



# CARDÁPIO DE CRECHE- FAIXA ETÁRIA: 1 À 5 ANOS



SEMANA 01					
REFEIÇÃO	02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
CAFÉ DA MANHÃ	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de manga	Biscoito de polvilho Leite com cacau 100%	Bolo de banana com cacau 100% Suco de polpa de goiaba	Pão de milho com queijo Suco de polpa de manga	Banana da terra cozida Suco de Uva
ALMOÇO	Carne moída ensopada com beterraba e chuhu Macarrão ao sugo Feijão Sobremesa: Melancia	Abóbora ensopada com cheiro verde Carne suína desfiada Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã	Salada de acelga com pepino Frango (filé de coxa) ensopado Arroz branco Feijão Sobremesa: Mamão	Cenoura ralada Carne bovina ensopada com aipim Arroz branco Feijão Sobremesa: Melão	Salada de alface com tomate Batata sauté Strogonoff de frango Arroz branco Feijão Sobremesa: Banana
LANCHE DA TARDE	Biscoito de polvilho Leite com cacau 100%	Bolo simples (adoçado com uva passa) Suco de polpa de manga	Salada de frutas (banana, maçã, mamão e calda de laranja) com leite em pó	Banana da terra cozida Leite com cacau 100%	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de goiaba
JANTAR	Ensopado de inhame Ovos mexidos Arroz branco Feijão Sobremesa: Laranja	Polenta com abóbora Frango picadinho ao molho de tomate Arroz Feijão Sobremesa: Melão	Purê de batata Carne suína picadinha ao molho de tomate Arroz branco Feijão Sobremesa: Banana	Couve refogada Frango (filé de coxa) ensopado na cebola Arroz branco Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de acelga refogada Carne bovina ensopada com cenoura Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã



# CARDÁPIO DE CRECHE- FAIXA ETÁRIA: 1 À 5 ANOS



## SEMANA 02

REFEIÇÃO	09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	Biscoito de polvilho Leite com cacau 100%	Bolo de fubá (com uva passa) Suco de polpa de goiaba	Banana da terra cozida Leite com cacau 100%	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de manga	Salada de frutas (banana, maçã, mamão e calda de laranja) com leite em pó
<b>ALMOÇO</b>	Salada pepino com tomate picadinho Carne moída ensopada Arroz branco Feijão Sobremesa Laranja	Abobrinha refogada Frango (filé de coxa) ensopado com batata Arroz branco Feijão Sobremesa: Melão	Duo de legumes cozidos (chuchu e cenoura) Carne bovina ensopada Arroz branco Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de acelga e cenoura ralada Isca de frango acebolada Macarrão ao sugo Feijão Sobremesa: Maçã	Couve refogada Farofa simples Carne suína desfiada acebolada Arroz branco Feijão Sobremesa: Banana
<b>LANCHE DA TARDE</b>	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de goiaba	Trio de frutas (banana, maçã e mamão) com leite em pó	Pão de hot dog com carne moída Suco de polpa de manga	Biscoito de polvilho Leite com cacau 100%	Bolo de cenoura Suco de polpa de goiaba
<b>JANTAR</b>	Salada refogada de repolho branco Isca de frango acebolado Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã	Salada de batata inglesa com chuchu Isca de carne em cubos Arroz branco Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de tomate em cubinhos Ovos mexidos com cheiro verde e cenoura Arroz branco Feijão Sobremesa: Laranja	Canjiquinha com legumes (cenoura, chuchu e tomate) Carne suína desfiada Arroz branco Feijão Sobremesa: Abacaxi	Inhame ensopado Frango em cubos ao molho de tomate Arroz branco Feijão Sobremesa: Mamão

 **Nathália M. Aleixo Braga**  
CRN 20100886  
Equipe de Planejamento - HCM

Aprovado por:  
  
Caroline Resende Martins  
CRN 15100948  
Nutricionista

SEMANA 03					
REFEIÇÃO	16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
CAFÉ DA MANHÃ	RECESSO	FERIADO	RECESSO	Biscoito polvilho Chocobom (leite, banana, cacau 100% e aveia)	Pizza de pão de forma (pão, queijo, orégano e tomate) Suco de polpa de goiaba
ALMOÇO				Carne moída ensopada com chuchu e batata Macarrão ao alho e óleo Feijão Sobremesa: Abacaxi	Salada de tomate Batata sauté Strogonoff nutritivo de frango Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã
LANCHE DA TARDE				Pizza de pão de forma (pão, queijo, orégano e tomate) Suco de polpa de goiaba	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de manga
JANTAR				Salada de alface com tomate Inhame refogado Ovo cozido Arroz Feijão Sobremesa: Laranja	Repolho refogado Carne ensopada com aipim Arroz branco Feijão Sobremesa: Banana




# CARDÁPIO DE CRECHE- FAIXA ETÁRIA: 1 À 5 ANOS



SEMANA 04					
REFEIÇÃO	23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	Pão de batata com manteiga Suco de polpa de goiaba	Biscoito de polvilho Leite com cacau 100%	Pão de milho com queijo muçarela Suco de polpa de manga	Salada de frutas (banana, maçã, mamão e calda de laranja) com leite em pó	Banana da terra cozida Leite com cacau 100%
<b>ALMOÇO</b>	Salada de repolho com cenoura Carne moída ensopada Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã	Inhame ensopado Frango (filé de coxa) assado desfiado Arroz branco Feijão Sobremesa: Melão	Salada cozida de cenoura e chuchu Carne suína ao molho de tomate Arroz branco Feijão Sobremesa: Melancia	Salada de acelga com tomate Frango desfiado Macarrão ao alho e óleo Feijão Sobremesa: Mamão	Sopa de macarrão com legumes (batata, chuchu, cenoura) e carne moída Sobremesa: Laranja
<b>LANCHE DA TARDE</b>	Sanduíche natural (pão de forma, frango, requeijão, milho e cenoura) Suco de polpa de manga	Pão de hot dog com carne moída Suco de polpa de goiaba	Duo de frutas com leite em pó (banana prata, mamão)	Bolo mesclado Suco de polpa de manga	Torta de liquidificador de frango (recheio de frango e cenoura) Suco de polpa de goiaba
<b>JANTAR</b>	Salada de tomate Ovo mexido com cheiro verde Arroz branco Feijão Sobremesa: Laranja	Repolho refogado Carne suína desfiada Arroz branco Feijão Sobremesa: Maçã	Salada de alface com tomate Inhame ensopado Frango (filé de coxa) ensopado Arroz branco Feijão Sobremesa: Melão	Pure de batata inglesa Carne bovina ensopada com cenoura Arroz Branco Feijão Sobremesa: Banana	Salada de cenoura e betarraba raladas Ensopadinho de frango Arroz branco Feijão Sobremesa: Abacaxi

 **Nathália M. Aleixo Braga**  
CRN 20100886  
Equipe de Planejamento - HCM

Aprovado por:  
  
Caroline Resende Martins  
CRN 15100948  
Nutricionista

OBS.:<sup>1</sup> Em obediência a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE. Logo, as preparações aqui propostas não deverão ser adoçadas, sendo mantido o sabor doce intrínseco dos alimentos;

<sup>2</sup> As texturas das preparações devem obedecer a necessidade/ maturidade da faixa etária, bem como sua aceitabilidade. Logo, deve-se adaptar as preparações para bebês (de até 11 meses) abrandando a consistência dos alimentos (exemplo: frutas e vegetais cozidos, verduras abrandadas, arroz papa, feijão batido, etc) bem como evoluir a textura para os maiores, conforme seu desenvolvimento etário e maturação oral.