

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Setembro 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz com caldinho de feijão Omelete com cheiro verde Brócolis	Melancia	Risoto de frango	Fruta da estação
Terça – Feira	Papinha de mamão com laranja	Macarrão ao sugo Sobrecoxa assada Beterraba	Manga	Sopa de legumes com carne bovina	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz com caldinho de lentilha Carne suína ensopada Cenoura cozida	Melão	Polenta com carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Abacate com canela	Arroz com caldinho de feijão Carne moída Pepino	Banana	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
Sexta - Feira	Pêra	Arroz Galinha ensopada com aipim Tomate	Maçã	Canja de galinha	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Maçã	Arroz com caldinho de feijão Ovo cozido picado Chuchu refogado	Tangerina	Macarrão com carne moída à primavera	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Arroz Purê de batata Carne de panela Repolho roxo refogado	Melancia	Sopa de carne com legumes e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Mamão	Arroz com caldinho de feijão Peixe assado Vagem cozida	Pêra	Polenta com galinha ensopada	Fruta da estação
Quinta – Feira	Banana	Macarrão Carne moída ensopada Mix de legumes (Cenoura, brócolis e couve flor)	Manga	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
Sexta - Feira	Goiaba	Arroz com caldinho de feijão Frango ao molho Abobrinha refogada	Maçã	Macarrão à bolonhesa	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

CARDÁPIO INFANTIS CONTOS E CORES
Mês: Setembro 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Bolacha cream cracker com requeijão	Arroz Feijão Omelete com cheiro verde Salada	Fruta da estação	Risoto de frango	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão caseiro com geleia de banana	Macarrão ao sugo Sobrecoxa assada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com carne bovina	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de cenoura INF1: Fruta	Arroz Lentilha Carne suína ensopada Salada	Fruta da estação	Polenta com carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pão de queijo caseiro	Arroz Galinha ensopada com aipim Salada	Fruta da estação	Pastel assado de frango	Fruta da estação
Sexta – Feira	Sanduíche de queijo gratinado	Arroz Feijão Carne moída Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª 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	Macarrão com carne moída à primavera	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão caseiro com requeijão	Arroz Purê de batata Carne de panela Salada	Fruta da estação	Sopa de carne com legumes e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de cacau INF1: Fruta	Arroz Feijão Peixe assado Salada	Fruta da estação	Polenta com galinha ensopada	Fruta da estação
Quinta – Feira	Sanduíche com patê de atum	Macarrão Carne moída ensopada Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de laranja	Arroz Feijão Frango ao molho Salada	Fruta da estação	Pastelão de carne 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

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