

**CARDÁPIO INFANTIL 1 CONTOS E CORES**  
**Mês: Dezembro 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>	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Ovo cozido picado Beterraba	Melancia	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Abacate com banana	Arroz Frango ensopado com batata salsa Brócolis	Pêssego cozido	Caldo verde com carne moída	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Manga	Arroz Caldinho de feijão Carne suína ensopada Tomate	Ameixa	Minestra	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Banana	Macarrão Frango ao molho Cenoura	Laranja	Polenta cozida Carne moída ao molho	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Mamão	Arroz Caldinho de feijão Carne de panela Couve flor cozida	Maçã	Creme de abóbora, beterraba e frango desfiado	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>	Maçã	Arroz Caldinho de feijão Omelete colorido Canoura	Melancia	Risoto de frango com milho	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Banana	Arroz Polenta cremosa Frango ensopado Pepino	Ameixa	Sopa de legumes, macarrão e carne bovina em cubos	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Goiaba cozida	Arroz Caldinho de lentilha Bife Abobrinha refogada	Melão	Macarrão Frango ensopado	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Papinha de banana e pêssego	Macarrão Carne moída ensopada com legumes (Vagem, cenoura e milho) Tomate	Manga	Canja	Fruta da estação
<b>Sexta - Feira</b>	Abacate	Arroz Caldinho de feijão Peixe assado com batata Beterraba	Maçã	Purê de batata, carne moída e brócolis	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: Dezembro 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 de polvilho caseiro	Arroz Feijão Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes com frango	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Bolo de cenoura INF 1: Fruta	Arroz Frango ensopado com batata salsa Salada	Fruta da estação	Caldo verde com carne moída	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Pão com patê de frango	Arroz Feijão Carne suína ensopada Salada	Fruta da estação	Minestra	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolo de baunilha INF 1: Fruta	Macarrão Frango com molho Salada	Fruta da estação	Polenta cozida Carne moída ao molho	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão caseiro com doce de banana	Arroz Feijão Carne de panela Salada	Fruta da estação	Torta de frango	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 sem açúcar com iogurte	Arroz Feijão Omelete colorido Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com milho	Fruta da estação
<b>Terça – Feira</b>	Cuca de banana INF 1: Fruta	Arroz Polenta cremosa Frango ensopado Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes, macarrão e carne bovina em cubos	Fruta da estação
<b>Quarta – Feira</b>	Pão com queijo	Arroz Lentilha Bife Salada	Fruta da estação	Macarrão Frango ensopado	Fruta da estação
<b>Quinta – Feira</b>	Bolo de laranja INF 1: Fruta	Macarrão Carne moída ensopada com legumes Salada	Fruta da estação	Canja	Fruta da estação
<b>Sexta – Feira</b>	Pão com geleia de fruta caseira	Arroz Feijão Peixe assado com batata 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