

SETEMBRO/2025 - ALERGIA AO OVO

CARDÁPIO - EMEI BRANCA DE NEVE, CLARA LUZ E PINGO DE GENTE



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

	Coordenationa de Alimentação Escolar - (14) 3413-1220/ 3404-9907 - divisaodealimentacão@marina.sp.gov.bi									
1ª SEMANA	Segunda-feira 01/09/2025	Terça-feira 02/09/2025		,	Quarta-feira 03/09/2025		Quinta-feira 04/09/2025		n-feira 0/2025	
Café da manhã (NÍVEL)	Fruta	Fruta		F	Fruta		Fruta		Fruta	
Café da manhã (MATERNAL)	Leite c/ cacau + fruta	Leite c/ cereal		Leite c/ c	Leite c/ cacau + fruta		Pão c/ manteiga + Leite c/ cacau		(leite, leite em pó, e amido)	
Lanche da manhã (MATERNAL)	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, cenoura, ervilha e cheiro- verde)	Bolo de cacau (s/ ovos) + Leite c/ cacau + fruta		Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)		Sopa de feijão (feijão, macarrão ave maria, batata, cenoura e carne moída) + Fruta		Torta (s/ ovos) de frango (enriquecida c/ cenoura e tomate) Polpa de fruta		
Almoço			Arroz, feijão, carne em cubos ao molho c/ batata inglesa. SALADA: Cenoura c/ cheiro-verde		, pernil suíno c/ farofa de cebola andioca, cebola e nteiga). NDO: Folhas	Arroz, feijão e estrogonofe de frango (filé de frango, molho de tomate e creme de leite). SALADA: Pepino c/ tomate Nível: Filé de frango c/ tomate		Arroz, feijão, isca de carne acebolada e purê de ab cabotian. SALADA: Folhas		
					carne sem farofa					
Lanche da tarde (NÍVEL)	Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, cenoura, ervilha e cheiroverde) + fruta Creme de ab. cabotian c/ ba inglesa e carne em cubos des			l ave maria, carne moida, molho de l		Sopa de feijão (fe ave maria, bata carne moíd	ta, cenoura e	Canja de frango (arroz, filé de frango, cenoura, batata e cheiro- verde) + Fruta		
Lanche da tarde (MATERNAL)	l cubos cenoura ervilha e cheiro- l		Bolo de cacau (s/ ovos) + Leite c/ cacau + fruta		Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)		Sopa de feijão (feijão, macarrão ave maria, batata, cenoura e carne moída) + Fruta		os) de frango enoura e tomate) + de fruta	
Obs.:		Composição nutricional (média semanal) - Nível								
	The Uto The		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	
			65	34	11	160	44	69	4	
	Nutricionista CRN3-62189	Composição nutricional (média semanal) - EMEI								
	7/	947	123	51	30	207	26	328	7	





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

	Coordenadoria de A	•	• •	•		- 10			
22 CENAANIA	Segunda-feira	Terça-feira		Quar	ta-feira	Quinta	-feira	Sexta	ı-feira
2ª SEMANA	08/09/2025	09/09	/2025	10/0	9/2025	11/09/	2025	12/09	/2025
Café da manhã (NÍVEL)	Fruta	Fruta		Fruta		Fruta		Fruta	
Café da manhã (MATERNAL)	Leite c/ cereal	Mingau de prestígio (leite, leite em pó, cacau, coco ralado e amido)		Leite c/ cacau + fruta		Leite c/ cereal		Leite c/ cacau + fruta	
	Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)	I Polenta c/ molho de carne moida		Quibe assado (trigo p/ quibe c/ carne moída) recheado c/ tomate e mussarela		Galinhada (arroz, filé de frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) + Fruta		Pão c/ molho de carne moída (pão + carne moída e molho de tomate) + Polpa de fruta	
Almoço	Arroz, feijão e carne em cubos c/ Ab paulista. SALADA: Beterraba		Arroz, feijão e isca de carne c/ cheiro verde. REFOGADO: Brócolis		e carne em cubos andioca. A: Tomate	Arroz, feijão e carne moída c/ tomate SALADA: Folhas		Arroz, feijão e filé frango c/ cheiro-verde. SALADA: Folhas	
								Nível: Refogado de folhas	
Lanche da tarde	Macarrão à bolonhesa (macarrão ave maria, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate) + fruta	ia, carne moída, molho de enriquecido c/ tomate) + (enriquecido c/ cenour		cenoura, ervilh	Galinhada (arroz, filé de frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) + Fruta		nglesa c/ molho (enriquecido c/ + fruta	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, cenoura, ervilha e cheiro-verde) + fruta	
l lancha da tarda l	Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)	Polenta c/ molho de carne moída (enriquecido c/ cenoura) + Fruta		Galinhada (arroz, filé de frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde)		Pão c/ molho de carne moída (pão + carne moída e molho de tomate) + Polpa de fruta + Fruta		Quibe assado (trigo p/ quibe c/ carne moída) recheado c/ tomate e mussarela	
Obs.:				60,000	ia~a mutuiaiamal	/m. źdia aaman	al\ Niéval		
				Composição nutricional		(média semanal) - Nível		l	
		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	(mgc)	(mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)
	Thelia		69	41	15	57	43	64	5
	Thalita Fernandes dos Santos Nutricionista	Composição nutricional (média semanal) - EMEI							
	CRN3-62189	957	115	64	28	167	39	299	7





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

		•	, ,		visaodealimentacac					
3ª SEMANA	Segunda-feira	Terça-feira		Quar	ta-feira	Quinta	-feira	Sexta	a-feira	
	15/09/2025	16/09	/2025	17/0	9/2025	18/09/	2025	19/09	/2025	
Café da manhã (NÍVEL)	Fruta	Fruta		Fruta		Fruta		Fruta		
Café da manhã (MATERNAL)	Leite c/ cacau + fruta	Mingau de cacau (leite, leite em pó, cacau e amido)		Leite c/ cereal		Pão c/ manteiga + Leite c/ cacau		Leite c/ cacau + fruta		
Lanche da manhã (MATERNAL)	Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)	Sopa de macarrão ave maria c/ carne em cubos, batata, cenoura e chuchu		Pão de <mark>beijo</mark> + Polpa de fruta + fruta		Polenta c/ molho de filé de frango desfiado (enriquecido c/ ab paulista) + fruta		Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, cenoura, ervilha e cheiro- verde)		
Almoço	Arroz, feijão e isca de carne c/ molho de tomate. SALADA: Chuchu c/ cheiro-verde	Arroz, feijão e carne em cubos c/ tomate. REFOGADO: Purê de Ab cabotian		Arroz, feijoada (feijão preto e pernil suíno) e farofa de cebola (farinha de mandioca, cebola e manteiga). SALADA: Folhas		Arroz, feijão e isca de carne c/ batata inglesa. SALADA: Couve-flor c/ tomate		Arroz, feijão, frango assado (coxa o sobrecoxa). SALADA: Folhas Nível: Filé de frango + Refogado de folhas		
Lanche da tarde (NÍVEL)	Macarrão à bolonhesa (macarrão ave maria c/ sopa de macarrão ave maria c/ carne em cubos, batata, cenoura chuchu + Fruta		oatata, cenoura e	Creme de ervilha c/ batata inglesa e carne em cubos desfiada + fruta		Polenta c/ molho de filé de frango desfiado (enriquecido c/ ab paulista) + fruta		Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, cenoura, ervilha e cheiro- verde) + fruta		
Lanche da tarde (MATERNAL)	Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate)	Sopa de macarrão ave maria c/ carne em cubos, batata, cenoura e chuchu		Pão de <mark>beijo</mark> + Polpa de fruta + fruta		Polenta c/ molho de filé de frango desfiado (enriquecido c/ ab paulista) + fruta		Arroz carreteiro (arroz, carne em cubos, cenoura, ervilha e cheiro- verde)		
Obs.:					. ~		1) 21/ 1			
		-		Compos	ição nutricional					
	The Littly, Thalita Fernandes dos Santos		CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	
			68	36	14	93	46	59	4	
	Nutricionista CRN3-62189				mposição nutricional (média semanal) - EMEI					
	3,1110 02.100	994 121		57 33		111 30		294	6	





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

Segunda-feira Terça-feira Quarta-feira Quinta-feira Quinta-feira										
4ª SEMANA	4ª SEMANA 22/09/2025					7		Sexta-feira	26/09/2025	
Café da manhã		23/09			9/2025	25/09/				
(NÍVEL)	Fruta	Fru	ıta	F	ruta	Fru	ta	Fruta		
Café da manhã (MATERNAL)	Mingau de prestígio (leite, leite em pó, cacau, coco ralado e amido)	Leite c/ cacau + fruta		Leite	Leite c/ cereal		Leite c/ cacau + fruta		Leite c/ cacau + fruta	
Lanche da manhã (MATERNAL)	Sopa de lentilha com carne em cubos, macarrão ave maria, batata, cenoura e chuchu + Fruta	Arroz nutritivo moída, cenoura, ver	ervilha e cheiro-	parafuso, carne	lonhesa (macarrão e moída e molho de uecido c/ tomate)	X-frango (pão + patê de frango desfiado c/ maionese de ovos) + Polpa de fruta + Fruta		Purê de batata inglesa c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate)		
Almoço	Arroz, feijão e isca de carne c/ mandioca. SALADA: Beterraba c/ cheiro- verde	Arroz, feijão e ca tomate. Pep	SALADA:	chei	e isca de carne c/ ro-verde A: Cenoura	Arroz, feijão, peixe assado c/ batata. SALADA: Folhas c/ tomate		Arroz, feijão e isca de carne c/ tomate. SALADA: Folhas		
Lanche da tarde (NÍVEL)	Sopa de lentilha com carne em cubos, macarrão ave maria, batata, cenoura e chuchu + Fruta	moída, cenoura,	Arroz nutritivo (arroz, carne moída, cenoura, ervilha e cheiroverde) + fruta Macarrão à bolonhesa (macarrão ave maria, carne moída, molho de tomate enriquecido c/ tomate) + fruta Galinhada (arroz, filé de frango, cenoura, ervilha e cheiro-verde) + Fruta		Purê de batata inglesa c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate) + fruta					
Lanche da tarde (MATERNAL)	Sopa de lentilha com carne em cubos, macarrão ave maria, batata, cenoura e chuchu + Fruta	Arroz nutritivo moída, cenoura, ver	ervilha e cheiro-	parafuso, carne	lonhesa (macarrão moída e molho de uecido c/ tomate)	X-frango (pão + patê de frango desfiado c/ maionese de ovos) + Polpa de fruta + Fruta		Purê de batata inglesa c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate)		
Obs.:										
	Composição nutricional (média semanal) - Nível									
		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	
	The lita Fernandes dos Santos		73	37	13	94	42	66	5	
	Nutricionista	550 73 37 13 94 42 66 5 Composição nutricional (média semanal) - EMEI								
	CRN3-62189	947	107	67	29	250	27	320	7	





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

		(11/3/13/12/	
E3 CER4ARIA	Segunda-feira	Terça-feira	
5ª SEMANA	29/09/2025	30/09/2025	
Café da manhã (NÍVEL)	Fruta	Fruta	
Café da manhã (MATERNAL)	Leite c/ cacau + fruta	Leite c/ cereal	
Lanche da manhã (MATERNAL)	Polenta c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate)	Bolo mesclado (s/ ovos) + Leite c/ cacau + Fruta	
Almoço	Arroz, feijão e carne em cubos c/ batata inglesa. SALADA: Couve-flor	Arroz, feijão e isca de carne c/ purê de Ab. cabotian. SALADA: Chuchu c/ cheiro-verde	
Lanche da tarde (NÍVEL)	Polenta c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate) + Fruta	Arroz nutritivo (arroz, carne em moída, cenoura, brócolis e cheiro- verde) + fruta	
Lanche da tarde (MATERNAL)	Polenta c/ molho de carne moída (enriquecido c/ tomate)	Bolo mesclado (s/ ovos) + Leite c/ cacau + Fruta	

Obs.:

Thalita Fernandes dos Santos
Nutricionista
CRN3-62189

	Composição nutricional (média semanal) - Nível									
Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)	VITAMINA A (mgc)	VITAMINA C (mg)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)			
564	62	42	16	49	48	60	5			
	Composição nutricional (média semanal) - EMEI									
990	145	42	30	136	30	371	7			



2025

CARDÁPIO - EMEI BRANCA DE NEVE, CLARA LUZ E PINGO DE GENTE



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

Orientações complementares:

Alimentação complementar: a introdução alimentar deve começar aos 6 meses, quando o sistema digestivo está maduro.

<u>Fruta</u>: para bebês de 6 e 7 meses oferecer frutas raspadas ou amassadas. acima de 1 ano, oferecer picadinha (de acordo com a maturidade da criança);

<u>Refeição</u>: para bebês de 6 e 7 meses: feijão amassado + macarrão ou arroz (papa) + carnes desfiadas ou moídas + legumes cozidos e amassados com garfo.

<u>Acima de 8 meses</u>: feijão levemente amassado com alguns grãos + macarrão ou arroz em sua textura convencional + carnes desfiadas ou moídas + legumes bem cozidos e picados. Sempre respeitando a maturidade da criança e garantindo sua evolução.

- * A mudança de cardápio poderá acontecer ocasionalmente devido a problemas com fornecedores, safra ou condições climáticas.
- * A fruta poderá ser adiantada conforme sua maturação caso seja necessário.
- * Caso seja necessário às verduras (folhosos) podem ser adiantadas por serem muito perecíveis.
- * Para aproveitar ao máximo o sabor e textura, recomenda-se utilizar o pão no próximo dia após a entrega.

Thalita Fernandes dos Santos Nutricionista CRN3-62189