



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
**BERÇÁRIO I**



**Modalidade: CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - CMEIS - ENSINO INTEGRAL**

**Faixa etária:** Berçário I (0 a 1 ano de idade)

**Mês e dias:** DEZEMBRO – 17 DIAS LETIVOS

**Período:** Integral (70% - quatro refeições)



# SEMANA 1

REFEIÇÃO	IDADE	01/12/25	02/12/25	03/12/25	04/12/25	05/12/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM	7-11 meses	Mingau de amido com cacau e leite	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite
CAFÉ DA MANHÃ	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Mamão	Mamão	Morango	Morango	Mamão
ALMOÇO	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Arroz Feijão com caldo Carne moída com cenoura Brócolis cozido  Melancia	Macarrão spaghetti Coxa de frango ao molho de tomate Abobrinha refogada  Banana	Polenta cozida Feijão com caldo Carne moída refogada Cenoura cozida  Morango	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango Melancia  Morango	Arroz Feijão com caldo Ovos mexidos com tomate picadinho Brócolis cozido  Morango
LANCHE DA TARDE	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite  Banana	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango	Arroz e feijão com caldo Polenta cozida Frango picadinho ao molho Brócolis cozido Morango	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango

## SEMANA 2

REFEIÇÃO	IDADE	08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Mingau de aveia, leite e banana	Papinha de pão com leite	Mingau de aveia, leite e banana	Papinha de pão com leite	Mingau de aveia, leite e banana
CAFÉ DA MANHÃ	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Melão	Maçã	Manga	Maçã	Manga
ALMOÇO	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Arroz e feijão Almondegas com molho de tomate Chuchu cozido Tomate picado  Manga	Purê de batata inglesa Músculo cozido desfiado ao molho Brócolis cozido Cenoura ralada  Melão	Arroz e feijão Picadinho acebolado Abobrinha refogada Cenoura ralada  Maçã	Risoto de carne com batata e tomate Cenoura e chuchu refogados Repolho roxo ralado  Melão	Arroz e feijão Picadinho acebolado Brócolis cozido Tomate picado  Melão
LANCHE DA TARDE	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Arroz e feijão Purê de batata inglesa Carne moída ao molho Abobrinha refogada	Risoto de carne com batata e tomate Cenoura e chuchu refogados Repolho roxo ralado  Manga	Arroz e feijão Purê de batata inglesa Músculo cozido desfiado ao molho Abobrinha refogada	Polenta cozida Feijão preto com caldo Carne moída refogada Cenoura cozida	Risoto de carne com cenoura e tomate Cenoura e chuchu refogados Repolho roxo ralado  Maçã

### SEMANA 3

REFEIÇÃO	IDADE	15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite	Papinha de pão com leite Chá de erva doce
CAFÉ DA MANHÃ	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Melão	Mamão	Melão	Mamão	Melão
ALMOÇO	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Arroz Feijão com caldo Carne moída com cenoura Brócolis cozido  Banana	Macarrão spaghetti Coxa de frango ao molho de tomate Abobrinha refogada  Melancia	Polenta cozida Feijão com caldo Carne moída refogada Cenoura cozida  Morango	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango Melancia  Morango	Arroz Feijão com caldo Ovos mexidos com tomate picadinho Brócolis cozido  Morango
LANCHE DA TARDE	0 a 6 meses	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança	Leite conforme rotina da criança
	7-11 meses	Papinha de pão com leite Chá de erva doce	Mingau de amido com cacau e leite  Banana	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango	Arroz e feijão com caldo Polenta cozida Carne moída Brócolis cozido Morango	Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha) Coxa de frango



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



### VALORES NUTRICIONAIS DAS MÉDIAS POR SEMANA

	KCAL	Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Vitamina A (mcg)	Vitamina C (mg)
<b>SEMANA 1</b>	325	25g – 17%	14g – 26 %	65g – 57%	147 mg	4 mg	285 mcg	38 mg
<b>SEMANA 2</b>	387	18g – 15%	13g –25 %	71g – 61%	127,8 mg	5,1 mg	314 mcg	27 mg
<b>SEMANA 3</b>	428,5	21g – 16%	6,2g – 12%	57 g – 41%	187 mg	3 mg	287 mg	31 mg
<b>SEMANA 4</b>	398,4	13g – 12,8%	10g – 19,4%	78,4g – 60%	179 mg	4 mg	132 mg	30 mg



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO  
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



## ORIENTAÇÕES GERAIS DO CARDÁPIO

Esse cardápio foi estabelecido com base na resolução no 06 de 08 de maio de 2020-FNDE.

- Não utilizar açúcares e reduzir a adição de sal e gorduras nas preparações;
- Cortar os alimentos em pedaços pequenos, afim de facilitar a mastigação;
- Berçário: oferecer alimentos amassadinhos e evoluir consistência conforme aceitação da criança;
- Não oferecer mamadeira no mínimo 40 minutos após o almoço.

## ORIENTAÇÕES DE CARDÁPIO ESPECÍFICAS

### Intolerância a lactose

#### Substituições e preparações

- Utilizar **LEITE SEM LACTOSE** em todas as preparações que contenham leite, inclusive em receitas doces, molhos e bebidas.
- Utilizar o **PÃO FRANCÊS** nas preparações em que houver o pão de leite.

#### Cuidados no prepraro

- Utilizar utensílios, panelas e recipientes exclusivos para as preparações sem lactose.
- Caso não seja possível o uso de utensílios separados, realizar higienização completa com detergente e água corrente antes do prepraro.
- Evitar o uso da mesma colher, concha ou espátula para manipular alimentos com e sem lactose.
- Identificar claramente os alimentos “sem lactose” com etiquetas, plaquinhas ou outro sistema de sinalização visível.

#### Armazenamento e distribuição

- Manter o alimento do aluno **identificado individualmente e armazenado separado** dos demais alimentos, garantindo a integridade e a segurança alimentar.

Maria Eduarda Holzer Duda  
Nutricionista Responsável Técnica PNAE | CRN 8/14628

## ORIENTAÇÕES DE CARDÁPIO ESPECÍFICAS

### Alergia a Proteína do Leite - APLV

#### Substituições e preparações

- Utilizar **LEITE DE SOJA** em todas as preparações que contenham leite, inclusive em receitas doces, molhos e bebidas.
- Utilizar o **PÃO FRANCÊS** nas preparações em que houver o pão de leite.

#### Cuidados no preparo

- Utilizar utensílios, panelas e recipientes exclusivos para as preparações sem lactose.
- Caso não seja possível o uso de utensílios separados, realizar higienização completa com detergente e água corrente antes do preparo.
- Evitar o uso da mesma colher, concha ou espátula para manipular alimentos com e sem lactose.
- Identificar claramente os alimentos “sem lactose” com etiquetas, plaquinhas ou outro sistema de sinalização visível.

#### Armazenamento e distribuição

- Manter o alimento do aluno **identificado individualmente e armazenado separado** dos demais alimentos, garantindo a integridade e a segurança alimentar.

Maria Eduarda Holzer Duda  
Nutricionista Responsável Técnica PNAE | CRN 8/14628

## ORIENTAÇÕES DE CARDÁPIO ESPECÍFICAS

### Alergia ao ovo

#### Substituições e preparações

- SUBSTITUIR preparações que contenham **OVO** (como ovos mexidos ou omelete) por carne de frango/moída/picadinho, conforme disponibilidade.
- SUBSTITUIR o **MACARRÃO SPAGHETTI** por arroz.

#### Cuidados no preparo

- Evitar o uso de utensílios e superfícies que tiveram contato com ovo, a fim de prevenir contaminação cruzada.
- Realizar higienização completa de utensílios e equipamentos com detergente e água corrente antes do preparo.
- Identificar claramente as preparações “sem ovo” com etiquetas, plaquinhas ou outro sistema de sinalização visível.

#### Armazenamento e distribuição

- Manter os alimentos sem ovo separados e devidamente identificados.
- Evitar trocas de pratos entre alunos, garantindo a segurança alimentar do aluno com intolerância ao ovo.

Maria Eduarda Holzer Duda  
Nutricionista Responsável Técnica PNAE | CRN 8/14628

