA-FEIRA 04	SEXTA-FEIRA 05
Desjejum 08:00 a 08:30	Banana prata ou pacovan com leite de vaca em pó integral	Sanduíche natural saudável (pão seda, queijo muçarela, alface e tomate)	Cuscuz de milho umedecido com leite de vaca integral Ovo mexido	FERIADO	Leite de vaca integral com cacau em pó 100%
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Tangerina	Banana prata ou pacovan	Manga	FERIADO	Abacaxi
Almoço 11:00 a 11:30	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Purê de abóbora Arrumadinho de filé de frango (feijão fradinho) Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado)	Couve refogado Feijoada saudável (Carne bovina em cubos + Feijão preto) Farofa de alho Arroz refogado com alho (arroz parboilizado)	FERIADO	Peixada ao molho de coco com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) Pirão de peixe Arroz simples (arroz parboilizado)
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Manga	Melancia	Abacaxi	FERIADO	Banana prata ou pacovan
Jantar 15:30 a 16:00	Arroz refogado com coentro (Arroz parboilizado) Fígado bovino ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macaxeira Filé de frango ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho	FERIADO	Cuscuz de milho umedecido com leite de vaca integral 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)
900,46	128,52	48,51	22,54	1437,39	71,80	343,84	5,71	805,09

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 ENSINO INFANTIL PARCIAL (CRECHE E PRÉ-ESCOLAR 1 A 5 ANOS)
JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 08	TERÇA-FEIRA 09	QUARTA-FEIRA 10	QUINTA-FEIRA 11	SEXTA-FEIRA 12
Desjejum 08:00 a 08:30	iogurte natural com frutas (banana prata ou pacovan, maçã e mamão)	Banana prata ou pacovan polvilhada com leite em pó integral	Batata doce Carne bovina moída ao molho	Mingau de banana com aveia com cacau 100%	Cuscuz de milho umedecido com leite de vaca integral
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Banana prata ou pacovan	Abacaxi	Goiaba	Melão	Melancia
Almoço 11:00 a 11:30	Macarrão parafuso com filé de peixe ao molho com legumes (repolho e cenoura)	Carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão caseiro (Feijão carioca) Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado)	Fígado bovino em iscas ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão tropeiro (Feijão fradinho) Arroz refogado com coentro (arroz parboilizado)	Salada verão (cenoura, abacaxi, maçã e alface) Carne bovina em iscas acebolada Feijão caseiro (Feijão Preto) Arroz refogado com alho (arroz parboilizado)	Salada colorida (cenoura, alface, beterraba) Bobó de macaxeira com filé de frango Arroz simples (arroz parboilizado)
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Goiaba	Melão	Abacaxi	Melancia	Banana prata ou pacovan
Jantar 15:30 a 16:00	Risoto de carne bovina com legumes (arroz branco, batata inglesa, cenoura, chuchu)	Macarrão com filé de frango desfiado e legumes ao molho (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Batata doce Ovo primavera (ovo de galinha, cenoura, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde)	Cuscuz de milho Carne bovina moída ao molho	Canja de filé de frango com 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)
746,41	85,11	35,46	10,54	1699,97	55,37	97,15	4,67	472,19

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 ENSINO INFANTIL PARCIAL (CRECHE E PRÉ-ESCOLAR 1 A 5 ANOS)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 15	TERÇA-FEIRA 16	QUARTA-FEIRA 17	QUINTA-FEIRA 18	SEXTA-FEIRA 19
Desjejum 08:00 a 08:30	Vitamina de banana com leite de vaca em pó integral (sem açúcar)	Mandioqueijo	Cuscuz de arroz Ovo mexido com repolho e cenoura ralada	Banana prata ou pacovan polvilhada com leite em pó integral	Crepioca com queijo muçarela
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Melancia	Banana prata ou pacovan	Manga tommy ou espada	Abacaxi	Tangerina
Almoço 11:00 a 11:30	Salada bicolor (beterraba e cenoura) Macarrão talharim com filé de frango desfiado ao molho	Figado bovino ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) Feijão fradinho refogado Arroz refogado com alho (arroz parboilizado)	Risoto de filé de frango com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Carne bovina moída com legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) Feijão caseiro (Feijão Preto) Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado)	Abóbora a vinagrete Feijoada alagoana (carne bovina em cubos + Feijão carioca) Farofa de couve Arroz simples (arroz parboilizado)
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Manga tommy ou espada	Melancia	Abacaxi	Tangerina	Banana prata ou pacovan
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)
792,19	124,67	42,25	16,13	1214,92	82,01	217,86	5,42	660,38


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 ENSINO INFANTIL PARCIAL (CRECHE E PRÉ-ESCOLAR 1 A 5 ANOS)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 22	TERÇA-FEIRA 23	QUARTA-FEIRA 24	QUINTA-FEIRA 25	SEXTA-FEIRA 26
Desjejum 08:00 a 08:30	Banana prata ou pacovan polvilhada com leite em pó integral	Pão seda com requeijão caseiro	FERIADO	Cuscuz quarenta Carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Panqueca de aveia com banana e cacau 100%
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	Goiaba	Banana prata ou pacovan	FERIADO	Melancia	Melão
Almoço 11:00 a 11:30	Purê de batata inglesa Filé de frango em cubos ao molho Feijão caseiro (Feijão Preto) Arroz refogado com cenoura (arroz parboilizado)	Macarrão com carne bovina moída e legumes ao molho (batata inglesa, cenoura, chuchu)	FERIADO	Salada vinagrete Filé de frango em iscas acebolado Baião de dois (Arroz parboilizado + Feijão verde)	Cozido de carne bovina com legumes (abóbora, batata inglesa, cenoura, couve manteiga, chuchu) Pirão de carne Arroz simples (arroz parboilizado)
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	Melão	Melancia	FERIADO	Abacaxi	Banana prata ou pacovan
Jantar 15:30 a 16:00	Inhame Carne bovina moída ao molho	Cuscuz de milho umedecido com leite de vaca integral Ovo mexido	FERIADO	Batata doce Carne bovina ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)	Risoto de filé de frango 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)
646,21	93,95	39,29	14,13	923,21	60,26	154,57	5,18	528,56

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 ENSINO INFANTIL PARCIAL (CRECHE E PRÉ-ESCOLAR 1 A 5 ANOS)

JUNHO/2026

REFEIÇÕES/ HORÁRIOS	SEGUNDA-FEIRA 29	TERÇA-FEIRA 30	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Desjejum 08:00 a 08:30	FERIADO	Banana prata ou pacovan com leite de vaca em pó integral			
Lanche Manhã 09:00 a 09:30	FERIADO	Tangerina			
Almoço 11:00 a 11:30	FERIADO	Macarrão espaguete com carne bovina moída ao molho com legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu)			
Lanche da tarde 13:00 a 13:30	FERIADO	Manga			
Jantar 15:30 a 16:00	FERIADO	Macaxeira Filé de frango ao molho com legumes (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)
675,26	95,08	43,73	14,57	339,30	92,13	211,68	3,95	450,58

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