



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  |
| <b>DESJEJUM</b>        | <b>7-11 meses</b>  | Mingau de amido com cacau e leite   | Papinha de pão com leite<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite   | Papinha de pão com leite<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite  |
| <b>CAFÉ DA MANHÃ</b>   | <b>0 a 6 meses</b> | 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   |
|                        | <b>7-11 meses</b>  | Mamão   | Mamão   | Morango   | Morango   | Mamão  |
| <b>ALMOÇO</b>          | <b>0 a 6 meses</b> | 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   |
|                        | <b>7-11 meses</b>  | Arroz<br>Feijão com caldo<br>Carne moída com cenoura<br>Brócolis cozido<br><br>Melancia | Macarrão spaghetti<br>Coxa de frango ao molho de tomate<br>Abobrinha refogada<br><br>Banana | Polenta cozida<br>Feijão com caldo<br>Carne moída refogada<br>Cenoura cozida<br><br>Morango | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>Coxa de frango<br>Melancia       | Arroz<br>Feijão com caldo<br>Ovos mexidos com tomate picadinho<br>Brócolis cozido<br><br>Morango |
| <b>LANCHE DA TARDE</b> | <b>0 a 6 meses</b> | 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   |
|                        | <b>7-11 meses</b>  | Papinha de pão com leite<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite<br><br>Banana   | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>Coxa de frango         | Arroz e feijão com caldo<br>Polenta cozida<br>Frango picadinho ao molho<br>Brócolis cozido<br>Morango | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>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<br>Almondegas com molho de tomate<br>Chuchu cozido<br>Tomate picado<br><br>Manga | Purê de batata inglesa<br>Músculo cozido desfiado ao molho<br>Brócolis cozido<br>Cenoura ralada<br><br>Melão | Arroz e feijão<br>Picadinho acebolado<br>Abobrinha refogada<br>Cenoura ralada<br><br>Maçã          | Risoto de carne com batata e tomate<br>Cenoura e chuchu refogados<br>Repolho roxo ralado<br><br>Melão | Arroz e feijão<br>Picadinho acebolado<br>Brócolis cozido<br>Tomate picado<br><br>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<br>Purê de batata inglesa<br>Carne moída ao molho<br>Abobrinha refogada          | Risoto de carne com batata e tomate<br>Cenoura e chuchu refogados<br>Repolho roxo ralado<br><br>Manga        | Arroz e feijão<br>Purê de batata inglesa<br>Músculo cozido desfiado ao molho<br>Abobrinha refogada | Polenta cozida<br>Feijão preto com caldo<br>Carne moída refogada<br>Cenoura cozida                    | Risoto de carne com cenoura e tomate<br>Cenoura e chuchu refogados<br>Repolho roxo ralado<br><br>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<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite   | Papinha de pão com leite<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite   | Papinha de pão com leite<br>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<br>Feijão com caldo<br>Carne moída com cenoura<br>Brócolis cozido<br><br>Banana | Macarrão spaghetti<br>Coxa de frango ao molho de tomate<br>Abobrinha refogada<br><br>Melancia | Polenta cozida<br>Feijão com caldo<br>Carne moída refogada<br>Cenoura cozida<br><br>Morango | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>Coxa de frango<br>Melancia | Arroz<br>Feijão com caldo<br>Ovos mexidos com tomate picadinho<br>Brócolis cozido<br><br>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<br>Chá de erva doce  | Mingau de amido com cacau e leite<br><br>Banana   | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>Coxa de frango         | Arroz e feijão com caldo<br>Polenta cozida<br>Carne moída<br>Brócolis cozido<br>Morango         | Sopinha cabelo de anjo com legumes (cenoura, brócolis, abobrinha)<br>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           |

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



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**

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 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 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



MUNICÍPIO DE  
**CORONEL VIVIDA**



## 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