



SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CMEIS

FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS

PERÍODO: INTEGRAL

JUNHO 2025

1ª SEMANA

	Segunda-feira 02/06	Terça – feira 03/06	Quarta - feira 04/06	Quinta - feira 05/06	Sexta – feira 06/06
Café da Manhã 08:30 h	Pão Caseiro Chá de Camomila	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Bolo de Aveia com Banana Chá de Erva Doce
Almoço 11:00h	- Arroz - Feijão - Sassami desfiado ao molho - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Mandioca Cozida - Carne suína refogada e desfiada - Verduras e/ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Carne de Panela (acém bovino) - Verduras e/ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Omelete de Legumes - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Carne Suína - Verduras ou legumes cozidos ou refogados
Lanche da Tarde 14:00 h	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
	As frutas serão oferecidas conforme a maturação.				
Jantar 16:00 h	- Sopa de legumes com arroz e ovos	- Sopa de frango (sassami) com macarrão e legumes	- Polenta com Carne Moída - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Risoto de frango (coxa sobrecoxa) - Verdura ou legumes cozidos ou refogados	- Sopa de feijão com macarrão parafuso e legumes

NUTRICIONISTA: ANDREIA WENDLING GRACIOLI CRN 8 4297

*Cardápio sujeito a alterações.



SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CMEIS

FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS

PERÍODO: INTEGRAL

JUNHO 2025

2ª SEMANA

	Segunda-feira 09/06	Terça – feira 10/06	Quarta - feira 11/06	Quinta - feira 12/06	Sexta – feira 13/06
Café da Manhã 08:30 h	Pão Caseiro Chá de Camomila	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Torta de Legumes Chá de Erva Doce
Almoço 11:00h	- Arroz - Feijão - Carne Moída com legumes - Verduras	- Arroz - Feijão - Farofa de Legumes - Carne suína - Verduras	- Arroz - Feijão - Omelete com legumes - Verduras	- Arroz - Feijão - Frango (coxa sobrecoxa ao molho) - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Batata doce cozida - Carne suína - Verduras ou legumes cozidos ou refogados
Lanche da Tarde 14:00 h	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
	As frutas serão oferecidas conforme a maturação.				
Jantar 16:00 h	Sopa de feijão com macarrão	- Sopa de carne bovina (acém) com mandioca e legumes	- Sopa de frango (sassami) com legumes e arroz	- Polenta com Carne Moída ao molho de tomate - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Sopa de legumes com macarrão e ovos - Verduras ou legumes cozidos ou refogados



SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CMEIS

FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS

PERÍODO: INTEGRAL

JUNHO 2025

3ª SEMANA

	Segunda-feira 16/06	Terça – feira 17/06	Quarta - feira 18/06	Quinta - feira 19/06	Sexta – feira 20/06
Café da Manhã 08:30 h	Pão Caseiro Chá de Erva Doce	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	FERIADO CORPUS CHRISTY	RECESSO
Almoço 11:00h	- Arroz - Feijão - Frango (coxa sobrecoxa) ao molho de tomate - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Carne moída ao molho Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Carne suína refogada e desfiada - Verduras ou legumes cozidos ou refogados		
Lanche da Tarde 14:00 h	- Fruta	- Fruta	- Fruta		
	As frutas serão oferecidas conforme a maturação.				
Jantar 16:00 h	- Sopa de Feijão com batatas e legumes	- Macarronada com Frango (sassami) - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Sopa de Legumes com arroz e ovos		

NUTRICIONISTA: ANDREIA WENDLING GRACIOLI CRN 8 4297

*Cardápio sujeito a alterações.



SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU – PR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO CMEIS

FAIXA ETÁRIA: 1 A 4 ANOS

PERÍODO: INTEGRAL

JUNHO 2025

4ª SEMANA

	Segunda-feira 23/06	Terça – feira 24/06	Quarta - feira 25/06	Quinta - feira 26/06	Sexta – feira 27/06
Café da Manhã 08:30 h	Pão Caseiro Chá	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Leite de vaca integral	Pão Caseiro Chá	Bolo de Aveia com Banana Leite de vaca integral
Almoço 11:00h	- Arroz - Feijão - Carne moída ao molho de tomate - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Mandiocada com Carne bovina (Acém bovino) - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Mandioca - Carne suína - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Sassami ao molho de tomate - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Arroz - Feijão - Carne suína - Verduras ou legumes cozidos ou refogados
Lanche da Tarde 14:00 h	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
	As frutas serão oferecidas conforme a maturação.				
Jantar 16:00 h	- Risoto de frango (coxa sobrecoxa) - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Sopa de feijão com batata e legumes	- Polenta com molho de frango (coxa sobrecoxa) - Verduras ou legumes cozidos ou refogados	- Sopa de legumes com macarrão e ovos	- Macarronada com carne moída ao molho de tomate

NUTRICIONISTA: ANDREIA WENDLING GRACIOLI CRN 8 4297

*Cardápio sujeito a alterações.

ORIENTAÇÕES GERAIS

- ✓ As sopas devem ficar na consistência grossa, não liquidificar e não peneirar.
- ✓ Variar os cortes dos legumes nos preparos (ralados, picados).
- ✓ O preparo das verduras e/ou legumes está livre no cardápio para que sejam variadas o máximo possível. Podem ser raladas, cozidas, refogadas, servidas quente ou fria, misturados 2 ou mais tipos de vegetais e fazendo um mix. Essas variações estimulam a curiosidade e aceitação deste grupo de alimentos pelas crianças.
- ✓ O cardápio pode ter alterações durante o mês, sendo informado pela nutricionista.
- ✓ O CMEI não tem autorização para mudar o cardápio por conta própria.
- ✓ Os horários estipulados no cardápio não podem ser alterados.
- ✓ As frutas e hortaliças são servidas conforme maturação e sazonalidade
- ✓ De acordo com a nova resolução nº06, 08 de maio de 2020, as preparações não podem ter açúcar, é proibido o uso ou produtos que contem açúcar.
- ✓ Temperos utilizados nas preparações como sal, óleo e temperos secos são para dar sabor e não devem ser utilizados em excesso.
- ✓ **O cardápio foi elaborado de acordo com as recomendações apresentadas na Resolução nº6, 8 de maio de 2020 do FNDE no âmbito do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)**