

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: AGOSTO 2021



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Banana	Arroz Caldo de feijão Omelete colorido Alface	Melancia	Canja de galinha com legumes	Fruta da estação
Terça – Feira	Maçã	Carne de panela picadinha ao molho Aipim cozido Tomate picadinho	Manga	Sopa de lentilha e legumes	Fruta da estação
Quarta – Feira	Melão	Arroz Caldo de feijão Frango ensopado com legumes Brócolis	Tangerina	Sopa de carne, aletria e legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Mamão	Bolo de carne Macarrão ao molho sugo Repolho	Pera	Risoto de frango com vegetais	Fruta da estação
Sexta – Feira	Goiaba	Arroz Caldo de feijão Carne suína Cenoura ralada	Maçã	Sopa de carne, legumes e batata doce.	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz Caldo de feijão Ovo cozido Abobrinha refogada	Melancia	Polenta ao molho bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Arroz Lentilha Frango desfiado Cenoura cozida	Melão	Sopa de batata, carne e legumes	Fruta da estação
Quarta – Feira	Kiwi	Arroz Caldo de feijão Picadinho de carne Creme de milho Chuchu	Maçã	Risoto de frango com legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pera	Macarrão Frango ao molho Beterraba	Goiaba	Sopa de músculo, legumes e massa	Fruta da estação
Sexta – Feira	Abacate com banana	Arroz Caldo de feijão Peixe assado Abóbora 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: AGOSTO 2021



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Torrada com geleia caseira	Arroz Feijão Omelete colorido Milho refogado na manteiga Salada	Fruta da estação	Canja de galinha com legumes	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão caseiro com queijo gratinado	Arroz Carne de panela picadinha ao molho Aipim cozido Salada	Fruta da estação	Pizza marguerita	Fruta da estação
Quarta – Feira	Panqueca de banana	Arroz Feijão Frango ensopado com legumes Salada	Fruta da estação	Sopa de carne, aletria e legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Cuca de banana Com farofa Inf 1: Mamão	Bolo de carne Macarrão ao molho sugo Farofa caseira Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com vegetais	Fruta da estação
Sexta – Feira	Rosquinha de polvilho caseira	Arroz Feijão Carne suína Salada	Fruta da estação	Sopa de carne, legumes e batata doce.	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Cereal com iogurte de frutas	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Polenta ao molho bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo formigueiro caseiro (com cacau) Inf 1: Banana	Arroz Lentilha Frango assado Salada	Fruta da estação	Bauru de forno	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pão caseiro com requeijão	Arroz Feijão Picadinho de carne Creme de milho Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo de banana Inf 1: Pera	Macarrão Frango ao molho Salada	Fruta da estação	Sopa de músculo, legumes e massa	Fruta da estação
Sexta – Feira	Misto quente	Arroz Feijão Peixe assado Purê de abóbora 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

