



PREFEITURA DE
MARÍLIA
EDUCAÇÃO

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPHAS ALERGIAS
EMEI CRECHE (2 A 5 ANOS)



Coordenadoria de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3464-9967 - divisaodealimentacao@marilia.sp.gov.br

1ª SEMANA	Segunda-feira 02/02/2026	Terça-feira 03/02/2026	Quarta-feira 04/02/2026	Quinta-feira 05/02/2026	Sexta-feira 06/02/2026
Manhã integral				Leite especial c/ cacau + Banana prata	Leite especial c/ cacau + Maçã
Manhã parcial				Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. paulista)	Galinha (arroz, filé de frango e Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde) + Melancia
Almoço				Arroz, feijão e isca de carne c/ tomate. SALADA: Mix 1 de legumes (cenoura, milho e ervilha)	Arroz, feijão e carne em cubos c/ cheiro-verde. SALADA: Cenoura
Tarde parcial/int.				Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. paulista)	Galinha (arroz, filé de frango e Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde) + Melancia
Obs.				INFANTIL II: atendimento normal.	NÍVEL II: Café da manhã. MATERNAL I: Café da manhã. INFANTIL I e II: atendimento normal.

Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
945	116	61	26	217	24	293	7

*O cardápio de múltiplas alergias tem como intuito oferecer preparações seguras para os alunos com **alergia ao leite, ovo, glúten, soja e milho**. Além de intolerância a lactose.

*Utilizar **óleo de girassol** nas preparações.

*Em casos de alunos com **alergia a pescados**, substituir o peixe por carne boniva ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a porco**, substituir o porco por carne bovina ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a milho**, substituir o Mix 1 de legumes por outros legumes congelados.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189

FEVEREIRO/2026

CARDÁPIO - MÚLTIPHAS ALERGIAS

EMEI CRECHE (2 A 5 ANOS)



Coordenadoria de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3464-9967 - divisaodealimentacao@marilia.sp.gov.br

2ª SEMANA	Segunda-feira 09/02/2026	Terça-feira 10/02/2026	Quarta-feira 11/02/2026	Quinta-feira 12/02/2026	Sexta-feira 13/02/2026																
Manhã integral	Leite especial c/ cacau + Melão	Leite especial c/ cacau + Maçã	Leite especial c/ cacau + Banana nanica	Leite especial c/ cacau + Mamão	Pão de beijo + Leite especial c/ cacau																
Manhã parcial	Sopa (feijão, macarrão s/ glúten, carne moída e Mix 2 de legumes [cenoura, chuchu, abóbora cabotiá e vagem])	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian) + Maçã	Bolo de arroz + Leite especial c/ cacau + Banana nanica	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde)	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. Paulista)																
Almoço	Arroz, feijão e isca de carne c/ batata doce. SALADA: Mix 1 de legumes (cenoura, milho e ervilha)	Arroz, feijão e carne em cubos c/ mandioca. SALADA: Beterraba	Arroz, feijão e filé de frango em tiras c/ molho de tomate. SALADA: Chicória	Arroz, feijão e carne moída c/ berinjela. SALADA: Pepino	Arroz, feijão, peixe ao molho c/ batata. SALADA: Alface																
Tarde parcial/int.	Sopa (feijão, macarrão s/ glúten, carne moída e Mix 2 de legumes [cenoura, chuchu, abóbora cabotiá e vagem])	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian) + Maçã	Bolo de arroz + Leite especial c/ cacau + Banana nanica	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde)	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. Paulista)																
Obs.	NÍVEL II: Café da manhã e lanche. MATERNAL I: café da manhã. INFANTIL I e II: atendimento normal.	NÍVEL II: Café da manhã e almoço. MAT I: fruta maçã e lanche. MAT II: fruta maçã. INFANTIL I e II: atendimento normal.	NÍVEL II: Café da manhã, almoço. MAT I e II: lanche. INFANTIL I e II: atendimento normal.	NÍVEL II: atendimento normal do cardápio. MAT I e II INTEGRAL: café da manhã e almoço. INFANTIL I e II: atendimento normal.	Atendimento normal para todos.																
Composição nutricional (média semanal)																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Energia (Kcal)</th><th>CHO (g)</th><th>PTN (g)</th><th>LIP (g)</th><th>VITAMINA A (mgc)</th><th>VITAMINA C (mg)</th><th>CÁLCIO (mg)</th><th>FERRO (mg)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>950</td><td>115</td><td>55</td><td>31</td><td>193</td><td>45</td><td>483</td><td>6</td></tr> </tbody> </table>						Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	950	115	55	31	193	45	483	6
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)														
950	115	55	31	193	45	483	6														

*O cardápio de múltiplas alergias tem como intuito oferecer preparações seguras para os alunos com **alergia ao leite, ovo, glúten, soja e milho**. Além de intolerância a lactose.

*Utilizar **óleo de girassol** nas preparações.

*Em casos de alunos com **alergia a pescados**, substituir o peixe por carne boniva ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a porco**, substituir o porco por carne bovina ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a milho**, substituir o Mix 1 de legumes por outros legumes congelados.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI CRECHE (2 A 5 ANOS)



Coordenadoria de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3464-9967 - divisaodealimentacao@marilia.sp.gov.br

3ª SEMANA	Segunda-feira 16/02/2026	Terça-feira 17/02/2026	Quarta-feira 18/02/2026	Quinta-feira 19/02/2026	Sexta-feira 20/02/2026
Manhã integral					
Manhã parcial					
Almoço	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	FERIADO PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO
Tarde parcial/int.					

Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)

*O cardápio de múltiplas alergias tem como intuito oferecer preparações seguras para os alunos com **alergia ao leite, ovo, glúten, soja e milho**. Além de intolerância a lactose.

*Utilizar **óleo de girassol** nas preparações.

*Em casos de alunos com **alergia a pescados**, substituir o peixe por carne boniva ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a porco**, substituir o porco por carne bovina ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a milho**, substituir o Mix 1 de legumes por outros legumes congelados.


 Thalita Fernandes dos Santos
 Nutricionista
 CRN3-62189

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI CRECHE (2 A 5 ANOS)



Coordenadoria de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3464-9967 - divisaodealimentacao@marilia.sp.gov.br

4ª SEMANA	Segunda-feira 23/02/2026	Terça-feira 24/02/2026	Quarta-feira 25/02/2026	Quinta-feira 26/02/2026	Sexta-feira 27/02/2026																		
Manhã integral	Leite especial c/ cacau + Abacaxi	Leite especial c/ cacau + Maçã	Leite especial c/ cacau + Mamão	Pão de beijo + Leite especial c/ cacau	Leite especial c/ cacau + Banana nanica																		
Manhã parcial	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ tomate)	Bolo de arroz + Leite especial c/ cacau + Maçã	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian)	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde)	Tapioca c/ molho de carne moída (carne moída e molho de tomate) + Polpa de fruta + Melancia																		
Almoço	Arroz, feijão, carne em cubos e farofa de cebola (farinha de mandioca e cebola). SALADA: Cenoura c/ cheiro-verde	Arroz, feijão e carne moída c/ chuchu. SALADA: Beterraba	Arroz, feijão e filé de frango em tiras c/ molho de tomate. SALADA: Pepino c/ tomate	Arroz, feijão preto e pernil em cubos acebolado. REFOGADO: Couve manteiga	Arroz, feijão e filé de frango. SALADA: Rúcula																		
Tarde parcial/int.	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ tomate)	Bolo de arroz + Leite especial c/ cacau + Maçã	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian)	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde)	Tapioca c/ molho de carne moída (carne moída e molho de tomate) + Polpa de fruta + Melancia																		
Composição nutricional (média semanal)																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Energia (Kcal)</th><th>CHO (g)</th><th>PTN (g)</th><th>LIP (g)</th><th>VITAMINA A (mgc)</th><th>VITAMINA C (mg)</th><th>CÁLCIO (mg)</th><th>FERRO (mg)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">947</td><td align="center">115</td><td align="center">60</td><td align="center">28</td><td align="center">190</td><td align="center">48</td><td align="center">383</td><td align="center">6</td></tr> </tbody> </table>								Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	947	115	60	28	190	48	383	6
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)																
947	115	60	28	190	48	383	6																

*O cardápio de múltiplas alergias tem como intuito oferecer preparações seguras para os alunos com **alergia ao leite, ovo, glúten e soja**. Além de intolerância a lactose.

*Utilizar **óleo de girassol** nas preparações dos alunos alérgicos.

*Em casos de alunos com **alergia a pescados**, substituir o peixe por carne boniva ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a porco**, substituir o porco por carne bovina ou frango.

*Em casos de alunos com **alergia a milho**, substituir o Mix 1 de legumes por outros legumes congelados.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189