

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Junho 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 mexido Beterraba	Melancia	Carreteiro	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Polenta cremosa Carne moída ensopada Chuchu refogado	Pêra	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
Quarta – Feira	Caqui	Arroz Caldinho de lentilha Sobrecoxa assada Cenoura cozida	Manga	Sopa de legumes, macarrão e carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Abacate com cacau	Arroz Carne de panela com aipim Tomate picado	Banana	Macarrão com frango desfiado ao molho	Fruta da estação
Sexta - Feira	Mamão	Arroz Caldinho de feijão Peixe assado Alface	Maçã	Risoto de carne e brócolis	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 Ovo cozido picado Abobrinha refogada	Melancia	Sopa cremosa com legumes e carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Goiaba	Macarrão Frango ensopado com legumes Tomate	Banana	Minestra	Fruta da estação
Quarta – Feira	Papinha de pêra e maçã	Arroz Caldinho de feijão Pernil suíno Couve flor cozida	Melão	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Quinta – Feira	Abacate	Arroz Purê misto De batata e cenoura Frango ensopado Repolho roxo refogado	Caqui	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
Sexta - Feira	Manga	Arroz Feijão Carne moída Beterraba cozida	Maçã	Risoto 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.

Nutricionista responsável: Caroline Demarchi Rosa CRN 10 – 10 669

Contato: (47) 99259 0097

E-mail: carolineedemarchi@hotmail.com

Caroline D. Rosa
Caroline D. Rosa
Nutricionista
CRN 10 10669

[Digite aqui]

CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES

Mês: Junho 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Bolacha cream cracker com geleia caseira	Arroz Feijão Ovo mexido Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão caseiro com queijo	Polenta cremosa Carne moída ensopada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de laranja INF 1: Banana	Arroz Lentilha Sobrecoxa assada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes, macarrão e carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Sanduíche frio	Arroz Carne de panela com aipim Salada	Fruta da estação	Macarrão com frango ensopado	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de fubá INF 1: Maça	Arroz Feijão Peixe assado Salada	Fruta da estação	Torta de carne com brócolis	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Pão de queijo caseiro	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Sopa cremosa com legumes e frango	Fruta da estação
Terça – Feira	Misto quente	Macarrão Frango ensopado com legumes Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
Quarta – Feira	Cuca de banana INF 1: Manga	Arroz Feijão Pernil suíno Salada	Fruta da estação	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pão caseiro com requeijão	Arroz Purê misto de batata e cenoura Estrogonofe de frango Salada	Fruta da estação	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo formigueiro INF 1: Banana	Arroz Feijão Carne moída Salada	Fruta da estação	Risoto 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.

Nutricionista responsável: Caroline Demarchi Rosa CRN 10 – 10 669

Contato: (47) 99259 0097

E-mail: carolineedemarchi@hotmail.com

Caroline D. Rosa
Caroline D. Rosa
 Nutricionista
 CRN 10 10669