

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Julho 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 Beterraba cozida	Melancia	Risoto de carne com brócolis	Fruta da estação
Terça – Feira	Mamão	Papinha de macarrão, carne moída e legumes	Laranja lima	Canja de galinha	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz Caldinho de lentilha Peixe Cenoura cozida	Manga	Polenta cremosa Carne moída ao molho	Fruta da estação
Quinta – Feira	Abacate	Arroz Caldinho de feijão Kibe assado Abobrinha refogada	Tangerina	Sopa de frango com abóbora e legumes	Fruta da estação
Sexta - Feira	Melão	Arroz Caldinho de feijão Frango assado Tomate	Maçã	Papinha de macarrão, legumes e carne	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 mexido Couve refogada	Melancia	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Pêra	Arroz Purê de batata Carne moída ao molho Brócolis cozido	Abacate	Papinha de macarrão, ervilha e frango	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz Caldinho de feijão Sobrecoxa assada Beterraba ralada	Caqui	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Goiaba	Arroz Caldinho de feijão Carne suína Couve flor cozida	Melão	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta - Feira	Manga com tangerina	Papinha de macarrão com frango desfiado ao molho	Maçã	Sopa de legumes com carne	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: Julho 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Crepioca com presunto e queijo	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Risoto de carne com brócolis	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo de banana com canela INF 1: Maçã	Macarrão Carne moída ensopada com legumes Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pão caseiro com ovos mexidos	Arroz Lentilha Peixe Salada	Fruta da estação	Polenta cremosa Carne moída ao molho	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo Meio a meio INF 1: Banana	Arroz Feijão Kibe assado Salada	Fruta da estação	Sopa de frango com abóbora e legumes	Fruta da estação
Sexta – Feira	Pão com geleia caseira	Arroz Feijão Frango assado Salada	Fruta da estação	Macarrão à bolonhesa	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 Café com leite	Arroz Feijão Ovos mexidos Salada	Fruta da estação	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Bauru de queijo e tomate	Arroz Purê de batata Almôndega ao molho Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango desfiado ao molho com ervilhas	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de maçã integral INF 1: Banana	Arroz Feijão Sobrecoxa assada Salada	Fruta da estação	Sopa de carne com legumes	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pão caseiro com patê de ricota e cenoura	Arroz Feijão Carne suína Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de cacau	Macarrão Galinha ensopada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com carne	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
 Nutricionista
 CRN 10 10669