

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES

Mês: JUNHO 2019

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
1ª SEMANA e 3ª SEMANA					
Segunda-Feira	Banana	Arroz Caldinho de Feijão vermelho Omelete Brócolis	Melão	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
Terça-feira	Melancia	Frango ensopado Polenta cremosa Cenoura	Abacate	Carreteiro	Fruta da estação
Quarta-feira	Mamão	Arroz Caldinho de Feijão preto Carne suína Alface	Manga	Sopa de frango com legumes	Fruta da estação
Quinta-feira	Tangerina	Arroz Lentilha Filé de peixe Beterraba	Creme de carambola	Minestra	Fruta da estação
Sexta-feira	Banana	Arroz com cenoura Caldinho de Feijão carioca Carne de panela Tomate	Maçã	Macarronada a primavera	Fruta da estação
2ª SEMANA E 4ª SEMANA					
Segunda-feira	Maçã	Arroz Caldinho de Feijão misto Ovo cozido Couve- flor	Pera	Canja	Fruta da estação
Terça-feira	Banana	Arroz Carne de panela com legumes Aipim Cenoura	Melancia	Purê de batata com cenoura e frango ensopado	Fruta da estação
Quarta-feira	Goiaba	Arroz Picadinho de carne Abóbora	Mamão	Sopa de músculo com legumes	Fruta da estação
Quinta-feira	Abacate	Iscas de frango refogada com legumes Massa borboletinha Brócolis	Creme de uva	Risoto de carne	Fruta da estação
Sexta-feira	Melão	Arroz parboilizado Caldinho de Feijão vermelho Bolo de carne recheado com legumes	Tangerina	Sopa de capeletti 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.

CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES

Mês: JUNHO 2019

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda-Feira	Torrada com geléia de fruta caseira	Arroz Feijão vermelho Omelete Salada	Fruta da estação	Lasanha de queijo com presunto	Fruta da estação
Terça-feira	Bolo de maracujá	Frango ensopado Polenta cremosa Salada	Frutas da estação	Esfirra de espinafre	Fruta da estação
Quarta-feira	Pão de forno com queijo, tomate e orégano	Arroz Feijão preto Bisteca suína empanada assada Salada	Frutas da estação	Sopa de frango com legumes	Fruta da estação
Quinta-feira	Pão caseiro com patê de requeijão, tomate e orégano	Arroz Lentilha Filé de peixe empanado Salada	Frutas da estação	Minestra	Fruta da estação
Sexta-feira	Bolo de coco	Arroz com cenoura Feijão carioca Carne de panela Salada	Frutas da estação	Macarronada a primavera	Fruta da estação
Segunda-feira	Rosquinhas de polvilho Caseira	Arroz Feijão misto Ovo cozido Salada	Frutas da estação	Canja	Fruta da estação
Terça-feira	Bolo de milho	Arroz Carne de panela com legumes Aipim Salada	Frutas da estação	Pizza de queijo, tomate e manjeriço	Fruta da estação
Quarta-feira	Pão de sanduíche com manteiga e queijo	Arroz Feijão preto Picadinho de carne Purê de batata com abóbora Salada	Frutas da estação	Sopa de músculo com legumes	Fruta da estação
Quinta-feira	Bolo de cacau sem açúcar	Isclas de frango refogada com legumes Massa borboletinha Salada	Frutas da estação	Risoto de carne	Fruta da estação
Sexta-feira	Pão caseiro com mousse de banana	Arroz Feijão vermelho Bolo de carne recheado com legumes Salada	Frutas da estação	Sopa de capeletti 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 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.