

**CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES**  
**Mês: MARÇO 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>	Maça	Arroz Caldo de feijão Ovo mexido Chuchu	Melancia	Minestra	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Mamão	Purê de batata doce Carne moída Alface	Goiaba cozida amassada	Canja	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Banana	Arroz Caldo do feijão Frango assado Beterraba cozida	Melão	Polenta com molho de carne	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Manga	Arroz Batata assada Carne de panela Brócolis	Purê de maçã	Sopa de letrinhas com legumes e fígado	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Abacate com banana	Arroz Caldo de feijão Picadinho de carne suína Tomate	Laranja	Risoto 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>	Maça	Arroz Caldo de feijão Ovo cozido Cenoura cozida	Melancia	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Banana	Macarrão a Molho bolonhesa com legumes Alface	Melão	Carreteiro	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Goiaba	Arroz Caldo de feijão Peixe assado na caminha com legumes Abóbora cozida	Ameixa	Polenta com molho de frango	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Melão	Purê de batata Picadinho de frango ao molho Repolho roxo	Pêra cozida	Macarrão a bolonhesa	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Banana	Arroz Caldo de feijão Carne de panela Tomate	Maça	Sopa de frango com legumes	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: MARÇO 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>	Torrada com requeijão	Arroz Feijão Ovo mexido Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pão caseiro com patê de ricota e cenoura Fruta: Maça	Arroz Batata doce cozida Carne moída Salada	Fruta da estação	Pastelão de frango	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo integral de milho INF 1: Banana	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Polenta com molho de carne	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bauru de forno com queijo e tomate	Arroz Batata assada Carne de panela Salada	Fruta da estação	Sopa de letrinhas com legumes e fígado	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de banana INF 1: Banana	Arroz Feijão Picadinho de carne suína Salada	Fruta da estação	Risoto 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>	Crepioça recheada com banana e canela	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Bolo de laranja INF: Banana	Macarrão Molho bolonhesa com legumes Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Pão de queijo caseiro	Arroz Feijão Peixe assado na caminha com legumes Salada	Fruta da estação	Polenta com molho de frango	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pão caseiro com geleia de fruta	Arroz Purê de batata Picadinho de frango ao molho Salada	Fruta da estação	Macarrão a bolonhesa	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Rosquinha de polvilho	Arroz Feijão Carne de panela Salada	Fruta da estação	Panqueca 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 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

