



CURITIBA

CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR B
ABRIL
SEM LEITE, GLÚTEN E SOJA 2025

Manoela Nobrega Lorenzi
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 192196
 Nutricionista/CRN-8 4750



Milena Schardong Agnoletto
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189507
 Nutricionista/CRN-8 12407



Nadia Rafaela dos Santos Sato
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189511
 Nutricionista/CRN-8 9129

O MACARRÃO DEVE SER SEM GLÚTEN
LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS: NENHUM ALIMENTO DEVE CONTER GLUTÉN
ATENÇÃO: TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A PREPARAÇÃO DOS
ALIMENTOS DA CRIANÇA DEVEM SER SEPARADOS, IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS
SEPARADAMENTE. USAR ESPONJA SEPARADA.

		TERÇA 01/04	QUARTA 02/04	QUINTA 03/04	SEXTA 04/04
Desjejum		LEITE DE COCO	SUCO DE MAÇÃ 200ML	VITAMINA DE BANANA COM LEITE DE COCO	LEITE DE COCO
		PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATE DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATE DE GRÃO DE BICO
Almoço		ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G
		ISCAS DE CARNE REFOGADAS	FRANGO ENSOPADO 70G	BIFE DE PANELA (60G CARNE E 10G MOLHO)	FRANGO ASSADO 50G
Lanche		BATATA PALHA 25G	FAROFA DE COUVE 20G	BATATA SALSA COZIDA 50G	QUIBEBE 50G
		SALADA DE CENOURA 25G	SALADA DE BETERRABA 35G	SALADA DE BRÓCOLIS 30G	SALADA DE TOMATE 40G
Jantar		MELÃO	MAMÃO	CAQUI	MELANCIA
		BANANA / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	VITAMINA DE MANGA COM LEITE DE COCO / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	SUCO DE LARANJA 200ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO / FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN
		SEGUNDA 07/04	TERÇA 08/04	QUARTA 09/04	QUINTA 10/04
Desjejum		LEITE DE COCO	SUCO DE UVA 200ML	VITAMINA DE MANGA COM LEITE DE COCO	CHÁ DE CAMOMILA SEM AÇÚCAR 190ML
		PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATE DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATE DE GRÃO DE BICO	BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN
Almoço		ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOCA 100G
		ISCAS DE CARNE 45G	FRANGO À CAMPONESA 70G	PICADINHO DE CARNE 70G	FRANGO ENSOPADO 70G
Lanche		BRÓCOLIS COZIDO 50G	POLENTA 100G	BETERRABA COZIDA 50G	FAROFA DE BANANA 20G
		SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE REPOLHO COM TOMATE 30G	SALADA DE ABOBRINHA 30G	SALADA DE COUVE-FLOR 20G
Jantar		MELÃO	MAÇÃ	MAMÃO	BANANA
		VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO / FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN	BANANA / AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN	CHÁ DE MAÇÃ SEM AÇÚCAR 190ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	MAMÃO / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN
		QUIRERA - JANTAR 120G + FRANGO ENSOPADO 70G	SOPA DE CARNE COM BATATA E BRÓCOLIS 180G	RISOTO DE FRANGO - JANTAR 200G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES COM MACARRÃO SEM OVOS E GLÚTEN
					ARROZ CARRETEIRO 180G



CURITIBA

CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR B
ABRIL
SEM LEITE, GLÚTEN E SOJA 2025

Manoela Nobrega Lorenzi
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 192196
 Nutricionista/CRN-8 4750



Milena Schardong Agnoletto
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189507
 Nutricionista/CRN-8 12407



Nadia Rafaela dos Santos Sato
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189511
 Nutricionista/CRN-8 9129

O MACARRÃO DEVE SER SEM GLÚTEN
LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS: NENHUM ALIMENTO DEVE CONTER GLUTÉN
ATENÇÃO: TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A PREPARAÇÃO DOS
ALIMENTOS DA CRIANÇA DEVEM SER SEPARADOS, IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS
SEPARADAMENTE. USAR ESPONJA SEPARADA.

	SEGUNDA 14/04	TERÇA 15/04	QUARTA 16/04	QUINTA 17/04	
Desjejum	VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO	LEITE DE COCO	SUCO DE LARANJA 200ML	VITAMINA DE BANANA COM LEITE DE COCO	FERIADO
	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	
Almoço	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOSA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOSA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	FERIADO
	ISCAS DE FRANGO COM TOMATE 60G	CARNE MOÍDA AO SUGO 50G	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	CARNE MOÍDA REFOGADA	
	QUIRERA	POLENTA 100G	ABOBORINHA COM CENOURA, TOMATE E VAGEM 50G	LEGUMES REFOGADOS 40G	
	SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE ACELGA 20G	SALADA DE CHUCHU 25G	SALADA DE TOMATE 40G	
Lanche	LARANJA	MAMÃO	MELÃO	CAQUI	
Jantar	ESCONDIDINHO DE CARNE SEM LEITE	SOPA CAMPONESA 180G	ARROZ CARRETEIRO 180G	SUCO DE UVA 200ML + PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM ISCAS DE FRANGO	
		TERÇA 22/04	QUARTA 23/04	QUINTA 24/04	SEXTA 25/04
Desjejum		CHÁ DE CAMOMILA SEM AÇÚCAR 190ML	SUCO DE MAÇÃ 200ML	LEITE DE COCO	SUCO DE UVA 200G
		PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN
Almoço		ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOSA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOSA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G
		ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	ISCAS DE CARNE 45G	FRANGO ASSADO 50G	CARNE MOÍDA AO MOLHO COM CENOURA E ERVILHA 70G
		BATATA PALHA 25G	CENOURA REFOGADA 50G	PURÊ DE BATATA SEM LEITE	MACARRÃO SEM GLÚTEN AO ALHO E ÓLEO
		SALADA DE PEPINO 35G	SALADA DE ALFACE 25G	SALADA DE BETERRABA 35G	SALADA DE REPOLHO VERDE COM REPOLHO ROXO 30G
Lanche	LARANJA	BANANA	MAÇÃ	LARANJA	
Jantar	SUCO DE LARANJA 200ML / PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO / FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN	SUCO DE UVA 200ML / BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	MAMÃO / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	
	POLENTA - JANTAR 120G + CARNE MOÍDA AO SUGO 50G	CANJA 200G	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES 180G	SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO SEM OVOS E GLÚTEN	



CURITIBA

CARDÁPIO MATERNAL II E PRÉ SINGULAR B
ABRIL
SEM LEITE, GLÚTEN E SOJA 2025

Manoela Nobrega Lorenzi
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 192196
 Nutricionista/CRN-8 4750

Milena Schardong Agnoletto
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189507
 Nutricionista/CRN-8 12407

Nadia Rafaela dos Santos Sato
 Gerência de Alimentação
 Matrícula 189511
 Nutricionista/CRN-8 9129

O MACARRÃO DEVE SER SEM GLÚTEN
LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS: NENHUM ALIMENTO DEVE CONTER GLÚTEN
ATENÇÃO: TODOS OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA A PREPARAÇÃO DOS
ALIMENTOS DA CRIANÇA DEVEM SER SEPARADOS, IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS
SEPARADAMENTE. USAR ESPONJA SEPARADA.

	SEGUNDA 28/04	TERÇA 29/04	QUARTA 30/04	
Desjejum	SUCO DE UVA 200ML	VITAMINA DE BANANA COM LEITE DE COCO	LEITE DE COCO	
	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM PATÊ DE GRÃO DE BICO	PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM MANTEIGA DE COCO	
Almoço	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOLA 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO PRETO 100G	ARROZ 95G E FEIJÃO CARIOLA 100G	
	ISCAS DE FRANGO COM TOMATE 60G	BARREADO 70G	ISCAS DE FRANGO GRELHADAS	
	POLENTA 100G	FAROFÁ DE BANANA 20G	QUIRERA	
	SALADA DE ALFACE 25G	SALADA DE COUVE-FLOR 20G	SALADA DE BRÓCOLIS 30G	
	MAÇÃ	CAQUI	KIWI	
Lanche	VITAMINA DE MORANGO COM LEITE DE COCO / FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, LEITE E GLÚTEN	MAMÃO / FLOCOS DE ARROZ SEM GLÚTEN	SUCO DE LARANJA 200ML / BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM GLÚTEN	
Jantar	ARROZ CARRETEIRO 180G	QUIRERA - JANTAR 120G + FRANGO ENSOPADO 70G	SUCO DE MAÇÃ 200ML/PÃO SEM LEITE E GLÚTEN COM CARNE MOÍDA	