

**Cardápio Fundamental Integral - UME's Alagoas, Antonieta, Ceará, Jayme,
Maria Albertina, Olivieri - 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)				Arroz com cenoura, Feijão Ovos cozidos com azeite e salsa Salada de batata Laranja	Arroz, Feijão Carne moída com cenoura Salada de repolho com tomate Laranja		
				Suco de Uva Biscoito Cream Cracker	Leite com cacau Biscoito rosquinha de coco		
				Macarrão ao sugo Isca de frango Salada de beterraba ralada Maçã	Macarrão ao alho e óleo Carne em cubos ao molho Salada de cenoura ralada Melão		
LANCHE (13h30)						DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	MAÇÃ
JANTAR (16h)							
LANCHE DA SAÍDA							
*Cardápio sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.							

Composição nutricional (Média semanal)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Fundamental	6 a 10 anos	288	58	14	10

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

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

**Cardápio Fundamental Integral - UME's Alagoas, Antonieta, Ceará, Jayme,
Maria Albertina, Olivieri - 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)	Leite com cacau Pão de forma com margarina	Suco de manga Pão de forma integral com requeijão	Café com leite Pão de hot dog com manteiga	Leite com cacau Pão de forma com manteiga	Leite com cacau Biscoito maisena
REFEIÇÃO (11h)	Arroz, Feijão Ovos mexidos Salada de batata com cenoura Laranja	Arroz, Feijão Carne em cubos Farofa com cenoura e ovo Melão	Arroz, Feijão Pernil com mandioca Salada de grão de bico a vinagrete Laranja	Arroz, Feijão Carne moída com abobrinha Salada de beterraba cozida Maçã	Arroz, Feijão Frango com abóbora Salada de acelga Melão
LANCHE (13h30)	Vitamina de banana Maçã	Leite com cacau Biscoito Cream Cracker	Vitamina de abacate Banana	Leite com cacau Biscoito maisena	Mingau de cacau
JANTAR (16h)	Arroz Branco Frango ao molho com abóbora Salada de acelga Melão	Macarrão ao alho e óleo Carne moída ao molho Salada de repolho com beterraba ralada Melancia	Risoto de frango com milho, cenoura e salsa Salada de pepino Maçã	Macarrão ao sugo Isca de carne acebolada Salada de alface Banana	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 sujeito a alterações devido a sazonalidade dos produtos.					

Composição nutricional (Média semanal)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Fundamental	6 a 10 anos	1058	140	36	28

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

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

**Cardápio Fundamental Integral - UME's Alagoas, Antonieta, Ceará, Jayme,
Maria Albertina, Olivieri - 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 Biscoito maisena	Café com leite Pão de foma com manteiga
REFEIÇÃO (11h)				Arroz, Feijão Omelete com tomate e cebola Salada de chuchu com cenoura Laranja	Arroz, Feijão Frango com abobrinha Salada de repolho Melancia
LANCHE (13h30)				Leite com cacau Biscoito rosquinha de coco	Iogurte de Morango Banana
JANTAR (16h)				Risoto de frango com cenoura, ervilha e salsa Salada de beterraba cozida Maçã	Macarrão ao sugo Carne moída com cenoura Salada de acelga Maçã
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)
Fundamental	6 a 10 anos	1112	142	36	28

Raquel N. R. C Neves

CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro

CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE

**Cardápio Fundamental Integral - UME's Alagoas, Antonieta, Ceará, Jayme,
Maria Albertina, Olivieri - 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 Pão de forma integral com margarina	Suco de abacaxi Pão de hot dog com requeijão	Café com leite Pão de forma com manteiga	Suco de manga Pão de forma integral com requeijão	Leite com cacau Pão de forma com manteiga
REFEIÇÃO (11h)	Arroz, Feijão Ovos mexidos Salada de repolho com tomate 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, Feijão Escondidinho de carne moída Salada de Brócolis e couve flor Salada de frutas/ Mesa de frutas	Arroz, Feijão Frango ao molho Salada de alface Melancia
LANCHE (13h30)	Suco de manga Cuscuz de frango	Leite com cacau Biscoito maisena	Vitamina de banana Maçã	logurte 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	Arroz Branco Carne em cubos com cenoura Salada de beterraba ralada Banana	Macarrão ao alho e óleo Frango ao molho Salada de alface com tomate Laranja	Arroz com cenoura Carne em cubos com mandioca Salada de pepino Maçã
LANCHE DA SAÍDA	MAÇÃ	DOCE DE BANANA (SEM AÇÚCAR)	CARAMBOLA	PERA	GOIABA

*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)					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Fundamental	6 a 10 anos	1106	142	36	28

Raquel N. R. C Neves

CRN-3 35646
Nutricionista RT - SAE

Dayanne dos Santos Ribeiro

CRN-3 38266
Nutricionista QT - SAE