

CARDÁPIO ESCOLAR

Educação Infantil



DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Umuarama
PREFEITURA DA CIDADE

SECRETARIA
EDUCAÇÃO



NOSSO MUNICÍPIO
PARTICIPA DO PROGRAMA
**PREFEITAS E PREFEITOS
AMIGOS DA CRIANÇA**
GESTÃO 2025/2028



CARDÁPIO SEMANAL INFANTIL ABRIL 2026

REFEIÇÕES		SEGUNDA-FEIRA 06/04/2026	TERÇA-FEIRA 07/04/2026	QUARTA-FEIRA 08/04/2026	QUINTA-FEIRA 09/04/2026	SEXTA – FEIRA 10/04/2026	
I N T E G R A L	P A R C I A L M A N H Ã	CAFÉ DA MANHÃ	- Bolacha cream craker - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite	
		ALMOÇO	- Arroz - Feijão - Farofa de ovos c/ cebola, e **legumes ralados ou omelete c/ legume - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne moída com **legumes - Salada	- Arroz - Canjiquinha - Carne suína refogada com cebola, cheiro verde e **legumes - Salada	- Arroz - Feijão - Estrogonofe bovino com molho de grão de bico - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Coxa/Sobrecoxa assada com batata* - Salada
	P A R C I A L T A R D E	LANCHE DA TARDE	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
		JANTAR	- Arroz - Feijão - Farofa de ovos c/ cebola, e **legumes ralados ou omelete c/ legume - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne moída com **legumes - Salada	- Arroz - Canjiquinha - Carne suína refogada com cebola, cheiro verde e **legumes - Salada	- Arroz - Feijão - Estrogonofe bovino com molho de grão de bico - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Coxa/Sobrecoxa assada com batata* - Salada

* A batata pode ser substituída por batata doce, mandioca ou legumes; ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis; *** O leite pode ser servido com cacau e uvas passas ou iogurte ou batido com frutas ou leite com leite em pó tostado. Servir conforme melhor aceitação dos alunos. As preparações estão sujeitas a alterações de acordo com a disponibilidade, sazonalidade e abastecimento dos alimentos. As mudanças não afetarão a qualidade e o valor nutricional da preparação a ser servida.

Nutricionistas responsáveis: Anaysa Borges Soares CRN8/15427, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Homburg, CRN 8/14299



CARDÁPIO SEMANAL INFANTIL ABRIL 2026

REFEIÇÕES		SEGUNDA-FEIRA 13/04/2026	TERÇA-FEIRA 14/04/2026	QUARTA-FEIRA 15/04/2026	QUINTA-FEIRA 16/04/2026	SEXTA – FEIRA 17/04/2026
I N T E R A L	P A R C I A L	CAFÉ DA MANHÃ	- Bolacha cream craker - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite
	M A N HÃ	ALMOÇO	- Macarrão com carne moída e **legumes disponíveis - Salada	- Arroz - Feijão / lentilha - Filé tilápia ao molho com colorau, tomate, grão de bico cozido e cheiro verde - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne cozida com *mandioca - Salada	- Arroz - Polenta - Coxa/Sobrecoxa de frango ao molho - Salada
	P A R C I A L	LANCHE DA TARDE	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
	T A R D E	JANTAR	Macarrão com carne moída e **legumes disponíveis - Salada	- Arroz - Feijão - Filé tilápia ao molho com colorau, tomate, grão de bico cozido e cheiro verde - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne cozida com *mandioca - Salada	- Arroz - Polenta - Coxa/Sobrecoxa de frango ao molho - Salada

* A mandioca pode ser substituída por batata, batata doce, mandioca ou legumes; ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis; *** O leite pode ser servido com cacau e uvas passas ou puro ou batido com frutas ou leite com leite em pó tostado. Servir conforme melhor aceitação dos alunos. As preparações estão sujeitas a alterações de acordo com a disponibilidade, sazonalidade e abastecimento dos alimentos. As mudanças não afetarão a qualidade e o valor nutricional da preparação a ser servida.

Nutricionistas responsáveis: Anaysa Borges Soares CRN8/15427, Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8/4846, Geovana Smiderle Homburg, CRN 8/14299



CARDÁPIO SEMANAL INFANTIL ABRIL 2026

REFEIÇÕES		SEGUNDA-FEIRA 20/04/2026	TERÇA-FEIRA 21/04/2026	QUARTA-FEIRA 22/04/2026	QUINTA-FEIRA 23/04/2026	SEXTA – FEIRA 24/04/2026
I N T E G R A L	P A R C I A L M A N H Ã	CAFÉ DA MANHÃ			- Bolacha cream craker - ***Leite	- Pão c/ manteiga - ***Leite
		ALMOÇO	<u>RECESSO ESCOLAR</u>	<u>FERIADO</u>	- Arroz temperado com carne moída e **legumes - Salada	- Arroz - Feijoada com carne suína e **legumes - Salada
	P A R C I A L T A R D E	LANCHE DA TARDE			- Fruta	- Fruta
		JANTAR	<u>RECESSO ESCOLAR</u>	<u>FERIADO</u>	- Arroz temperado com carne moída e **legumes - Salada	- Arroz - Feijão - Coxa/Sobrecoxa de frango assada com *batata doce - Salada

* A batata doce pode ser substituída por batata, mandioca ou legumes; ** Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis; *** O leite pode ser servido com cacau e uvas passas ou ouro ou batido com frutas ou leite com leite em pó tostado. Servir conforme melhor aceitação dos alunos. As preparações estão sujeitas a alterações de acordo com a disponibilidade, sazonalidade e abastecimento dos alimentos. As mudanças não afetarão a qualidade e o valor nutricional da preparação a ser servida.



CARDÁPIO SEMANAL INFANTIL ABRIL 2026

REFEIÇÕES		SEGUNDA-FEIRA 27/04/2026	TERÇA-FEIRA 28/04/2026	QUARTA-FEIRA 29/04/2026	QUINTA-FEIRA 30/04/2026	SEXTA – FEIRA 01/05/2026	
I N T E G R A L	P A R C I A L	CAFÉ DA MANHÃ	- Bolacha cream craker - **Leite	- Pão c/ manteiga - **Leite	- Pão c/ manteiga - **Leite	- Pão c/ manteiga - **Leite	
	M A N HÃ	ALMOÇO	- Arroz - Feijão c/ ervilha - Farofa de ovos c/ cebola, e *legumes ralados ou omelete c/ legume - Salada	- Arroz - Feijão - Carne suína refogada com cebola, cheiro verde e *legumes - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne cozida com *legumes - Salada	- Galinhada de Coxa/Sobrecoxa de frango e ervilha fresca com *legumes - Salada	<u>FERIADO</u>
	P A R C I A L	LANCHE DA TARDE	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	
	T A R D E	JANTAR	- Arroz - Feijão c/ ervilha - Farofa de ovos c/ cebola, e *legumes ralados ou omelete c/ legume - Salada	- Arroz - Feijão - Carne suína refogada com cebola, cheiro verde e *legumes - Salada	- Arroz - Feijão c/ lentilha - Carne cozida com *legumes - Salada	- Galinhada de Coxa/Sobrecoxa de frango e ervilha fresca com *legumes - Salada	<u>FERIADO</u>

* Podem ser utilizados os legumes que estiverem disponíveis; ** O leite pode ser servido com cacau e uvas passas ou puro ou batido com frutas ou leite com leite em pó tostado. Servir conforme melhor aceitação dos alunos. As preparações estão sujeitas a alterações de acordo com a disponibilidade, sazonalidade e abastecimento dos alimentos. As mudanças não afetarão a qualidade e o valor nutricional da preparação a ser servida.