

ABRIL - 2026

Centro de Educação Infantil - UBERABA
Mão Cooperadora



CAFÉ DA MANHÃ

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1			1 Leite com café Biscoito salgado Berçário: Leite sem café	2 Chá mate Pão semi integral	3 FERIADO
Semana 2	6 Leite com cacau Biscoito de leite	7 Chá de hortelã Pão caseiro simples	8 Leite com café Biscoito salgado Berçário: Leite sem café	9 Chá de cidreira Pão caseiro simples	10 Leite com cacau Ovos mexidos
Semana 3	13 Leite com cacau Biscoito de leite	14 Chá mate Pão caseiro simples	15 Leite com café Biscoito salgado Berçário: Leite sem café	16 Chá de capim limão Pão de cenoura	17 Sucrilhos sem açúcar com leite
Semana 4	20 FERIADO	21 FERIADO	22 Leite com café Biscoito salgado Berçário: Leite sem café	23 Chá de erva doce Pão caseiro simples	24 Leite com cacau Biscoito de polvilho
Semana 5	27 Leite com cacau Biscoito de leite	28 Chá de cidreira Pão caseiro simples	29 Leite com café Biscoito salgado Berçário: Leite sem café	30 Chá de hortelã Pão semi integral	

CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO;

*Leite com café: preparação com limite de oferta! 70% leite e 30% café somente! Café tradicional, não pode ser utilizado café extra forte.

ABRIL - 2026

Centro de Educação Infantil - UBERABA
Mão Cooperadora



ALMOÇO

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1			1 Arroz/Feijão Preto Bife acebolado Polenta cremosa Alface e pepino	2 Arroz/Feijão branco Coxa e sobrecoxa ao molho Mandioca na manteiga Acelga e tomate	3 FERIADO
Semana 2	6 Arroz/Feijão branco Ovos mexidos Macarrão à bolonhesa Cenoura e Repolho	7 Arroz/Feijão Preto Linguiça de frango assada Purê de batata Cenoura ralada e tomate	8 Arroz à grega/Feijão Sassami assado Brócolis ao molho Pepino Japonês	9 Arroz/Feijão Preto Carne moída refogada Batata salsa Tomate e repolho roxo	10 Arroz/Feijão branco Pernil assado Farofa nutritiva Alface e rúcula
Semana 3	13 Arroz/Feijão Preto Omelete colorido Espaguete alho e óleo Tomate e pepino	14 Arroz/Feijão branco Almôndegas de carne Farofa de cenoura Couve flor	15 Arroz/Lentilha Frango grelhado Macaxeira cozida Alface roxa e crespa	16 Arroz com brócolis/Feijão branco Isca de carne bovina Suflê de chuchu Baterraba ralada	17 Arroz/Feijão Preto Fricassê de frango Acelga e abacaxi
Semana 4	20 FERIADO	21 FERIADO	22 Arroz/Feijão Preto Ovos cozidos Espaguete alho e óleo Abobrinha e cenoura	23 Arroz/Feijão branco Moela ao molho Purê de batata Pimentão	24 Arroz/Feijão Preto Escondidinho de carne Tomate e brócolis
Semana 5	27 Arroz/Feijão branco Ovos mexidos com espinafre Farofa de banana Beterraba e repolho	28 Arroz/Feijão Preto Carne de panela Batata doce cozida Folhas verdes e chuchu	29	30	31

CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO;

As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;

As 9h30 e às 14h, são servidos uma porção de fruta para todas as turmas;

Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças.

A hidratação é incentivada várias vezes ao dia pelas professoras da turma.

ABRIL - 2026

**Centro de Educação Infantil - Uberaba
Mão Cooperadora**



LANCHE DA TARDE

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Semana 1			1 Sopa de Legumes com carne	2 Sagu com suco de uva 100% integral	3 FERIADO
Semana 2	6 Farofa de cuscuz com linguiça de frango Berçário: Mingau de aveia	7 Risoto de frango	8 Pipoca salgada Chá mate gelado com limão	9 Sopa de legumes com frango	10 Iogurte de fruta Pão francês com requeijão
Semana 3	13 Polenta cremosa	14 Sopa de feijão com macarrão de letrinha	15 Bolo de fubá sem recheio Leite com cacau	16 Macarronada de carne moída	17 Sagu com suco de uva 100% integral
Semana 4	20 FERIADO	21 FERIADO	22 Sucrilhos sem açúcar com leite	23 Bolo de pão de queijo Suco natural	24 Vitamina de abacate Biscoito salgado
Semana 5	27 Macarronada ao molho sugo	28 Sanduiche natural Suco natural	29 Arroz carreteiro	30 Bolachinha de amido com côco Biscoito salgado	

CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO;
NÃO É PERMITIDO ADOÇAR COM AÇÚCAR, ADOÇANTE OU MEL PREPARAÇÕES DE CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS
A hidratação é incentivada várias vezes ao dia pelas professoras da turma.
Em dias quentes ofertar chás gelados para o consumo das crianças.
RECEITAS COM LEITE INTEGRAL SÃO SUBSTITUÍDAS PELO LEITE ZERO LACTOSE PARA INTOLERANTES OU APLV.