

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



**1ª SEMANA e 3ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>Segunda – Feira</b>	Maça	Arroz com caldo de feijão Ovo mexido Cenoura cozida	Manga	Sopa de macarrão com legumes, e cubos de carne	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Banana	Polenta Arroz Carne de panela Brócolis	Melão	Minestra	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão	Arroz Lentilha Bife desfiado Alface	Pera	Caldo verde com frango	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Goiaba	Arroz com caldo de feijão Frango assado Tomate	Laranja	Risoto de carne com legumes	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Banana	Macarrão à bolonhesa Pepino	Maça	Sopa de legumes	Fruta da estação

**2ª SEMANA e 4ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>Segunda – Feira</b>	Maçã	Arroz com caldo de feijão Ovo cozido Abóbora refogada Alface	Banana	Polenta ao molho bolonhesa	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Abacate com banana	Macarrão à bolonhesa Beterraba cozida	Manga	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Laranja	Purê de batata Frango desfiado Tomate	Melão	Sopa de legumes com carne	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pera	Arroz com caldo de feijão Bisteca suína Couve flor	Mamão	Macarrão Frango com molho	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Banana	Arroz Lentilha Peixe Espinafre	Maçã	Sopa de carne, batata e brócolis	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: SETEMBRO 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>	Torrada com requeijão	Arroz Feijão Farofa Ovo mexido Salada	Fruta da estação	Sopa de macarrão com legumes e carne	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Bolo de laranja	Polenta Arroz Carne de panela Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Pão com patê de presunto	Arroz Lentilha Bife acebolado Salada	Fruta da estação	Caldo verde com frango	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Cuca de banana INF 1: Maçã	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Risoto de carne com legumes	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão com geleia caseira	Macarrão à bolonhesa Salada	Fruta da estação	Torta 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>	Pão de queijo caseiro	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Polenta ao molho bolonhesa	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Misto quente	Macarrão à bolonhesa Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de maçã INF 1: Banana	Arroz Purê de batata Frango assado Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com carne	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Panqueca de banana	Arroz Feijão Bisteca suína Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango com molho	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão caseiro com patê de frango	Arroz Lentilha Peixe Salada	Fruta da estação	Sopa de carne, batata e brócolis	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

