

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



**1ª SEMANA e 3ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz Caldo de feijão Ovo cozido Alface	Melancia	Risoto de brócolis com carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Purê de batata Carne moída ensopada com aipim Cenoura cozida	Melão	Sopa de frango, macarrão e ervilha	Fruta da estação
Quarta – Feira	Mamão	Arroz Caldo de feijão Frango Espinafre refogada	Tangerina	Carreteiro	Fruta da estação
Quinta – Feira	Maça	Macarrão ao molho bolonhesa Beterraba	Kiwi	Purê de abóbora com beterraba e frango	Fruta da estação
Sexta - Feira	Abacate	Arroz Lentilha Carne suína Pepino	Banana	Sopa de legumes	Fruta da estação

**2ª SEMANA e 4ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maça	Arroz Caldo de feijão Omelete Tomate	Melancia	Canja de galinha	Fruta da estação
Terça – Feira	Papa de mamão com banana	Arroz Feijão Peixe Alface	Goiaba	Sopa de aipim com carne e legumes	Fruta da estação
Quarta – Feira	Manga	Macarrão Frango ensopado Brócolis cozido	Kiwi	Risoto com abóbora e frango	Fruta da estação
Quinta – Feira	Banana	Polenta Carne moída Abobrinha refogada	Laranja	Minestra	Fruta da estação
Sexta - Feira	Maça	Arroz Caldo de feijão Carne de panela Couve flor	Abacate	Creme de batata com espinafre e 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.
- O mingau é feito com água ao invés de leite.

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 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>	Biscoito de polvilho	Arroz Feijão Farofa Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Risoto de brócolis com carne	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Bauru de forno	Arroz Carne moída ensopada com aipim Salada	Fruta da estação	Sopa de frango, macarrão e ervilha	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de cacau INF 1: Banana	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolacha água e sal com geleia caseira	Macarrão ao molho bolonhesa Salada	Fruta da estação	Empadão de frango	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de cenoura INF: Maça	Arroz Lentilha Carne suína Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes	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>	Crepioca com queijo e tomate	Arroz Feijão Omelete Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pão caseiro com requeijão	Arroz Feijão Peixe Salada	Fruta da estação	Sopa de aipim com carne e legumes	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de fubá INF 1: Maça	Macarrão alho e óleo Frango ensopado Salada	Fruta da estação	Risoto com abóbora e frango	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolacha caseira doce	Arroz Polenta cremosa Molho à bolonhesa Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão caseiro com patê de atum	Arroz Feijão Farofa 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).
- Nas refeições é servido água, café com leite, chá ou suco.
- 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

