



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – FEVEREIRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 06/02	3ª FEIRA 07/02	4ª FEIRA 08/02	5ª FEIRA 09/02	6ª FEIRA 10/02
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Waffle salgado com inhame Fruta: caqui	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Esfiha de frango Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz integral, feijão carioca, carne bovina em cubos ao molho e farofa Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: laranja	Arroz, feijão preto, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 13/02	3ª FEIRA 14/02	4ª FEIRA 15/02	5ª FEIRA 16/02	6ª FEIRA 17/02
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: caqui	Chá de camomila Omelete Fruta: bergamota	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle de polvilho Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne moída Salada: alface e tomate Fruta: poncã	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: melancia	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – FEVEREIRO E MARÇO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 20/02	3ª FEIRA 21/02	4ª FEIRA 22/02	5ª FEIRA 23/03	6ª FEIRA 24/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	RECESSO	CARNAVAL	RECESSO	Vitamina: leite com banana Batata doce assada (palito) Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	RECESSO	CARNAVAL	RECESSO	Arroz, lentilha, fígado bovino e farofa Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: repolho roxo
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 27/02	3ª FEIRA 28/02	4ª FEIRA 01/03	5ª FEIRA 02/03	6ª FEIRA 03/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: caqui	Chá de camomila Bolo de fubá Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Waffle salgado com inhame Fruta: banana	Chá de hortelã Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão integral	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – MARÇO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 06/03	3ª FEIRA 07/03	4ª FEIRA 08/03	5ª FEIRA 09/03	6ª FEIRA 10/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: manga	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Esfiha de carne moída Fruta: banana	Chá de hortelã Pão colorido com nata Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: poncã	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: pepino	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne moída Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 13/03	3ª FEIRA 14/03	4ª FEIRA 15/03	5ª FEIRA 16/03	6ª FEIRA 17/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de abóbora cabotia com coco ralado Fruta: manga	Chá de camomila Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle de polvilho Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: melancia	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – MARÇO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 20/03	3ª FEIRA 21/03	4ª FEIRA 22/03	5ª FEIRA 23/03	6ª FEIRA 24/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: manga	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: poncã	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: pepino	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: beterraba Fruta: pera	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: alface e tomate
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 27/03	3ª FEIRA 28/03	4ª FEIRA 29/03	5ª FEIRA 30/03	6ª FEIRA 31/03
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Waffle salgado com inhame Fruta: goiaba	Chá de camomila Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Esfiha de frango Fruta: banana	Chá de hortelã Omelete Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: laranja	Arroz, lentilha, macarrão caseiro, molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: acelga Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – ABRIL/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 03/04	3ª FEIRA 04/04	4ª FEIRA 05/04	5ª FEIRA 06/04	6ª FEIRA 07/04
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Panqueca de banana com aveia Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: manga	Chá de camomila Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	FERIADO SEXTA FEIRA SANTA
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: beterraba Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: beterraba Fruta: bergamota	FERIADO SEXTA FEIRA SANTA
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 10/04	3ª FEIRA 11/04	4ª FEIRA 12/04	5ª FEIRA 13/04	6ª FEIRA 14/04
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Waffle de polvilho Fruta: manga	Suco Bolo de fubá Fruta: melão	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão colorido com nata Fruta: pera	Chá de erva doce Torta salgada Fruta: maçã	Chá de hortelã Batata doce assada (palito) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, lentilha, macarrão caseiro, molho de carne de frango peito Salada: pepino	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: alface e tomate	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne moída Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – ABRIL/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 17/04	3ª FEIRA 18/04	4ª FEIRA 19/04	5ª FEIRA 20/04	6ª FEIRA 21/04
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Panqueca de banana com aveia Fruta: maçã	Vitamina: leite com cacau Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: goiaba	Chá de camomila Waffle salgado com inhame Fruta: bergamota	Vitamina: leite com banana Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: banana	FERIADO TIRADENTES
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga	Arroz, lentilha e iscas bovina ao molho com legumes Salada: repolho verde com cenoura ralada	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: beterraba Fruta: melancia	FERIADO TIRADENTES
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 24/04	3ª FEIRA 25/04	4ª FEIRA 26/04	5ª FEIRA 27/04	6ª FEIRA 28/04
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Omelete Fruta: manga	Chá de camomila Esfiha de frango Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão colorido com nata Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle doce Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: alface e tomate Fruta: poncã	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne de frango coxa s/ coxa Salada: brócolis e couve flor cozido	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne moída Salada: acelga Fruta: laranja	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: pepino

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – MAIO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 01/05	3ª FEIRA 02/05	4ª FEIRA 03/05	5ª FEIRA 04/05	6ª FEIRA 05/05
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	FERIADO DIA DO TRABALHO	Vitamina: leite com abacate Waffle de polvilho Fruta: manga	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Bolo de fubá Fruta: banana	Chá de hortelã Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	FERIADO DIA DO TRABALHO	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto mandioca cozida e iscas bovina ao molho Salada: beterraba	Arroz carreteiro com carne moída e feijão carioca Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: repolho roxo
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 08/05	3ª FEIRA 09/05	4ª FEIRA 10/05	5ª FEIRA 11/05	6ª FEIRA 12/05
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Waffle salgado com inhame Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: manga	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: pera	Vitamina: leite com mamão Batata doce assada (palito) Fruta: banana	Chá de hortelã Esfiha de carne moída Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: poncã	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: pepino Fruta: laranja	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – MAIO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 15/05	3ª FEIRA 16/05	4ª FEIRA 17/05	5ª FEIRA 18/05	6ª FEIRA 19/05
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Waffle doce Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Omelete Fruta: manga	Chá de camomila Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: bergamota	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: banana	Chá de hortelã Torta salgada Fruta: mamão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, fígado bovino e farofa com ovos Salada: alface e tomate Fruta: poncã	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: repolho verde com cenoura ralada	Arroz, feijão preto, macarrão caseiro, molho de carne moída Salada: beterraba Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: repolho roxo
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 22/05	3ª FEIRA 23/05	4ª FEIRA 24/05	5ª FEIRA 25/05	6ª FEIRA 26/05
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle de polvilho Fruta: goiaba	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Esfiha de frango Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de abóbora cabotia com coco ralado Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz carreteiro com carne moída e feijão carioca Salada: acelga Fruta: melancia	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: pepino	Arroz, lentilha e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: poncã	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: beterraba

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – MAIO E JUNHO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 29/05	3ª FEIRA 30/05	4ª FEIRA 31/05	5ª FEIRA 01/06	6ª FEIRA 02/06
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Waffle salgado com inhame Fruta: caqui	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Esfiha de frango Fruta: banana	Vitamina: leite com cacau Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz integral, feijão carioca, carne bovina em cubos ao molho e farofa Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: laranja	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 05/06	3ª FEIRA 05/06	4ª FEIRA 07/06	5ª FEIRA 08/06	6ª FEIRA 09/06
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: caqui	Chá de camomila Omelete Fruta: bergamota	FERIADO CORPUS CHRISTI	Chá de hortelã Bolo de fubá Fruta: pera
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, lentilha, macarrão caseiro, molho de carne moída Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: brócolis e couve flor cozido	FERIADO CORPUS CHRISTI	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – JUNHO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 12/06	3ª FEIRA 13/06	4ª FEIRA 14/06	5ª FEIRA 15/06	6ª FEIRA 16/06
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: maçã	Vitamina: leite com cacau Waffle de polvilho Fruta: goiaba	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: mamão	Vitamina: leite com banana Batata doce assada (palito) Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão colorido	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: poncã	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: beterraba	Arroz, feijão preto, fígado bovino e farofa com ovos Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, feijão carioca e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: repolho roxo
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 19/06	3ª FEIRA 20/06	4ª FEIRA 21/06	5ª FEIRA 22/06	6ª FEIRA 23/06
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: caqui	Chá de camomila Bolo de fubá Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Waffle salgado com inhame Fruta: banana	Chá de hortelã Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão integral	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – JUNHO E JULHO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 26/06	3ª FEIRA 27/06	4ª FEIRA 28/06	5ª FEIRA 29/06	6ª FEIRA 30/06
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: manga	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Esfiha de carne moída Fruta: banana	Chá de hortelã Pão colorido com nata Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: poncã	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: pepino	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne moída Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 03/07	3ª FEIRA 04/07	4ª FEIRA 05/07	5ª FEIRA 06/07	6ª FEIRA 07/07
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: manga	Chá de camomila Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle de polvilho Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: melancia	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – JULHO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 10/07 COLÔNIA DE FÉRIAS	3ª FEIRA 11/07 COLÔNIA DE FÉRIAS	4ª FEIRA 12/07 COLÔNIA DE FÉRIAS	5ª FEIRA 13/07 COLÔNIA DE FÉRIAS	6ª FEIRA 14/07 COLÔNIA DE FÉRIAS
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle salgado com inhame Fruta: goiaba	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: laranja	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: repolho verde com cenoura ralada	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba Fruta: poncã	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: alface e tomate
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 17/07	3ª FEIRA 18/07	4ª FEIRA 19/07	5ª FEIRA 20/07	6ª FEIRA 21/07
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	Vitamina: leite com cacau Esfiha de frango Fruta: banana	Chá de hortelã Omelete Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	Arroz, lentilha e polenta com molho de carne moída Salada: pepino Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – JULHO E AGOSTO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 24/07	3ª FEIRA 25/07	4ª FEIRA 26/07	5ª FEIRA 27/07	6ª FEIRA 28/07
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Panqueca de banana com aveia Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: manga	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: pera	Vitamina: leite com mamão Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle de doce Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: beterraba Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: alface e tomate Fruta: poncã	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: repolho verde com cenoura ralada
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 31/07	3ª FEIRA 01/08	4ª FEIRA 02/08	5ª FEIRA 03/08	6ª FEIRA 04/08
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Waffle de polvilho Fruta: manga	Chá de camomila Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão	Vitamina: leite com abacate Esfiha de carne moída Fruta: banana	Chá de hortelã Batata doce assada (palito) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, lentilha, macarrão caseiro, molho de carne de frango peito Salada: pepino	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: abacaxi	Arroz, lentilha e polenta com molho de carne moída Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – AGOSTO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 07/08	3ª FEIRA 08/08	4ª FEIRA 09/08	5ª FEIRA 10/08	6ª FEIRA 11/08
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Vitamina: leite com cacau Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: goiaba	Vitamina: leite com mamão Omelete Fruta: manga	Chá de camomila Waffle salgado com inhame Fruta: bergamota	Vitamina: leite com banana Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: banana	Chá de hortelã Bolo de fubá Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: alface e tomate Fruta: poncã	Arroz, lentilha e iscas bovina ao molho Salada: repolho verde com cenoura ralada	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: beterraba Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: alface e tomate
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 14/08	3ª FEIRA 15/08	4ª FEIRA 16/08	5ª FEIRA 17/08	6ª FEIRA 18/08
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	FERIADO MUNICIPAL PADROEIRA DO MUNICÍPIO	Chá de camomila Esfiha de frango Fruta: pera	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão colorido com nata Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle doce Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	FERIADO MUNICIPAL PADROEIRA DO MUNICÍPIO	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne de frango coxa s/ coxa Salada: brócolis e couve flor cozido	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne moída Salada: acelga Fruta: laranja	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: pepino

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – AGOSTO E SETEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 21/08	3ª FEIRA 22/08	4ª FEIRA 23/08	5ª FEIRA 24/08	6ª FEIRA 25/08
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Torta salgada Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle de polvilho Fruta: manga	Chá de camomila Panqueca de banana com aveia Fruta: bergamota	Vitamina: leite com cacau Bolo de fubá Fruta: banana	Chá de hortelã Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto mandioca cozida e iscas bovina ao molho Salada: beterraba	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: repolho verde com cenoura ralada
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 28/08	3ª FEIRA 29/08	4ª FEIRA 30/08	5ª FEIRA 31/08	6ª FEIRA 01/09
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Waffle salgado com inhame Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: manga	Chá de hortelã Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: bergamota	Vitamina: leite com mamão Batata doce assada (palito) Fruta: banana	Suco natural Esfiha de carne moída Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: poncã	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba Fruta: abacaxi	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: acelga Fruta: laranja	Arroz, lentilha e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – SETEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 04/09	3ª FEIRA 05/09	4ª FEIRA 06/09	5ª FEIRA 07/09	6ª FEIRA 08/09
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Waffle doce Fruta: maçã	Suco natural Pão colorido com nata Fruta: bergamota	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: banana	FERIADO DIA DA INDEPENDÊNCIA	Suco natural Torta salgada Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bisteca suína ao molho Salada: repolho verde com cenoura ralada	FERIADO DIA DA INDEPENDÊNCIA	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 11/09	3ª FEIRA 12/09	4ª FEIRA 13/09	5ª FEIRA 14/09	6ª FEIRA 15/09
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de hortelã Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Waffle de polvilho Fruta: goiaba	FERIADO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO	Vitamina: leite com cacau Esfiha de frango Fruta: banana	Suco natural Bolo de abóbora cabotia com coco ralado sem açúcar Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: pepino	FERIADO ANIVERSÁRIO DO MUNICÍPIO	Arroz, lentilha e polenta com molho de carne de moída Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: poncã	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – SETEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 18/09	3ª FEIRA 19/09	4ª FEIRA 20/09	5ª FEIRA 21/09	6ª FEIRA 22/09
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Waffle salgado com inhame Fruta: manga	Suco natural Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: bergamota	Vitamina: leite com mamão Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: banana	Suco natural Panqueca de banana com aveia Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e iscas bovina ao molho Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga	Arroz, feijão preto, macarrão caseiro, molho de carne de frango peito Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: abacaxi	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 25/09	3ª FEIRA 26/09	4ª FEIRA 27/09	5ª FEIRA 28/09	6ª FEIRA 29/09
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Torta salgada Fruta: manga	Suco natural Bolo de fubá Fruta: pera	Vitamina: leite com abacate Waffle doce Fruta: banana	Suco natural Pão integral com patê de inhame Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto e polenta com molho de carne de moída Salada: pepino Fruta: poncã	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – OUTUBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 02/10	3ª FEIRA 03/10	4ª FEIRA 04/10	5ª FEIRA 05/10	6ª FEIRA 06/10
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de hortelã Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com cacao Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: manga	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Pão colorido com nata Fruta: banana	Vitamina: leite com banana Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: banana	Suco natural Waffle de polvilho Fruta: mamão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: abacaxi	Arroz, lentilha e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate Fruta: laranja	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, lentilha, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 09/10	3ª FEIRA 10/10	4ª FEIRA 11/10	5ª FEIRA 12/10	6ª FEIRA 13/10
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Waffle salgado com inhame Fruta: goiaba	Suco natural Torta salgada Fruta: bergamota	FERIADO NOSSA SENHORA APARECIDA DIA DAS CRIANÇAS	Suco natural Esfiha de carne moída Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, macarrão caseiro a base de vegetais, molho de carne de frango peito Salada: acelga Fruta: poncã	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: pepino	FERIADO NOSSA SENHORA APARECIDA DIA DAS CRIANÇAS	Arroz, feijão carioca e iscas bovina ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – OUTUBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 16/10	3ª FEIRA 17/10	4ª FEIRA 18/10	5ª FEIRA 19/10	6ª FEIRA 20/10
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Waffle doce Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: manga	Suco natural Panqueca de banana com aveia Fruta: pera	Vitamina: leite com cacau Omelete Fruta: banana	Suco natural Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: beterraba	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: poncã	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: repolho roxo
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 23/10	3ª FEIRA 24/10	4ª FEIRA 25/10	5ª FEIRA 26/10	6ª FEIRA 27/10
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de hortelã Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: manga	Chá de erva doce Waffle salgado com inhame Fruta: bergamota	Vitamina: leite com banana Waffle de polvilho Fruta: banana	Suco natural Pão colorido com nata Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: alface e tomate Fruta: abacaxi	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: repolho verde com cenoura ralada	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: laranja	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: alface e tomate

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – OUTUBRO E NOVEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 30/10	3ª FEIRA 31/10	4ª FEIRA 01/11	5ª FEIRA 02/11	6ª FEIRA 03/11
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	RECESSO	FERIADO DIA DA REFORMA	RECESSO	FERIADO FINADOS	RECESSO
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	RECESSO	FERIADO DIA DA REFORMA	RECESSO	FERIADO FINADOS	RECESSO
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 06/11	3ª FEIRA 07/11	4ª FEIRA 08/11	5ª FEIRA 09/11	6ª FEIRA 10/11
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Waffle doce Fruta: maçã	Suco natural Panqueca de banana com aveia Fruta: pera	Chá de hortelã Esfiha de frango Fruta: mamão	Vitamina: leite com abacate Pão colorido com nata Fruta: banana	Suco natural Omelete Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto e iscas bovina ao molho Salada: beterraba	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: repolho roxo	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: poncã	Arroz, lentilha, macarrão caseiro a base de vegetais, molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – NOVEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 13/11	3ª FEIRA 14/11	4ª FEIRA 15/11	5ª FEIRA 16/11	6ª FEIRA 17/11
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com cacau Pão integral com patê de inhame Fruta: goiaba	FERIADO PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA	Vitamina: leite com banana Waffle de polvilho Fruta: banana	Suco natural Bolo de abóbora cabotiá com coco ralado Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão carioca, fígado bovino e farofa com ovos Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: laranja	FERIADO PROCLAMAÇÃO DA REPÚBLICA	Arroz, feijão carioca e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate Fruta: abacaxi	Arroz colorido, lentilha e carne em cubos ao molho Salada: pepino
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 20/11	3ª FEIRA 21/11	4ª FEIRA 22/11	5ª FEIRA 23/11	6ª FEIRA 24/11
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de hortelã Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com mamão Waffle salgado com inhame Fruta: manga	Suco natural Torta salgada Fruta: bergamota	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Bolo de fubá Fruta: banana	Suco natural Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne de frango coxa s/ coxa Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: melancia	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: alface e tomate	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: acelga Fruta: poncã	Arroz, lentilha e peito de frango ao molho com legumes Salada: repolho roxo

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – NOVEMBRO E DEZEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 27/11	3ª FEIRA 28/11	4ª FEIRA 29/11	5ª FEIRA 30/11	6ª FEIRA 01/12
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Batata doce assada (palito) Fruta: maçã	Vitamina: leite com abacate Pão colorido com nata Fruta: goiaba	Suco natural Panqueca verde (tempero verde e farinha de arroz) Fruta: pera	Vitamina: leite com cacau Esfiha de carne moída Fruta: banana	Suco natural Waffle doce Fruta: mamão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, lentilha e canjiquinha com molho de carne de frango peito Salada: repolho verde com cenoura ralada Fruta: laranja	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: beterraba	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: alface e tomate Fruta: melancia	Arroz, lentilha, fígado bovino e farofa com ovos Salada: acelga
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 04/12	3ª FEIRA 05/12	4ª FEIRA 06/12	5ª FEIRA 07/12	6ª FEIRA 08/12
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de erva doce Omelete Fruta: maçã	Vitamina: leite com banana Bolo de abóbora cabotia com coco ralado Fruta: manga	Chá de camomila Pão integral com patê de inhame Fruta: mamão	Vitamina: leite com mamão Torta salgada Fruta: banana	Chá de hortelã Waffle de polvilho Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de frango, com macarrão de arroz e legumes (chuchu, cenoura, tomate, batatinha, brócolis) Pão colorido	Arroz, feijão preto, filé de tilápia assada, purê de batata Salada: repolho roxo Fruta: abacaxi	Arroz, feijão carioca e polenta com molho de carne moída Salada: alface e tomate	Arroz, lentilha, mandioca cozida e bife suína ao molho Salada: brócolis e couve flor cozido Fruta: melancia	Galinhada com arroz integral e feijão carioca Salada: acelga

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521



CMEI PROFESSORA CLARICE MARIA BREMM FAIXA DE 2 ANOS A 4 ANOS



CARDÁPIO – DEZEMBRO/2023

REFEIÇÃO	2ª FEIRA 11/12	3ª FEIRA 12/12	4ª FEIRA 13/12	5ª FEIRA 14/12	6ª FEIRA 15/12
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	Chá de camomila Pão colorido com nata Fruta: mamão	Chá de erva doce Torta salgada Fruta: maçã	Chá de camomila Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: bergamota	Vitamina: iogurte a base de inhame e morango Bolo de cenoura com ameixa preta (sem açúcar) Fruta: banana	Suco natural Pão integral com manteiga (sem sal) Fruta: melão
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	Sopa de carne bovina músculo, macarrão (cabelo de anjo), arroz e legumes Pão integral	Arroz, feijão preto, mandioca cozida e pernil suíno ao molho Salada: beterraba Fruta: laranja	Arroz, feijão carioca, macarrão caseiro, molho de carne de frango peito Salada: alface e tomate	Arroz carreteiro com carne moída e feijão preto Salada: acelga Fruta: melancia	Arroz, lentilha e iscas bovina ao molho Salada: beterraba
REFEIÇÃO	2ª FEIRA 18/12	3ª FEIRA 19/12	4ª FEIRA 20/12	5ª FEIRA 21/12	6ª FEIRA 22/12
DESJEJUM (08:00h) LANCHE DA TARDE (14:00h)	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
ALMOÇO (10:00h) JANTAR (16:00h)	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

CARDÁPIO SUJEITO À ALTERAÇÃO

Atenção: É proibida a alteração do cardápio sem a autorização da nutricionista, Art. 14 da Res. Nº 26/2013 – FNDE

Obs.: Nos casos de intolerância e alergia alimentar a orientação é utilizar somente os produtos que não contenham nas preparações do Cardápio ingredientes causadores dessas condições ESPECÍFICAS. Fazer a substituição do alimento.

Jussara Gheller - Nutricionista CRN/8:2325
Priscila K. Rossato Neuberger - Nutricionista CRN/8:7521