

CARDÁPIO BERÇÁRIO CONTOS E CORES
Mês: Abril 2024



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 Beterraba cozida	Melancia	Risoto de carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Abacate	Arroz Aipim cozido Carne de panela Brócolis	Pêra	Macarrão, frango ao molho	Fruta da estação
Quarta – Feira	Manga	Arroz com caldinho de feijão Carne suína ensopada Couve refogada	Ameixa	Polenta com ragu de carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Banana	Macarrão com carne moída ao molho Cenoura cozida	Goiaba	Canja de galinha	Fruta da estação
Sexta - Feira	Mamão	Arroz com caldinho de feijão Sobrecoxa assada Tomate	Maçã	Caldo verde com carne moída	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 lentilha Ovo cozido Repolho refogado	Melancia	Sopa de legumes, macarrão e frango	Fruta da estação
Terça – Feira	Banana	Arroz com caldinho de feijão Frango assado <u>Batata</u> canoa Salada de pepino	Mamão	Macarrão, legumes e carne moída	Fruta da estação
Quarta – Feira	Pêra	Arroz com caldinho de feijão Peixe assado Abobrinha refogada	Abacate	Risoto de frango com cheiro verde	Fruta da estação
Quinta – Feira	Goiaba	Polenta cremosa Galinha ensopada Couve flor	Manga	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta - Feira	Melão	Arroz com caldinho de feijão Bife Tomate	Maçã	Canja	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: Abril 2024



1ª SEMANA e 3ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Biscoito cream cracker com requeijão	Arroz Feijão Omelete colorido Salada	Fruta da estação	Risoto de carne	Fruta da estação
Terça – Feira	Cuca de farofa INF 1: Fruta	Arroz Aipim cozido Carne de panela Salada	Fruta da estação	Macarrão, Frango ao molho	Fruta da estação
Quarta – Feira	Sanduíche de queijo com tomate	Arroz Feijão Carne suína ensopada Salada	Fruta da estação	Polenta com ragu de carne	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo de milho INF 1: Fruta	Macarrão Carne moída ao molho Salada	Fruta da estação	Canja de galinha	Fruta da estação
Sexta – Feira	Pão caseiro com geleia de banana	Arroz Feijão Sobrecoxa assada Salada	Fruta da estação	Caldo verde com carne moída	Fruta da estação

2ª SEMANA e 4ª SEMANA

Dia	Café da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Hora da Fruta
Segunda – Feira	Rosca de polvilho caseira	Arroz Lentilha Ovo cozido Salada	Fruta da estação	Sopa de legumes, macarrão e frango	Fruta da estação
Terça – Feira	Bolo de laranja INF 1: Fruta	Arroz Feijão Frango assado Batata canoa Salada	Fruta da estação	Macarrão Carne moída ensopada com legumes	Fruta da estação
Quarta – Feira	Bauru de forno	Arroz Feijão Peixe assado Salada	Fruta da estação	Risoto de frango com cheiro verde	Fruta da estação
Quinta – Feira	Bolo de banana INF 1: Fruta	Polenta cremosa Galinha ensopada Salada	Fruta da estação	Carreteiro	Fruta da estação
Sexta – Feira	Pão com peito de peru	Arroz Feijão Bife Salada	Fruta da estação	Torta de frango	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