

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Fevereiro 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz Lentilha Ovo mexido Cenoura	Melancia	Risoto de carne com abóbora	Fruta da estação
Terça – Feira	Abacate	Arroz Purê de batata Carne moída ao sugo Couve	Melão	Sopa de legumes com frango e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz Caldinho de feijão Peixe assado Beterraba	Manga	Macarrão ao molho de frango	Fruta da estação
Quinta – Feira	Papinha de pêssego com maçã	Macarrão Carne de panela desfiada Alface	Mamão	Canja de galinha	Fruta da estação
Sexta - Feira	Banana	Arroz Caldinho de feijão Frango assado Brócolis	Maçã	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maça	Arroz Caldinho de feijão Ovo cozido Tomate	Melancia	Minestra	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Macarrão Carne moída ao molho com batata Repolho	Goiaba	Risoto de frango com milho e ervilha	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pêssego	Arroz Caldinho de feijão Frango assado com batata Couve flor	Manga	Purê de batata doce com brócolis e carne moída	Fruta da estação
Quinta – Feira	Ameixa	Arroz Carne de panela com aipim Beterraba	Melão	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta - Feira	Banana	Arroz Caldinho de feijão Carne suína Tomate	Maçã	Polenta ao molho 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.
- O mingau é feito com água ao invés de leite.



Elaboração e acompanhamento: Safe Food Assessoria Nutricional Nutricionista responsável: Sara Franzi CRN10 – 1737

Contato: (47) 9 8835-7324

E-mail: sarafranzi@yahoo.com.br

CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES
Mês: Fevereiro 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Bolacha cream cracker com requeijão	Arroz Lentilha Farofa com cenoura Ovos mexidos Salada	Fruta da estação	Risoto de carne com abóbora	Fruta da estação
Terça – Feira	Misto frio com peito de peru	Arroz Purê de batata Carne moída ao sugo Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de laranja INF 1: Banana	Arroz Feijão Peixe Salada	Fruta da estação	Macarrão ao molho de frango	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pão caseiro com patê de presunto e cenoura	Macarrão Carne de panela Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de milho	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Rosca de polvilho caseira	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão com queijo e orégano gratinado	Macarrão Carne moída ao molho com batata Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com milho e ervilha	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pão de banana	Arroz Feijão Frango assado com batata Salada	Fruta da estação	Torta de carne com brócolis	Fruta da estação
Quinta – Feira	Sanduíche de atum com iogurte natural	Arroz Carne de panela com aipim Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de maçã com canela INF 1: Banana	Arroz Feijão Farofa Carne suína Salada	Fruta da estação	Polenta ao molho 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

