

**CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES**  
Mês: JUNHO 2022



**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 Feijão Ovo cozido Alface	Melancia	Sopa de carne, macarrão e legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Banana	Arroz Carne de panela com aipim Couve refogada	Tangerina	Macarrão com molho de frango	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão com aveia	Arroz Lentilha Frango assado Cenoura	Banana	Caldo verde	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Kiwi	Polenta com carne moída ao molho Tomate	Abacate com banana	Sopa de letrinhas com frango	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Banana	Arroz Feijão Carne suína Brócolis	Manga	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 Feijão Ovos mexidos Cenoura	Melancia	Sopa de carne com aipim e legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Banana com aveia	Macarrão Frango ao molho Alface	Kiwi	Risoto de carne	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão	Arroz Feijão Kibe Abobrinha refogada	Abacate com banana	Polenta com frango ensopado	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Banana	Purê de batatas Carne de panela Repolho	Manga	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Goiaba	Arroz Feijão Peixe Tomate	Maça	Macarrão ao molho bolonhesa	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



[Digite aqui]

**CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES**  
Mês: JUNHO 2022



**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>	Crepioca com queijo	Arroz Feijão Ovos cozidos Salada	Fruta da estação	Sopa de carne, macarrão e legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Misto quente	Arroz Carne de panela com aipim Salada	Fruta da estação	Macarrão com frango ao molho	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Cuca de banana INF 1: Biscoito cream cracker	Arroz Lentilha Frango assado Salada	Fruta da estação	Empadão de carne	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pão caseiro com geleia	Polenta Carne moída ao molho Salada	Fruta da estação	Sopa de letrinhas com frango	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de milho com coco ralado	Arroz Feijão Carne suína assada 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>	Torrada com patê de frango	Arroz Feijão Ovos mexidos Salada	Fruta da estação	Sopa de carne com aipim e legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pão caseiro com requeijão	Macarrão Frango ensopado Salada	Fruta da estação	Risoto de carne	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de cenoura INF 1: Banana	Arroz Feijão Kibe Salada	Fruta da estação	Polenta com frango ensopado	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolinho de vinagre INF 1: Torrada com requeijão	Arroz Batata assada Carne de panela Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão com queijo, tomate e orégano no forno	Arroz Feijão Peixe Salada	Fruta da estação	Macarrão ao molho bolonhesa	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

