

**CARDÁPIO BERÇÁRIO E INFANTIL 1 CONTOS E CORES**  
**Mês: Abril 2023**



**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>	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Ovo mexido Beterraba ralada	Melancia	Polenta Carne moída com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Papinha de banana com melão	Macarrão Almôndegas ao sugo Cenoura cozida	Manga	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão	Arroz Lentilha Carne suína assada Brócolis cozido	Caqui	Minestra	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pêra	Arroz Caldinho de feijão Frango assado Tomate	Abacate	Risoto de carne	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Banana	Arroz Polenta Carne de panela Pepino	Maçã	Macarrão Frango ao molho	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>	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Omelete colorido Alface	Melancia	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Abacate com banana	Arroz Purê misto Carne moída refogada Tomate picado	Goiaba	Macarrão Frango ao molho	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão	Arroz Caldinho de feijão Peixe Repolho refogado	Manga	Polenta Carne moída ao molho	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pêra	Macarrão Frango ensopado com legumes Beterraba cozida	Caqui	Sopa de carne com vegetais	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Banana	Arroz Caldinho de feijão Carne moída Abobrinha refogada	Maçã	Sopa de abóbora com legumes 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.

Nutricionista responsável: Caroline Demarchi Rosa CRN 10 – 10 669

Contato: (47) 99259 0097

E-mail: carolineedemarchi@hotmail.com

[Digite aqui]

**CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES**  
Mês: Abril 2023



**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>	Bolacha água e sal com patê de queijo e cebolinha	Arroz Feijão Ovo mexido Salada	Fruta da estação	Polenta Carne moída com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pão com geleia caseira	Macarrão Almôndegas ao sugo Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de laranja INF1: Maça	Arroz Lentilha Carne suína assada Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Pão de queijo de frigideira	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Risoto de carne	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de laranja INF1: Banana	Arroz Polenta Carne de panela Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango ao molho	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>	Sucrilhos sem açúcar com yogurt	Arroz Feijão Omelete colorido Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Sanduíche com patê de atum	Arroz Purê misto Carne moída refogada Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango ao molho	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo integral de maçã INF 1: Banana	Arroz Feijão Peixe Salada	Fruta da estação	Polenta Carne moída ao molho	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bauru	Macarrão Frango ensopado com legumes Salada	Fruta da estação	Torta de carne com brócolis	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolinho de chuva assado	Arroz Feijão Carne moída Salada	Fruta da estação	Sopa de abóbora com legumes 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).
- 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.

Nutricionista responsável: Caroline Demarchi Rosa CRN 10 – 10 669  
Contato: (47) 99259 0097  
E-mail: carolineedemarchi@hotmail.com