

CARDÁPIO INFANTIL – UNIDADE ESCOLAR EIC – FEVEREIRO 2026

	SEGUNDA FEIRA 02	TERÇA FEIRA 03	QUARTA FEIRA 04	QUINTA FEIRA 05	SEXTA FEIRA 06
SALADAS	Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada	Saladas de folhas Tomate Pepino	Saladas de folhas Tomate Cenoura ralada	Saladas de folhas Tomate Repolho branco	Saladas de folhas Tomate Brócolis
ARROZ E FEIJÃO CREME DE FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Caracolino	Espaguete	Espaguete	Fuzilli	Penne
ACOMPANHAMENTOS	Farofa de milho Batata corada	Bolinho de arroz assado	Farofa colorida Batata doce assada	Legumes salteados na manteiga	Farofa com crótons Creme de milho
CARNES	Isclas de carne com molho	Coxa e sobrecoxa assada crocante	Tirinhas de Bife acebolado	Cubos de carne ao molho ferrugem	Isclas de frango à dorê (forno)
	Coxinha da asa assada	Tatu assado com molho madeira	Isclas de mignon suíno assado	Panqueca de frango	Lasanha à bolonhesa

CARDÁPIO INFANTIL – UNIDADE ESCOLAR EIC – FEVEREIRO 2026

	SEGUNDA FEIRA 09	TERÇA FEIRA 10	QUARTA FEIRA 11	QUINTA FEIRA 12	SEXTA FEIRA 13
SALADAS	Saladas de folhas Tomate Cenoura cozida	Saladas de folhas Tomate Beterraba ralada	Saladas de folhas Tomate Brócolis	Saladas de folhas Tomate Pepino	Saladas de folhas Tomate Beterraba cozida
ARROZ E FEIJÃO CREME DE FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Caracolino	Fusilli	Espaguete	Espaguete
ACOMPANHAMENTOS	Bolinho de legumes assado	Farofa Purê de batata	Farofa com legumes Batata palito assada	Polenta cremosa	Farofa colorida Legumes na manteiga
CARNES	Yakisoba de frango	Frango grelhado	Estrogonofe de frango	Coxinha da asa assada	Cubos de Filé de frango grelhado
	Iscas de carne refogadas	Almôndegas caseiras assadas	Iscas de Bife acebolado	Carne moída à bolonhesa	Carne de panela com batata

CARDÁPIO INFANTIL – UNIDADE ESCOLAR EIC – FEVEREIRO 2026

	SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
	16	17	18	19	20
SALADAS	Sem aulas	Sem aulas	Sem aulas	Saladas de folhas Tomate Brócolis	Saladas de folhas Tomate Pepino
ARROZ E FEIJÃO CREME DE FEIJÃO	Sem aulas	Sem aulas	Sem aulas	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Sem aulas	Sem aulas	Sem aulas	Penne	Espaguete
ACOMPANHAMENTOS	Sem aulas	Sem aulas	Sem aulas	Farofa amarela Legumes refogados	Batata canoa assada
CARNES				Panqueca de carne	Cubos de carne ensopada
				Coxa e sobrecoxa assada	Iscas de Filé de peixe à dorê (forno)

CARDÁPIO INFANTIL – UNIDADE ESCOLAR EIC – FEVEREIRO 2026

	SEGUNDA FEIRA 23	TERÇA FEIRA 24	QUARTA FEIRA 25	QUINTA FEIRA 26	SEXTA FEIRA 27
SALADAS	Saladas de folhas Tomate Cenoura cozida	Saladas de folhas Tomate Beterraba cozida	Saladas de folhas Tomate Brócolis	Saladas de folhas Tomate Cenoura ralada	Saladas de folhas Tomate Pepino
ARROZ E FEIJÃO CREME DE FEIJÃO	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão carioca	Arroz Arroz integral Feijão vermelho	Arroz Arroz integral Feijão preto	Arroz Arroz integral Feijão preto
MASSAS	Espaguete	Penne	Caracolino	Espaguete	Fuzilli
ACOMPANHAMENTOS	Farofa Creme de milho	Purê de batata com ervilhas	Farofa colorida Repolho refogado	Batata rústica Farofa	Legumes refogados
CARNES	Tirinhas de frango à dorê (forno)	Almôndegas caseiras assada	Panqueca de frango	Mini hambúrguer caseiro assado	Lombo suíno assado
	Cubos de carne com molho	Iscas de frango grelhada	Carne assada de panela	Coxa e sobrecoxa crocante	Carne à bolonhesa



ATENÇÃO INTOLERANTES OU ALÉRGICOS:

Preparações com leite: panqueca, estrogonofe, creme de milho, purês.

Preparações com ovos ou traços de ovos: panqueca, bolinho de arroz, macarrão, yakisoba.

Preparações com trigo: frango à milanesa, bolinho de arroz, panqueca, almôndegas, hambúrguer, pirão.

CONSIDERAÇÕES

Informamos que o cardápio poderá passar por pequenas modificações devido à disponibilidade dos gêneros alimentícios.

Utilizamos os seguintes folhosos: alface americana, alface crespa e lisa, rúcula e agrião.

As Saladas cruas e cozidas variam: cenoura, tomate, beterraba, pepino, repolho, brócolis, couve flor, repolho.

Os Legumes servidos são: couve flor, brócolis, cenoura, abobrinha, chuchu, abóbora, berinjela, vagem.

As preparações com frango são sem pele e sem osso.

Nutricionista GREICE BORDIGNON - CRN 10 / 0571