

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES

Mês: ABRIL 2018

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
1ª SEMANA e 3ª SEMANA					
Segunda-feira	Maçã	Arroz branco Caldinho de Feijão Preto Omelete com tomate Chuchu e beterraba	Manga	Macarrão com frango e legumes	Fruta da estação
Terça-feira	Melancia	Carne de panela com legumes Picadinho de macarrão Cenoura e brócolis	Pera cozida	Minestra	Fruta da estação
Quarta-feira	Goiaba	Arroz Caldinho de Feijão Pernil assado Abóbora e vagem	Melão	Polenta cremosa com frango e molho	Fruta da estação
Quinta-feira	Mamão	Coxa e sobrecoxa assado ao molho Batata sauté Couve flor	Abacate	Sopa de Carne com legumes	Fruta da estação
Sexta-feira	Maça cozida	Arroz ½ a 1/2 Feijão Carioca Bife Cenoura cozida	Banana com mamão	Risoto de carne	Fruta da estação
2ª SEMANA E 4ª SEMANA					
Segunda-feira	Maça cozida	Arroz com salsinha Caldinho de Feijão vermelho Ovo cozido Cenoura e couve flor	Mamão	Sopa de batata Salsa com legumes	Fruta da estação
Terça-feira	Melancia	Arroz Carne moída a primavera Purê de mandioca Brócolis cozido	Abacate com banana	Madalena de frango	Fruta da estação
Quarta-feira	Pera cozida	Arroz colorido Caldo de feijão preto Iscas de frango cozido Couve flor	Manga	Creme de abóbora com carne	Fruta da estação
Quinta-feira	Melão	Arroz Estrogonofe de filé (bovino) Purê mix de batata Vagem e beterraba	Goiaba cozida com banana	Sopa de ervilhas	Fruta da estação
Sexta-feira	Banana	Arroz ½ a ½ Caldinho de Feijão carioca Picadinho de frango Cenoura com brócolis	Tangerina	Polenta com molho	Fruta da estação

Cardápio sujeito a alteração de acordo com a sazonalidade e/ou entrega dos produtos

- *As crianças recebem as frutas de acordo com a particularidade de cada uma.
- Bebes em introdução alimentar receberam as frutas cozidas ou cruas amassadas com garfo. Conforme a evolução passará a ser oferecida para a criança a fruta cortada, sem casca, sem sementes ou caroço.
- O mesmo ocorre com as refeições salgadas. A finalização do prato respeita a individualidade de cada criança. Nenhum alimento é processado ou liquidificado, todos são bem cozidos de modo que possam ser amassados com o garfo.

CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES

Mês: ABRIL 2018

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
1ª SEMANA e 3ª SEMANA					
Segunda-feira	Pão com queijo quente	Arroz Parboilizado Feijão Preto Omelete com tomate e orégano Salada	Fruta da estação	Yakisoba de frango	Fruta da estação
Terça-feira	Bolo de maçã com canela	Carne de panela com legumes Macarrão Parafuso Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
Quarta-feira	Torrada com geléia de frutas	Arroz ½ a ½ Feijão vermelho Pernil assado Salada	Fruta da estação	Polenta cremosa molho e frango	Fruta da estação
Quinta-feira	Bolo de tangerina	Arroz Parboilizado Molho de tomate Coxa e sobrecoxa de frango Batata sauté Salada	Fruta da estação	Pastelão de carne com legumes	Fruta da estação
Sexta-feira	Pão com Patê de frango com ricota	Arroz ½ a ½ Feijão Carioca Bife a milanesa Salada	Fruta da estação	Arroz Carreteiro	Fruta da estação
2ª SEMANA E 4ª SEMANA					
Segunda-feira	Rosquinhas de polvilho Vitamina de frutas	Arroz com salsinha Feijão vermelho Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Sopa de batata salsa com legumes	Fruta da estação
Terça-feira	Bolo de Fubá	Arroz Parboilizado Carne moída a primavera Mandioca Salada	Fruta da estação	Madalena de frango	Fruta da estação
Quarta-feira	Pão caseiro com requeijão	Arroz colorido Feijão Preto Nuggets caseiro de frango Salada	Fruta da estação	Panqueca colorida de carne	Fruta da estação
Quinta-feira	Bolo de milho	Arroz Parboilizado Estrogonofe de filé (bovino) Batata frita assada Salada	Fruta da estação	Sopa de ervilhas	Fruta da estação
Sexta-feira	Pão integral com mousse caseiro de banana	Arroz ½ a ½ Feijão tropeiro (Sem Bacon) Coxa e Sobrecoxa ao molho Salada	Fruta da estação	Pão francês gratinado com tomate, queijo e orégano	Fruta da estação

Cardápio sujeito a alteração de acordo com a sazonalidade e/ou entrega dos produtos

- A farinha utilizada nas preparações é a de Aveia.
- O açúcar utilizado nas preparações é o Mascavo ou Demerara (quando necessário).
- A geléia de frutas é 100% frutas, sem conservantes e corantes.
- As preparações novas possuem receitas e podem ser conferidas na escola, ou solicitadas via e-mail/ whats para a Nutricionista.
- Nas refeições são servidas bebidas: café com leite, suco, chá ou água.