

## CARDÁPIO

# Alimentação Programada



**1ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Picolé de Melancia</b> Mini Pizza caseira de mozzarella <b>Suco de Uva</b>	<b>Banana</b> Pãozinho caseiro de cenoura Com requeijão <b>Suco de Laranja</b>	<b>Pedacinhos de Kiwi</b> Mini Bolinho de cacau (chocolate) <b>Suco de Acerola</b>	<b>Banana</b> Pão de queijo <b>Suco de Tangerina</b>	<b>Cubinhos de Manga</b> Torradinha Acompanhamento: Geleia de morango <b>Suco de Uva</b>
Almoço	Tirinhas de carne com brócolis / Franguinho na chapa Arroz branco / Espaguete Integral refogado no azeite Feijão preto com abóbora Farofa nutritiva Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Maracujá e Uva <b>Sobremesa:</b> Casadinho Maçã / Melancia	Coxinha da asa suculenta ao forno Picadinho de carne com batata e cenoura Arroz Biru Biru / Arroz branco Ovos de codorna Feijão carioca com batata doce Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Laranja / Goiaba <b>Sobremesa:</b> Banana e Laranja	Isca de fígado grelhado Ao molho nutritivo (à parte) File de frango na chapa / Purê de batata inglesa Arroz branco / Espaguete integral Feijão preto com espinafre Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Maracujá / Acerola <b>Sobremesa:</b> Uva* / Kiwi *Sem caroço	Peixe crocante Com farinha de milho Bife suculento na chapa Arroz integral com brócolis / Arroz branco Chips de beterraba e cenoura Feijão carioca com macaxeira Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Tangerina e Acerola <b>Sobremesa:</b> Melão Japonês / Banana	Panqueca de carne Ao molho de tomate (à parte) / Isca de frango Arroz branco / Arroz integral Batata Souté assada Feijão Preto com beterraba Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Uva / Goiaba <b>Sobremesa:</b> Banana / Manga / Picolé (Sabores Variados)
Lanche (Tarde)	<b>Maçã</b> Cuscuz amanteigado com ovo <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Gominhos de Laranja</b> Bolinha caseira de queijo (massa de batata doce) <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Uva</b> Bolinho caseiro de banana com aveia <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Melão Japonês</b> Mini carioquinha com ovo mexido <b>Suco de Acerola</b>	<b>Banana</b> Queijo quente <b>Suco de Goiaba</b>

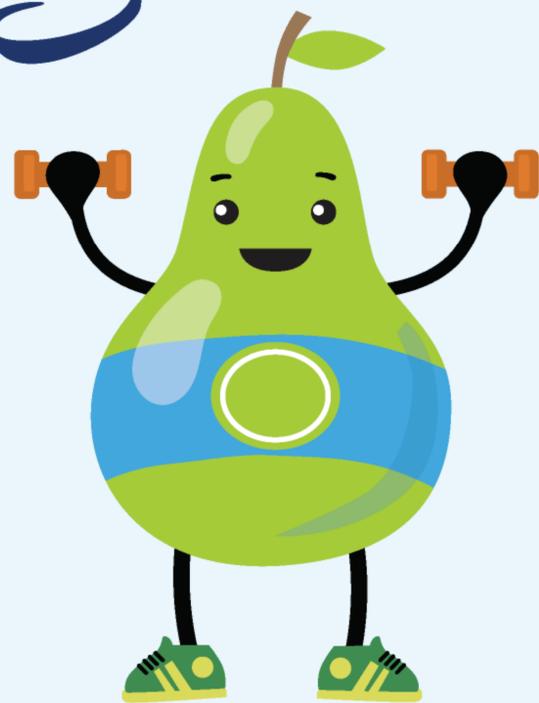
ELABORADO POR: CAMILA MOURA - NUTRICIONISTA CRN/6 - 12742

### Observações:

- ✓ Vale destacar que buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações.
- ✓ Para as crianças que não aceitarem o suco que é oferecido no lanche, teremos como segunda opção o leite levemente achocolatado.
- ✓ Todos os dias terão biscoito (doce ou salgado), caso a criança não aceite o lanche do cardápio.
- ✓ Sobremesa doce será servida apenas para as crianças do ensino fundamental (2 ao 7 ano)
- ✓ A sobremesa servida diariamente para educação infantil é a fruta in natura.
- ✓ **Para as crianças com intolerância à lactose, os ingredientes serão substituídos (Sem lactose)**
- ✓ **Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.**

# CARDÁPIO

## Alimentação Programada



**2ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Rodelinhas de banana</b> Acompanhamento: Leite em pó e aveia Pipoca <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Bolinho caseiro de cenoura com cobertura de cacau Suco de Acerola <b>*Sem caroço</b>	<b>Maçã</b> Bisnaguinha caseira de beterraba Com requeijão <b>Suco de Uva</b>	<b>Banana</b> Pãozinho de queijo <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Rodelas de laranja</b> Mini Brownie Saudável <b>Suco de Tangerina</b>
Almoço	Filezinho de peixe suculento / Churrasco de frigideira Espaguete refogado no azeite e alho / Arroz branco Feijão preto com Couve manteiga Ovos Mexidos Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Maracujá / Caju <b>Sobremesa:</b> Melancia / Banana	Assado de panela especial / Fricassé de frango do Chef Paulo Arroz branco / Arroz integral com cenoura Feijão carioca com abóbora Bolinho de arroz Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Manga <b>Sobremesa:</b> Banana / Uva	Strogonoff de carne / Frango crocante Arroz branco / Arroz integral Feijão preto com batata doce Batata Palha Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Uva / Cajá <b>Sobremesa:</b> Maçã / Kiwi	Bife Suculento / Tirinhas de frango ao molho oriental Espaguete integral / Arroz branco Feijão carioca Com macaxeira Batata palito Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Maracujá / Goiaba <b>Sobremesa:</b> Manga / Banana	Feijoada Nutritiva / Filé de frango suculento chapa Arroz branco Arroz integral com brócolis Farofa amanteigada Com carne desfiada Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Tangerina <b>Sobremesa:</b> Rodelas de laranja / Uva* Mousse de Maracujá *Sem caroço
Lanche (Tarde)	<b>Melancia</b> Palitinho 3 queijos (massa de batata doce) <b>Suco de Caju</b>	<b>Banana</b> Esfirra caseira Sabores: Queijo e frango <b>Suco de Manga</b>	<b>Kiwi</b> Mini cupcake com granulado de chocolate <b>Suco de Cajá</b>	<b>Cubinhos de Manga</b> Tapiquinha com queijo <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Misto quente <b>Suco de Acerola</b> *Sem caroço

ELABORADO POR: CAMILA MOURA - NUTRICIONISTA CRN/6 - 12742

### Observações:

- ✓ Vale destacar que buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações.
- ✓ Para as crianças que não aceitarem o suco que é oferecido no lanche, teremos como segunda opção o leite levemente achocolatado.
- ✓ Todos os dias terão biscoito (doce ou salgado), caso a criança não aceite o lanche do cardápio.
- ✓ Sobremesa doce será servida apenas para as crianças do ensino fundamental (2 ao 7 ano)
- ✓ A sobremesa servida diariamente para educação infantil é a fruta in natura.
- ✓ **Para as crianças com intolerância à lactose, os ingredientes serão substituídos (Sem lactose)**
- ✓ **Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.**

# CARDÁPIO

# Alimentação

# Programada



**3ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Maçã</b> Pãozinho caseiro de cenoura com requeijão <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Gominhos de Laranja</b> Bolinha caseira de queijo (massa de batata doce) <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Uva</b> Bolinha caseiro de banana Com aveia <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Melão Japonês</b> Cuscuz amanteigado com ovo <b>Suco de Acerola</b>	<b>Banana</b> Queijo quente <b>Suco de Goiaba</b>
Almoço	Bife à parmegiana / Frango colorido / Arroz Integral cenoura Arroz branco Espaguete refogado no azeite Feijão carioca com cenoura Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Uva / Maracujá <b>Sobremesa:</b> Maçã / Melancia	Guisadinho de carne moída / Coxinha da Asa ao forno / Arroz integral com beterraba / Arroz branco Feijão preto Com batata doce Batata Palito Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Laranja / Goiaba <b>Sobremesa:</b> Laranja / Banana	Lasanha á bolonhesa / Bife suculento na chapa Arroz integral com cenoura / Arroz branco Feijão preto com Couve manteiga Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Maracujá <b>Sobremesa:</b> Uva / Kiwi	Estrogonofe de frango / Peixe Crocante Espaguete Integral / Arroz branco Feijão carioca com abóbora Batata Palha Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Tangerina <b>Sobremesa:</b> Banana / Melão Japonês	Carne assada Com ovinhos de codorna / Tulipa de frango ao molho nutritivo Arroz branco / Baião de dois Feijão preto com espinafre Farofa com beterraba Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Goiaba / Uva <b>Sobremesa:</b> Manga / Banana / Sorvete (Sabores Variados)
Lanche (Tarde)	<b>Picolé de Melancia</b> Bolinha caseira queijo (massa de batata doce) <b>Suco de Uva</b>	<b>Banana</b> Pãozinho caseiro de cenoura Com requeijão <b>Suco de Laranja</b>	<b>Pedacinhos de Kiwi</b> Mini Bolinho de cacau (chocolate) <b>Suco de Acerola</b>	<b>Banana</b> Pão carioquinha com ovo mexido <b>Suco de Tangerina</b>	<b>Cubinhos de Manga</b> Torradinha Acompanhamento: Geleia de morango <b>Suco de Uva</b>

ELABORADO POR: CAMILA MOURA - NUTRICIONISTA CRN/6 - 12742

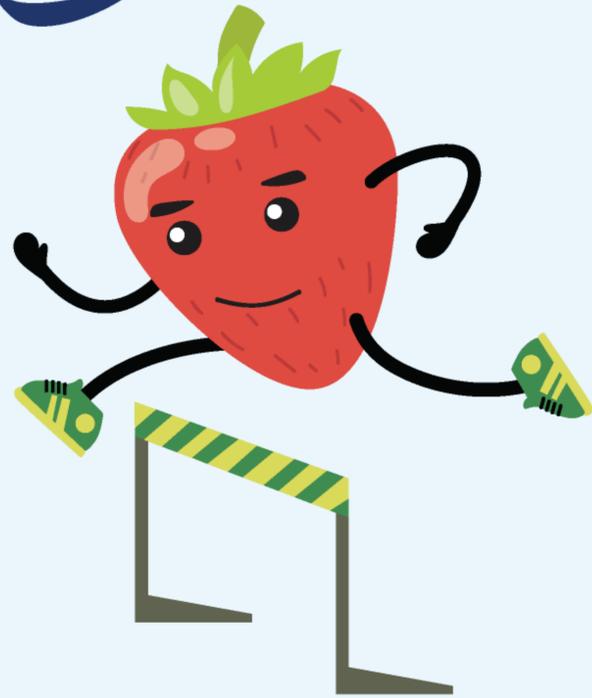
### Observações:

- ✓ Vale destacar que buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações.
- ✓ Para as crianças que não aceitarem o suco que é oferecido no lanche, teremos como segunda opção o leite levemente achocolatado.
- ✓ Todos os dias terão biscoito (doce ou salgado), caso a criança não aceite o lanche do cardápio.
- ✓ Sobremesa doce será servida apenas para as crianças do ensino fundamental (2 ao 7 ano)
- ✓ A sobremesa servida diariamente para educação infantil é a fruta in natura.
- ✓ **Para as crianças com intolerância à lactose, os ingredientes serão substituídos (Sem lactose)**
- ✓ **Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.**

# CARDÁPIO

# Alimentação

# Programada



**4ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Melancia</b> Pão de queijo <b>Suco de Caju</b>	<b>Banana</b> Esfirra caseira Sabores: Queijo e frango <b>Suco de Manga</b>	<b>Maçã</b> Mini cupcake com granulado de chocolate <b>Suco de Cajá</b>	<b>Cubinhos de Manga</b> Tapioquinha com queijo <b>Suco de Uva</b>	<b>Uva*</b> Misto quente <b>Suco de Acerola</b> *Sem caroço
Almoço	Fricassé de carne moída do Chef Paulo / Cubinhos de frango ao molho Arroz integral com milho / Arroz branco Chips de Batata doce Feijão preto com abobora Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Caju / Maracujá <b>Sobremesa:</b> Picolé de Melancia / Banana	Peixe ao forno com batata rústica / Bolinha de carne moída ao Molho de tomate Espaguete Integral / Arroz branco Purê de batata Feijão preto com macaxeira Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Manga <b>Sobremesa:</b> Banana / Uva* *Sem caroço	Lasanha de frango / Bife suculento / Ovos mexidos Arroz Integral com cenoura / Arroz branco Feijão carioca com inhame Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Uva / Cajá <b>Sobremesa:</b> Tangerina / Maçã	Churrasquinho misto (carne e peito de frango) / Arroz branco Arroz Biru Biru Feijão verde temperadinho E queijo coalho Bolinha de Peixe Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Goiaba / Uva <b>Sobremesa:</b> Manga / Banana	Feijoada Nutritiva / Tulipa ao forno regada ao Suco de laranja Arroz branco / Farofa com carne desfiada e couve manteiga Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Acerola / Tangerina <b>Sobremesa:</b> Uva / Laranja Rocambole de chocolate
Lanche (Tarde)	<b>Rodelinhas de banana</b> Acompanhamento: Leite em pó e aveia Pipoca <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Bolinho caseiro de cenoura com cobertura de cacau <b>Suco de Acerola</b> *Sem caroço	<b>Gominhos de Tangerina</b> Bisnaguinha caseira de beterraba Com requeijão <b>Suco de Uva</b>	<b>Banana</b> Palitinho 3 queijos <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Rodelas de laranja</b> Mini Brownie Saudável <b>Suco de Tangerina</b>

ELABORADO POR: CAMILA MOURA - NUTRICIONISTA CRN/6 - 12742

### Observações:

- ✓ Vale destacar que buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações.
- ✓ Para as crianças que não aceitarem o suco que é oferecido no lanche, teremos como segunda opção o leite levemente achocolatado.
- ✓ Todos os dias terão biscoito (doce ou salgado), caso a criança não aceite o lanche do cardápio.
- ✓ Sobremesa doce será servida apenas para as crianças do ensino fundamental (2 ao 7 ano)
- ✓ A sobremesa servida diariamente para educação infantil é a fruta in natura.
- ✓ **Para as crianças com intolerância à lactose, os ingredientes serão substituídos (Sem lactose)**
- ✓ **Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.**