

**CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES**

Mês: ABRIL 2019

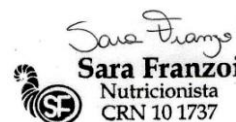
Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>SEMANA 1 e 3</b>					
<b>Segunda-Feira</b>	Banana	Arroz Caldinho de Feijão preto Muffin de omelete com legumes Beterraba cozida	Creme de abóbora com mamão	Risoto de frango	Fruta da estação
<b>Terça-feira</b>	Tangerina	Macarrão com molho bolonhesa Chuchu	Melão	Canja	Fruta da estação
<b>Quarta-feira</b>	Abacate	Arroz Caldo de feijão carioca Bistequinha de porco Brócolis	Laranja lima	Creme de abóbora e batata com frango	Fruta da estação
<b>Quinta-feira</b>	Maça	Arroz Caldo de feijão preto Frango Cenoura	Pêra	Polenta cremosa com molho bolonhesa	Fruta da estação
<b>Sexta-feira</b>	Goiaba	Arroz ½ a ½ Carne com molho Purê de batata Abóbora	Melancia	Sopa de músculo com batata, chuchu e beterraba	Fruta da estação
<b>SEMANA 2 e 4</b>					
<b>Segunda-feira</b>	Maça	Arroz com salsa Feijão vermelho Ovo cozido Cenoura	Banana com abacate	Sopa de músculo com vegetais	Fruta da estação
<b>Terça-feira</b>	Mamão	Arroz Carne moída a primavera Purê de mandioca Couve flor	Creme de uva	Minestra	Fruta da estação
<b>Quarta-feira</b>	Pêssego	Arroz colorido Feijão do Popeye ( com espinafre) Nuggets caseiro de frango Tomate	Maça cozida	Macarronada	Fruta da estação
<b>Quinta-feira</b>	Banana	Arroz Carne de panela Lentilha Alface	Pêra	Sopa de letrinhas com fígado	Fruta da estação
<b>Sexta-feira</b>	Melão	Arroz Filé de peixe assado ao molho Batata sauté Repolho	Manga	Madalena de frango	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.
- Bebês em introdução alimentar recebem as frutas cozidas ou cruas amassadas com um 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.



Elaboração e acompanhamento: Safe Food Assessoria Nutricional  
Nutricionista responsável: Sara Franzoi CRN10 1737  
Contato: (47) 9 8835-7324  
E-mail: sarafranzoi@yahoo.com.br



**CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES - ABRIL 2019**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>SEMANA 1 E 3</b>					
<b>Segunda-Feira</b>	Pão integral com geleia de fruta	Arroz Feijão Preto Muffin de omelete com legumes Salada	Fruta da estação	Risoto de frango	Fruta da estação
<b>Terça-feira</b>	Bolo de maçã com canela <b>Infantil 1: Tangerina</b>	Macarrão com molho bolonhesa Salada	Fruta da estação	Canja	Fruta da estação
<b>Quarta-feira</b>	Misto quente	Arroz parboilizado Feijão carioca Bistequinha de porco Salada	Fruta da estação	Empadão de frango com legumes	Fruta da estação
<b>Quinta-feira</b>	Bolo de fubá <b>Infantil 1: Maça</b>	Arroz ½ a ½ Feijão preto Filé de frango acebolado Salada	Fruta da estação	Polenta cremosa com molho bolonhesa	Fruta da estação
<b>Sexta-feira</b>	Sanduíche natural com patê de frango	Arroz Estrogonofe de filé Purê de batata Salada	Fruta da estação	Pizza margherita	Fruta da estação
<b>SEMANA 2 E 4</b>					
<b>Segunda-feira</b>	Rosca de polvilho Vitamina de banana	Arroz com salsa Feijão vermelho Ovos estalados Salada	Fruta da estação	Sopa de músculo com vegetais	Fruta da estação
<b>Terça-feira</b>	Bolo de beterraba com cacau <b>Infantil 1: Mamão</b>	Arroz Carne moída a primavera Purê de mandioca Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Quarta-feira</b>	Pão integral com mousse caseiro de banana	Arroz colorido Feijão do Popeye ( com espinafre) Nuggets caseiro de frango Salada	Fruta da estação	Macarronada	Fruta da estação
<b>Quinta-feira</b>	Crepioca recheada com queijo, tomate e orégano	Arroz Carne de panela Lentilha Salada	Fruta da estação	Sopa de letrinha com iscas de fígado	Fruta da estação
<b>Sexta-feira</b>	Pão com patê de ricota	Arroz Filé de peixe assado ao molho Batata sauté com temperinhos verdes Salada	Fruta da estação	Madalena de frango	Fruta da estação

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

- O açúcar utilizado nas preparações é o demerara ou mascavo (quando necessário).
- A geleia 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.



Elaboração e acompanhamento: Safe Food Assessoria Nutricional  
Nutricionista responsável: Sara Franzoi CRN10 1737  
Contato: (47) 9 8835-7324  
E-mail: sarafranzoi@yahoo.com.br

