PREFEITURA MUNICIPAL DE MAFRA - SC
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Av.: Cel. José Severiano Maia, 441 CEP 89.300-330
TELEFONE / FAX – 47 3642-0958, 3645-0735
E-MAIL seceducacao@mafra.sc.gov.br

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO PARA *BERÇÁRIO I e II*(a partir de 6 meses)
CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL/2025 – Cardápio II

Refeição	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum 8:00 h ***Bercário I***	-Leite c/ fruta (papinha)	-mingau de maçã com aveia	- Danoninho caseiro (batata doce e fruta)	-mingau de banana com aveia	-Leite c/ fruta (papinha)
Desjejum 8:00 h ***Bercário II***	-Leite c/ fruta	-mingau de maçã com aveia	- Danoninho caseiro (batata doce e fruta)	-mingau de banana com aveia	-Leite c/ fruta
Almoço 10:15 h SEMANA I	- Papa de arroz c/ feijão e legumes e ovo cozido	- Papa de arroz c/ feijão - Frango desfiado c/ abobrinha	- Polenta c/ carne bovina desfiada e chuchu - Caldo de feijão	- Papa de arroz c/ feijão - Carne moída c/ purê de batatas	- Sopa de grão de bico c/ arroz e cenoura
Almoço 10:15 h SEMANA II	- Quirera c/ carne suína desfiado e lentilha	- Papa de arroz integral c/ feijão - Frango ao molho c/ batatas	- Papa de arroz c/ feijão, carne moída c/ beterraba	- Papa de arroz c/ lentilha - Carne bovina desfiada c/ acelga	- Papa de arroz c/ feijão - Peixe desfiado c/ cenoura
Almoço 10:15 h SEMANA III	- Papa de arroz c/ feijão e legumes e ovo cozido	- Papa de arroz c/ feijão - Carne moída c/ couve	- Quirera c/ carne suína desfiada - Caldo de feijão c/ beterraba	- Papa de arroz c/ lentilha - Carne bovina desfiada c/ repolho	- Canja de legumes
Almoço 10:15 h SEMANA IV	- Papa de arroz c/ feijão e carne de panela c/ batata	- Papa de arroz c/ feijão - Carne moída c/ beterraba	- Papa de arroz integral c/ feijão - Frango desfiado c/ chuchu	- Papa de arroz c/ lentilha - Carne suína desfiada c/ cenoura	- Polenta c/ caldo de feijão - Fígado bovino c/ acelga
Lanche 13:15 h	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta	- Fruta
Jantar 15:15 h SEMANA I	- Papa de arroz c/ lentilha - Omelete c/ legumes	- Papa de arroz c/ peixe desfiado e purê de batata c/ molho de tomate	- Papa de arroz c/ feijão - Carne bovina desfiada c/ beterraba	- Polenta c/ molho de carne moída e couve-flor	- Sopa de feijão c/ legumes
Jantar 15:15 h SEMANA II	- Sopa de legumes c/ carne	- Papa de arroz integral c/ feijão e beterraba	- Purê de batatas c/ cenoura e carne bovina desfiada	- Papa de arroz c/ legumes e carne suína desfiada	- Sopa de grão de bico c/ legumes e macarrão
Jantar 15:15 h SEMANA III	- Sopa de lentilha c/ legumes	- Papa de arroz c/ feijão e carne bovina desfiada	- Papa de arroz c/ lentilha e frango	- Papa de arroz c/ feijão - Carne moída c/ repolho	- Quirera c/ carne suína desfiada e lentilha
Jantar 15:15 h SEMANA IV	- Purê de aipim c/ caldo de feijão - Carne suína desfiada c/ legumes	- Polenta c/ frango e lentilha	- Papa de arroz c/ feijão - Omelete c/ repolho	- Sopa de legumes c/ carne bovina	- Canja de frango c/ legumes

* As hortaliças a serem oferecidas na preparação salgada podem ser alteradas por outras da época, desde que fique bem colorido e bem variado (vagem, chuchu, batata salsa, aipim, espinafre, etc), lembrando sempre que o sal e óleo devem ser utilizados na mínima quantidade, dando prioridade para temperos naturais como: salsa, cebolinha e cebola.
*Proibido a adição de açúcar às frutas/ chás/ leite.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
Nutricionista
CRN 10 - 0452