

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Março 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Ovo cozido Couve-flor	Melancia	Polenta Carne moída ao molho	Fruta da estação
Terça – Feira	Papinha de Pêra com banana	Macarrão Carne moída à primavera Tomate	Goiaba	Sopa de aipim, legumes e frango	Fruta da estação
Quarta – Feira	Abacate	Arroz Lentilha com cenoura Frango assado Beterraba	Manga	Carreteiro	Fruta da estação
Quinta – Feira	Banana	Arroz Polenta Carne de panela Brócolis	Melão	Macarrão ao molho de frango e brócolis	Fruta da estação
Sexta - Feira	Mamão	Arroz Caldinho de feijão Peixe Cenoura	Maçã	Canja	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Omelete Tomate	Melancia	Macarrão Carne moída ao molho com cenoura	Fruta da estação
Terça – Feira	Pêra	Arroz Abóbora refogada Carne suína ensopada Repolho	Mamão	Polenta Frango ensopado	Fruta da estação
Quarta – Feira	Papinha de melão com banana	Arroz Caldinho de feijão Frango assado Abobrinha refogada	Goiaba	Sopa de legumes, macarrão e carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Banana	Arroz Feijão Bife desfiado Beterraba	Manga	Creme de batata, cenoura e carne	Fruta da estação
Sexta - Feira	Abacate	Macarrão Frango ensopado com legumes Couve	Maçã	Risoto de frango com miho	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: Março 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Crepioca de queijo, tomate e orégano	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Polenta Carne moída ao molho	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo de cacau INF 1: Banana	Macarrão Carne moída à primavera Salada	Fruta da estação	Sopa de aipim, legumes e frango	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pão com geleia caseira	Arroz Lentilha com cenoura Frango assado Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Quinta – Feira	Cuca de banana INF 1: Maçã	Arroz Polenta Carne de panela Salada	Fruta da estação	Macarrão ao molho de frango e brócolis	Fruta da estação
Sexta – Feira	Pão de queijo caseiro	Arroz Feijão Farofa Peixe Salada	Fruta da estação	Torta de frango com legumes	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Torrada com requeijão	Arroz Feijão Omelete Salada	Fruta da estação	Macarrão Carne moída ao molho com cenoura	Fruta da estação
Terça – Feira	Bauru de forno	Arroz Abóbora refogada Carne suína ensopada Salada	Fruta da estação	Polenta Frango ensopado	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de cenoura INF 1: Banana	Arroz Feijão Frango assado Abobrinha refogada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes, macarrão e carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pão com patê de ovo e ervas finas	Arroz Feijão Bife acebolado Salada	Fruta da estação	Panqueca de carne	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de iogurte	Macarrão Frango ensopado com legumes Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com milho	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