

Cardápio Escolas Mistas - UMEs Alagoas, João Ramalho, Mário, Rui Barbosa e Usina - Fevereiro 2026



	02/02/2026 (Segunda-feira)	03/02/2026 (Terça-feira)	04/02/2026 (Quarta-feira)	05/02/2026 (Quinta-feira)	06/02/2026 (Sexta-feira)
DESJEJUM (08h)	FÉRIAS	REUNIÃO PEDAGÓGICA		Leite com cacau Biscoito rosquinha de coco	Suco de goiaba Biscoito maisena
REFEIÇÃO (11h)				Macarrão ao sugo Isca de frango Salada de beterraba ralada Maçã	Arroz, Feijão Carne moída com cenoura Salada de repolho com tomate Laranja
LANCHE (13h30)				Suco de Uva Biscoito Cream Cracker	Leite com cacau Biscoito rosquinha de coco
JANTAR (16h)				Arroz com cenoura, Feijão Ovos cozidos com azeite e salsa Salada de batata Laranja	Macarrão ao alho e óleo Carne em cubos ao molho Salada de cenoura ralada Melão
LANCHE DA SAÍDA				DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	MAÇÃ

*Cardápio sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.

Composição nutricional (Média semanal)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Fund. 1 - Parcial	6 a 10 anos	628	86	26	20
Fund. 1 - Integral	6 a 10 anos	1001	153	39	26
Fund. 2 - Parcial	11 a 14 anos	830	108	32	30
Fund. 2 - Integral	11 a 14 anos	1001	153	39	26

Raquel N. R. C. Neves
CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro
CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE

Cardápio Escolas Mistas - UMEs Alagoas, João Ramalho, Mário, Rui Barbosa e Usina - Fevereiro 2026



	09/02/2026 (Segunda-feira)	10/02/2026 (Terça-feira)	11/02/2026 (Quarta-feira)	12/02/2026 (Quinta-feira)	13/02/2026 (Sexta-feira)
DESJEJUM (08h)	Vitamina de banana Maçã	Suco de manga Pão de forma com requeijão	Café com leite Pão de hot dog com manteiga	Vitamina de mamão com banana Maçã	Leite com cacau Biscoito maisena
REFEIÇÃO (11h)	Arroz, Feijão Ovos mexidos Salada de batata com cenoura Laranja	Macarrão ao alho e óleo Carne moída ao molho Salada de repolho com beterraba ralada Melão	Risoto de frango com milho, cenoura e salsa Salada de pepino Maçã	Arroz, Feijão Carne em cubos com cebola Salada de beterraba cozida Banana	Arroz, Feijão Frango com abóbora Salada de acelga Melão
LANCHE (13h30)	Leite com cacau Pão de forma com margarina	Suco de manga Biscoito Cream Cracker	Vitamina de abacate Banana	Leite com cacau Pão de forma com manteiga	Mingau de cacau
JANTAR (16h)	Macarrão ao sugo Frango com abóbora Salada de acelga Melão	Arroz, Feijão Carne em cubos Farofa com cenoura e ovo Melancia	Arroz, Feijão Pernil com mandioca Salada de grão de bico a vinagrete Laranja	Macarrão ao sugo Carne moída com abobrinha Salada de alface Maçã	Arroz Branco Peixe com batata Salada de cenoura ralada com tomate Laranja
LANCHE DA SAÍDA	MAÇÃ	DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	AMEIXA	PERA	GOIABA
Cardápio adaptado para atendimento adequado às turmas de período parcial e integral.					
*Cardápio sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.					

Composição nutricional (Média semanal)					
Fund. 1 - Parcial	6 a 10 anos	572	86	20	16
Fund. 1 - Integral	6 a 10 anos	900	105	18	12
Fund. 2 - Parcial	11 a 14 anos	716	88	24	20
Fund. 2 - Integral	11 a 14 anos	900	105	18	12

Raquel N. R. C Neves
CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro
CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE

Cardápio Escolas Mistas - UMEs Alagoas, João Ramalho, Mário, Rui Barbosa e Usina - Fevereiro 2026



	16/02/2026 (Segunda-feira)	17/02/2026 (Terça-feira)	18/02/2026 (Quarta-feira)	19/02/2026 (Quinta-feira)	20/02/2026 (sexta-feira)
DESJEJUM (08h)	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	PONTO FACULTATIVO	Leite com cacau	logurte de Morango
				Biscoito maisena	Banana
REFEIÇÃO (11h)				Risoto de frango com cenoura, ervilha e salsa	Arroz, Feijão Carne moída com cenoura
				Salada de beterraba cozida	Salada de repolho
				Maçã	Melancia
LANCHE (13h30)				Leite com cacau	Café com leite
	Biscoito rosquinha de coco	Pão de foma com manteiga			
JANTAR (16h)				Arroz, Feijão	Macarrão ao sugo
				Omelete com tomate e cebola	Frango com abobrinha
				Salada de chuchu com cenoura	Salada de acelga
				Laranja	Maçã
LANCHE DA SAÍDA				DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	MAÇÃ
Cardápio adaptado para atendimento adequado às turmas de período parcial e integral.					
*Cardápio sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.					

Composição nutricional (Média semanal)					
Fund. 1 - Parcial	6 a 10 anos	636	88	26	20
Fund. 1 - Integral	6 a 10 anos	1019	151	38	29
Fund. 2 - Parcial	11 a 14 anos	816	106	35	28
Fund. 2 - Integral	11 a 14 anos	1019	151	38	29

Raquel N. R. e Neves
CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro
CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE

Cardápio Escolas Mistas - UMEs Alagoas, João Ramalho, Mário, Rui Barbosa e Usina - Fevereiro 2026



	23/02/2026 (Segunda-feira)	24/02/2026 (Terça-feira)	25/02/2026 (Quarta-feira)	26/02/2026 (Quinta-feira)	27/02/2026 (sexta-feira)
DESJEJUM (08h)	Leite com cacau Biscoito rosquinha de coco	Mingau de cacau	Vitamina de banana e maçã Banana	Suco de manga Pão de forma integral com requeijão	*Suco integral de uva Bolo com cobertura de brigadeiro
REFEIÇÃO (11h)	Arroz, Feijão Omelete com tomate e cebola Salada d repolho Laranja	Arroz, Feijão preto Pernil com cebola e pimentão Vitado de couve Melão	Arroz, Feijão Peixe com batata Salada de acelga com tomate Maçã	**Arroz à Grega Escondidinho de carne moída Salada de Brócolis e couve flor Salada de frutas/ Mesa de frutas	Macarrão ao alho e óleo Frango ao molho Salada de alface Melancia
LANCHE (13h30)	Suco de abacaxi Cuscuz de frango	Leite com cacau Biscoito maisena	Café com leite Pão de forma com manteiga	Iogurte de morango Banana	*Suco integral de uva Bolo com cobertura de brigadeiro
JANTAR (16h)	Macarrão ao alho e óleo Carne moída ao molho Salada de acelga com cenoura Melão	Risoto de frango (com milho, cenoura e salsa) (Salada de repolho misto (verde e roxo) Melancia	Macarrão ao sugo Carne desfiada com cenoura Salada de beterraba ralada Banana	**Arroz à Grega, Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Brócolis e couve flor Salada de frutas/ Mesa de frutas	Arroz, Feijão Carne em cubos com mandioca Salada de pepino Maçã
LANCHE DA SAÍDA	MAÇÃ	DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	CARAMBOLA	PERA	GOIABA

Cardápio adaptado para atendimento adequado às turmas de período parcial e integral.

*Cardápio sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.

**Cardápio Especial - Festa Tropical - Mesa de Frutas decorativas: melancia, abacaxi, uva, maçã, laranja, banana

*Suco individual e bolo com cobertura de brigadeiro previsto para os aniversariantes do mês. Para as unidades em que o forno não comporta a produção de bolo deve ser servido **bolinho sem recheio com cobertura caseira de brigadeiro** e deve ser produzido um bolo com cobertura para o "Parabéns".

Composição nutricional (Média semanal)					
Fund. 1 - Parcial	6 a 10 anos	628	86	26	20
Fund. 1 - Integral	6 a 10 anos	1041	153	38	31
Fund. 2 - Parcial	11 a 14 anos	830	108	32	30
Fund. 2 - Integral	11 a 14 anos	1041	153	38	31

Raquel N. R. C. Neves

CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro

CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE