



FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI NÍVEL I E II (4 MESES A 1 ANO E 10 MESES)



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
Café da manhã				Banana prata	Melancia
Almoço					
Lanche da tarde					
OBS.				Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial

Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
515	66	35	13	131	44	191	4

*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.


Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189



FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI NÍVEL I E II (4 MESES A 1 ANO E 10 MESES)



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	
Café da manhã	Melancia	Maçã	Banana nanica	Laranja	Mamão	
Almoço		Arroz, feijão e carne em cubos c/ mandioca. SALADA: Beterraba	Arroz, feijão e filé de frango desfiado REFOGADO: Chicória	Arroz, feijão e carne moída c/ berinjela. SALADA: Pepino	Arroz, ervilha e filé de frango ao molho c/ batata. REFOGADO: Vagem	
				Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	
Lanche da tarde	Sopa (feijão, macarrão s/ glúten, carne moída e Mix 2 de legumes [cenoura, chuchu, abóbora cabotiá e vagem])			Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde) + Banana nanica	Macarrão à bolonhesa (macarrão s/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ ab. Paulista) + Melão	
OBS.	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	Atendimento normal do cardápio		

Composição nutricional (média semanal)							
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
510	69	33	12	95	35	188	3

*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.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189



PREFEITURA DE
MARÍLIA
EDUCAÇÃO

FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI NÍVEL I E II (4 MESES A 1 ANO E 10 MESES)



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
Café da manhã					
Almoço	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	FERIADO E PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO	PLANEJAMENTO
Lanche da tarde					

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**.

Thalita
Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189



FEVEREIRO/2026
CARDÁPIO - MÚLTIPLAS ALERGIAS
EMEI NÍVEL I E II (4 MESES A 1 ANO E 10 MESES)



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																		
Café da manhã	Abacaxi	Abacate c/ laranja	Mamão	Banana nanica	Melancia																		
Almoço	Arroz, feijão, carne em cubos SALADA: Cenoura c/ cheiro-verde	Arroz, feijão e carne moída c/ chuchu. SALADA: Beterraba	Arroz, grão de bico e filé de frango em tiras ao molho de tomate SALADA: Pepino c/ tomate	Arroz, feijão preto e carne moída REFOGADO: Couve manteiga	Arroz, feijão e filé de frango SALADA: Ab. Paulista																		
	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial	Mamadeira c/ leite especial																		
Lanche da tarde	Macarrão à bolonhesa (macarrões/ glúten, carne moída e molho de tomate enriquecido c/ tomate) + Melão	Galinhad (arroz, filé de frango e Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde) + Maçã	Purê de batata inglesa (s/ leite) c/ molho de carne moída (enriquecido c/ ab. cabotian) + Abacaxi	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, Mix 1 de legumes [cenoura, milho e ervilha] e cheiro-verde)+ Melancia	Purê de legumes (s/ leite) c/ molho de carne moída + Banana nanica																		
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>529</td><td>72</td><td>32</td><td>13</td><td>80</td><td>35</td><td>187</td><td>3</td></tr> </tbody> </table>								Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	529	72	32	13	80	35	187	3
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)																
529	72	32	13	80	35	187	3																

*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.

*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**.