

CARDÁPIO BERÇÁRIO E INFANTIL 1 CONTOS E CORES
Mês: MAIO 2021



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maça	Arroz Caldo de feijão Ovo cozido Batata doce cozida Pepino picadinho	Pera	Risoto de carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Mamão	Carne moída ensopada Espaguete Beterraba cozida	Melancia	Sopa de frango com legumes	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz Lentilha Frango assado com batata e alecrim Alface	Manga	Minestra	Fruta da estação
Quinta – Feira	Abacate	Polenta cremosa Abóbora cozida Molho bolonhesa com legumes Tomate	Carambola	Macarrão com molho de frango	Fruta da estação
Sexta – Feira	Melão	Arroz Caldo de feijão Carne suína assada Brócolis	Maçã	Canja	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Banana	Arroz Caldo de feijão Omelete Couve-flor	Goiaba	Sopa de macarrão, frango e legumes	Fruta da estação
Terça – Feira	Maçã	Purê de batata Frango ensopado ao molho Milho refogado Chuchu	Melancia	Sopa de fígado, legumes e arroz	Fruta da estação
Quarta – Feira	Tangerina	Arroz Caldo de feijão Picadinho de carne suína Batata cozida na manteiga Repolho ralado	Manga	Polenta com molho de frango	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pêra	Frango refogado com milho e brócolis Canjiquinha cremosa Abobrinha	Mamão	Canja de carne	Fruta da estação
Sexta – Feira	Banana	Arroz Caldo de feijão Peixe ensopado Farofa caseira Cenoura ralada	Abacate	Sopa de lentilha com carne	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: MAIO 2021



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Crepioca com geléia	Arroz Feijão Ovo cozido Batata doce cozida Salada	Fruta da estação	Risoto de carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo integral de laranja caseiro Inf 1- Mamão	Carne moída com molho e legumes Espaguete na manteiga Farofa caseira Salada	Fruta da estação	Panqueca de presunto e queijo	Fruta da estação
Quarta – Feira	Rosquinha de polvilho com beterraba	Arroz Lentilha Frango assado com batata e alecrim Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo meio a meio – cenoura com cacau caseiro Inf 1- Abacate	Polenta cremosa Abóbora cozida Molho bolonhesa com legumes Salada	Fruta da estação	Macarrão com molho de frango	Fruta da estação
Sexta – Feira	Panqueca de banana	Arroz Feijão Carne suína assada Creme de ervilha Salada	Fruta da estação	Sanduíche com carne moída	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Torrada com omelete	Arroz Feijão Ovo estalado Salada	Fruta da estação	Sopa de macarrão, frango e legumes	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo de baunilha caseiro com gotas de chocolate 70% Inf 1- Maça	Arroz Nhoque de batata doce Frango ensopado ao molho Milho refogado Salada	Fruta da estação	x-salada caseiro	Fruta da estação
Quarta – Feira	Crepioca com queijo, tomate e orégano.	Arroz Feijão Picadinho de carne suína Batata cozida na manteiga Salada	Fruta da estação	Polenta com molho de frango	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo de maçã caseiro Inf 1- Pêra	Macarrão alho e óleo Frango refogado com milho e brócolis Canjiquinha cremosa Salada	Fruta da estação	Canja de carne	Fruta da estação
Sexta – Feira	Pão caseiro com requeijão	Arroz Feijão Peixe ensopado Farofa caseira Salada	Fruta da estação	Pastel assado com carne	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

