

**CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES**  
Mês: Agosto 2023



**1ª SEMANA e 3ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>Segunda – Feira</b>	Maçã	Arroz com caldinho de feijão Ovo cozido picado Tomate	Melancia	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Abacate com banana	Arroz Frango ensopado com batata Cenoura cozida	Tangerina	Polenta Carne moída à jardineira	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Mamão	Arroz com caldinho de feijão Peixe Chuchu refogado	Laranja	Sopa de abóbora, legumes, frango e macarrão	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Banana	Macarrão Carne moída ao molho Repolho refogado	Caqui	Minestra	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Melão	Arroz com caldinho de feijão Sobrecoxa assada Beterraba cozida	Maçã	Risoto de carne	Fruta da estação

**2ª SEMANA e 4ª SEMANA**

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
<b>Segunda – Feira</b>	Maçã	Arroz com caldinho de feijão Ovos mexidos com cheiro verde Beterraba	Melancia	Macarrão Frango desfiado ao molho com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pera	Polenta cremosa Cubos de frango ao sugo Couve flor cozida	Abacate	Sopa de mandioquinha com legumes e carne	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Goiaba	Arroz com caldinho de lentilha Carne suína assada Abobrinha refogada	Tangerina	Risoto de frango com espinafre	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Banana com canela em pó	Arroz Purê misto (Batata e cenoura) Carne de panela Repolho roxo refogado	Laranja	Sopa de legumes, macarrão e frango	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Papinha de mamão com banana	Macarrão Frango com vegetais Tomate picado	Maçã	Sopa de carne com legumes	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: Agosto 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>	Biscoito caseiro de fubá	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Cuca de abacaxi INF 1: Fruta	Arroz Frango ensopado com batata Salada	Fruta da estação	Polenta Carne moída à jardineira	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Panqueca de banana	Arroz Feijão Peixe Salada	Fruta da estação	Sopa de abóbora, legumes, frango e macarrão	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Misto quente	Macarrão Carne moída ao molho Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Bolo de fubá com laranja INF 1: Fruta	Arroz Feijão Sobrecoca assada Salada	Fruta da estação	Risoto de carne	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>	Cereal com yogurt	Arroz Feijão Ovos mexidos com cheiro verde Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango ao molho com legumes	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Pão com geleia caseira	Polenta cremosa Cubos de frango ao sugo Salada	Fruta da estação	Sopa de mandioquinha com legumes e carne	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Bolo de cacau INF 1: Fruta	Arroz Lentilha Carne suína assada Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com espinafre	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Sanduíche de peito de peru	Arroz Purê misto (Batata e cenoura) Carne de panela Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes, macarrão e frango	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Misto quente	Macarrão Yakisoba Salada	Fruta da estação	Empadão de 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*  
**Caroline D. Rosa**  
 Nutricionista  
 CRN 10 10669