

**CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES**  
**Mês: FEVEREIRO 2021**



**1ª SEMANA e 3ª SEMANA**

<b>Dia</b>	<b>Café da Manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>	<b>Hora da Fruta</b>
<b>Segunda – Feira</b>	Mamão	Arroz Caldo de feijão Ovos cozidos Cenoura cozida	Abacate com banana	Canja	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Maça	Purê de batata Almôndegas caseira ao molho picadinho Brócolis	Melancia	Risoto de carne	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Banana	Arroz Caldo de feijão Frango assado desfiado Creme de milho	Pera	Polenta com molho	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pêssego	Espaguete com molho bolonhesa Alface	Melão	Carreteiro	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Manga	Carne de panela com legumes Polenta cremosa Tomate	Maça	Sopa de frango, legumes e macarrão	Fruta da estação

**2ª SEMANA e 4ª SEMANA**

<b>Dia</b>	<b>Café da Manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>	<b>Hora da Fruta</b>
<b>Segunda – Feira</b>	Banana	Arroz Caldo de feijão Omelete colorido Repolho	Maça cozida	Sopa de músculo picadinho com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Melão	Purê de batata Estrogonofe de frango Chuchu cozido	Pêssego	Sopa de aletria e legumes	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Melancia	Arroz Caldo de feijão Picadinho de carne suína Abóbora cozida	Manga	Macarronada	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Abacate com banana	Polenta Carne moída ao molho Tomate	Goiaba	Sopa de letrinhas com legumes	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Pera	Arroz Caldo de feijão Kibe assado Batata doce cozida	Mamão	Minestra	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 é 100% de 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



**CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES**  
**Mês: FEVEREIRO 2021**



**1ª SEMANA e 3ª SEMANA**

<b>Dia</b>	<b>Café da Manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>	<b>Hora da Fruta</b>
<b>Segunda – Feira</b>	Biscoito cream cracker com requeijão Fruta da estação	Arroz Feijão Ovos cozidos Salada	Fruta da estação	Canja	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Bolo de cenoura caseiro INF 1: Maça	Arroz Purê de batata Almôndegas caseira ao molho Salada	Fruta da estação	Risoto de frango	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Pão com patê de frango	Arroz Feijão Frango assado Milho em espiga Salada	Fruta da estação	Polenta com leite	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolo de coco caseiro INF 1: Pêssego	Espaguete ao molho bolonhesa Farofa caseira Salada	Fruta da estação	Risoto de vegetais	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Cereal sem açúcar com iogurte de fruta	Carne de panela com legumes Polenta cremosa Salada	Fruta da estação	Empadão de frango	Fruta da estação

**2ª SEMANA e 4ª SEMANA**

<b>Dia</b>	<b>Café da Manhã</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>	<b>Hora da Fruta</b>
<b>Segunda – Feira</b>	Rosquinha de polvilho Fruta da estação	Arroz Feijão Omelete colorido Salada	Fruta da estação	X-salada	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Sanduíche de forno com queijo e tomate	Arroz Batata Assada Estrogonofe de frango Salada	Fruta da estação	Sopa de aletria e legumes	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo integral de banana INF 1: Melancia	Arroz Caldo de feijão Picadinho de carne suína Farofa caseira Salada	Fruta da estação	Macarronada	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Torrada com geleia de fruta	Polenta com molho de carne Salada	Fruta da estação	Esfiha de frango e espinafre	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de cacau INF 1: Pera	Arroz Feijão Kibe assado Salada	Fruta da estação	Minestra	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 é 100% de 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

