

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Outubro 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 tomate Chuchu refogado	Manga	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Abacate	Arroz com caldinho de feijão Bife Pepino	Melancia	Sopa de frango com legumes e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Mamão com aveia	Arroz com caldinho de lentilha Sobrecoxa assada Cenoura cozida	Laranja	Carreteiro	Fruta da estação
Quinta – Feira	Pêra	Macarrão Carne moída ensopada com legumes Tomate picado	Melão	Minestra	Fruta da estação
Sexta - Feira	Goiaba	Arroz com caldinho de feijão Peixe assado Couve flor cozida	Maçã	Purê de batata doce Frango ensopado com legumes	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 Beterraba	Melancia	Risoto de frango com couve-flor	Fruta da estação
Terça – Feira	Melão	Macarrão Frango desfiado ao molho Abobrinha	Abacaxi	Sopa cremosa de abóbora, legumes e carne	Fruta da estação
Quarta – Feira	Banana	Arroz com caldinho de feijão Bife de fígado Pepino	Goiaba	Polenta Frango desfiado ao molho	Fruta da estação
Quinta – Feira	Tangerina	Arroz Frango ensopado com batata salsa Cenoura	Mamão	Macarrão à bolonhesa	Fruta da estação
Sexta - Feira	Manga	Arroz com caldinho de feijão Carne suína assada Repolho	Maçã	Canja de galinha	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: Outubro 2023



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Biscoito de maisena	Arroz Feijão Omelete com tomate Salada	Fruta da estação	Polenta à bolonhesa	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão caseiro com queijo	Arroz Feijão Bife acebolado Salada	Fruta da estação	Sopa de frango com legumes e macarrão	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de laranja INF 1: Fruta	Arroz Lentilha Sobrecoca assada Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Quinta – Feira	Misto quente	Macarrão Carne moída ensopada com legumes Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de fubá INF 1: Fruta	Arroz Feijão Peixe assado Salada	Fruta da estação	Pastelão de frango	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Sucrilhos sem açúcar com iogurte	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com couve-flor	Fruta da estação
Terça – Feira	Pão com ovos mexidos	Macarrão Frango ensopado Salada	Fruta da estação	Sopa cremosa de abóbora, legumes e carne	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bolo de cenoura INF 1: Fruta	Arroz Feijão Bife de fígado Salada	Fruta da estação	Polenta Frango desfiado ao molho	Fruta da estação
Quinta – Feira	Sanduiche com patê de frango e cenoura	Arroz Frango ensopado com batata salsa Salada	Fruta da estação	Macarrão à bolonhesa	Fruta da estação
Sexta – Feira	Bolo de abacaxi INF 1: Fruta	Arroz Feijão Carne suína assada Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	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