

# CARDÁPIO

## Alimentação Programada



**INFANTIL 1**

**1ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Lanche (Manhã)</b>	<b>Picolé de Melancia e cubinhos de maçã</b> Suco de Uva	<b>Banana</b> Pãozinho caseiro de cenoura Com requeijão Suco de Laranja	<b>Pedacinhos de Kiwi</b> Mini Bolinho de cacau Suco de Acerola	<b>Banana</b> Acompanhamento: Leite em pó e aveia Suco de Tangerina	<b>Cubinhos de Manga</b> Torradinha caseira Suco de Uva
<b>Almoço</b>	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> 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	Carne moída com legumes / Isca de frango Arroz branco / Arroz integral Batata Souté assada Feijão Preto Nutritivo com beterraba Salada Verde / Cozida  <b>Suco:</b> Uva / Goiaba <b>Sobremesa:</b> Banana / Manga
<b>Lanche (Tarde)</b>	<b>Maçã e Uva*</b> Suco de Maracujá  *Uva sem caroço	<b>Gominhos de Laranja</b> Bolinha caseira de queijo (massa de batata doce) Suco de Goiaba	<b>Uva</b> Bolinha caseiro de banana com aveia Suco de Maracujá	<b>Melão Japonês</b> Suco de Acerola Mini carioquinha com ovo mexido	<b>Banana</b> Acompanhamento: leite em pó e aveia Suco de Goiaba

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 (Soja/Sem lactose)
- ✓ Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.

# CARDÁPIO

## Alimentação Programada



**INFANTIL 1**

**2ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Rodelinhas de banana</b> Acompanhamento: Leite em pó e aveia <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Bolinho caseiro de cenoura Suco de Acerola <b>*Sem caroço</b>	<b>Maçã</b> Bisnaguinha caseira de beterraba Com requeijão <b>Suco de Uva</b>	<b>Banana</b> Acompanhamento: leite em pó e aveia <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Rodelas de laranja e uva*</b> <b>Suco de Tangerina</b>  <b>*Uva sem caroço</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: Maracujá / Caju</b> <b>Sobremesa: Melancia / Banana</b>	Assado de panela especial / Franguinho do Chef Paulo Arroz branco / Arroz integral com cenoura Feijão carioca com abóbora Bolinho de arroz Salada Verde / Cozida  <b>Suco: Acerola / Manga</b> <b>Sobremesa: Banana / Uva</b>	Tirinhas de carne / Frango crocante Arroz branco / Arroz integral Feijão preto Com batata doce Salada Verde / Cozida  <b>Suco: Uva / Cajá</b> <b>Sobremesa:</b> Maçã / Kiwi	Bife Suculento / Tirinhas de frango ao molho Espaguete integral / Arroz branco Feijão carioca Com macaxeira Batata palito Salada Verde / Cozida  <b>Suco: Maracujá / Goiaba</b> <b>Sobremesa: Manga / Banana</b>	Feijão preto nutritivo / Filé de frango suculento chapa Arroz branco Arroz integral com brócolis Farofa amanteigada Com carne desfiada Salada Verde / Cozida  <b>Suco: Acerola / Tangerina</b> <b>Sobremesa:</b> Rodelas de laranja / Uva*  *Sem caroço
Lanche (Tarde)	<b>Melancia</b> <b>Pãozinho com queijo coalho</b> <b>Suco de Caju</b>	<b>Banana e Uva*</b> <b>Suco de Manga</b>  <b>*Uva sem caroço</b>	<b>Kiwi e maçã</b> Acompanhamento: leite em pó <b>Suco de Cajá</b>	<b>Cubinhos de Manga e banana</b> <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Sanduichinho de queijo Suco de Acerola <b>*Sem caroço</b>

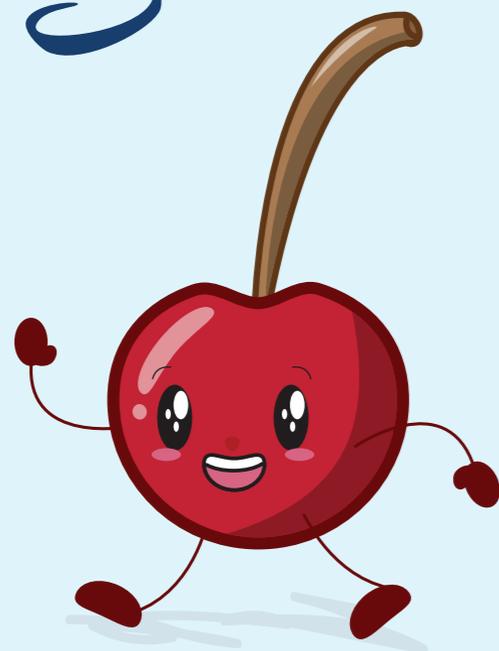
ELABORADO POR: CAMILA MOURA - NUTRICIONISTA CRN/6 - 12742

### 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 (Soja/Sem lactose)
- ✓ Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.

# CARDÁPIO

## Alimentação Programada



**INFANTIL 1**

**3ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche (Manhã)	<b>Maçã e pedacinhos de melancia</b> <b>Suco de Maracujá</b> Pãozinho caseiro de cenoura com requeijão	<b>Gominhos de Laranja</b> Bolinha caseira de queijo (massa de batata doce) <b>Suco de Goiaba</b>	<b>Uva</b> Bolinha caseira de banana Com aveia <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Melão Japonês e banana</b> <b>Com leite em pó</b> <b>Suco de Acerola</b>	<b>Rodelinhas de banana</b> <b>com aveia</b> <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
Lanche (Tarde)	<b>Picolé de Melancia e banana</b> <b>Suco de Uva</b> Bolinha caseira queijo (massa de batata doce)	<b>Banana</b> Pãozinho caseiro de cenoura Com requeijão <b>Suco de Laranja</b>	<b>Pedacinhos de Kiwi</b> Mini Bolinho de cacau <b>Suco de Acerola</b>	<b>Rodelinhas de banana</b> Com aveia e leite em pó <b>Suco de Tangerina</b> Pão carioquinha com ovo mexido	<b>Cubinhos de Manga</b> Torradinha <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 (Soja/Sem lactose)
- ✓ Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.

# CARDÁPIO

## Alimentação Programada



**INFANTIL 1**

**4ª SEMANA/2021**  
(2º SEMESTRE)

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Lanche (Manhã)</b>	<b>Melancia e uva*</b> <b>Suco de Caju</b> Pão de queijo <b>*Uva sem caroço</b>	<b>Banana</b> Mini esfirra caseira Sabores: Queijo e frango <b>Suco de Manga</b>	<b>Maçã e gominhos de tangerina</b> <b>Suco de Cajá</b>	<b>Cubinhos de Manga</b> <b>Suco de Uva</b>	<b>Uva*</b> Pãozinho com queijo Suco de Acerola <b>*Sem caroço</b>
<b>Almoço</b>	Fricassê 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* <b>*Sem caroço</b>	Filezinho 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	Feijão preto nutritivo / 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
<b>Lanche (Tarde)</b>	<b>Rodelinhas de banana</b> Acompanhamento: Leite em pó e aveia <b>Suco de Maracujá</b>	<b>Uva*</b> Bolinha caseira de cenoura Suco de Acerola <b>*Sem caroço</b>	<b>Gominhos de Tangerina</b> Bisnaguinha caseira de beterraba Com requeijão <b>Suco de Uva</b>	<b>Rodelinhas de banana</b> Com aveia e leite em pó <b>Suco de Tangerina</b> Palitinho 3 queijos	<b>Banana</b> Acompanhamento: leite em pó e aveia <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 (Soja/Sem lactose)
- ✓ Os carboidratos (pão, pizza, bolos) são de fabricação diária e própria, evitando o uso de conservantes, corantes e aditivos.