



PREFEITURA DE
MARÍLIA
EDUCAÇÃO

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI CRECHE PARCIAL (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
Lanche				Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. paulista)	Galinhada (arroz, filé de frango e Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde) + Banana prata


Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
325	46	18	8	49	8	67	2

*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 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.


Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189



PREFEITURA DE
MARÍLIA
EDUCAÇÃO

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI CRECHE PARCIAL (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
Lanche	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	Arroz, feijão, peixe ao molho c/ batata. SALADA: Alface c/ tomate	Bolo de arroz + Leite especial c/ cacau + Banana Nanica	Arroz, feijão e carne em cubos c/ tomate. SALADA: Beterraba


Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
275	35	18	8	52	7	101	2

*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 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.


Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189



PREFEITURA DE
MARÍLIA
EDUCAÇÃO

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI CRECHE PARCIAL (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
Lanche	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	FERIADO PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO


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 e soja**. Além de intolerância a lactose.

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


Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189

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



Coordenadoria de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3464-9967 - divisaoidealimentacao@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
Lanche	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate)	Bolo de arroz c/ coco + Leite especial c/ cacau + Abacaxi	Arroz, feijão e filé de frango c/ molho de tomate. SALADA: Pepino c/ tomate	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian) + Melancia	Arroz, feijão preto, pernil em cubos c/ mandioca e farofa de cebola (farinha de mandioca e cebola). REFOGADO: Couve manteiga

Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mg)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
280	34	16	9	41	16	76	2

*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 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.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189