

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO PROGRAMADA

1ª Semana (2º Semestre) / 2025.2 - Infantil 1 e 2



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE (MANHÃ)	Cubinhos de manga Sanduichinho com queijo coalho crocante Suco de maracujá	Banana Acompanhamentos: leite em pó, bolinho caseiro de cacau, suco de cajá	Uva roxa* Minipizza integral da nutri (caseira) Suco de uva *Sem caroço	Melancia Cookies caseiros de aveia Suco de acerola	Colorê de frutas com granola e mel Bolo de cenoura Suco de caju
ALMOÇO	Strogonoff de carne / Tirinhas de filé de frango grelhado Feijão preto Arroz com ovo mexido / Arroz branco Talharim ao alho e óleo Salada crua e cozida Suco: maracujá / laranja Sobremesa: manga / maçã	Filé de frango gratinado com tomate e queijo / Bife grelhado Feijão carioca com abóbora / Arroz branco Batata palito Salada crua e cozida Suco: cajá / tangerina Sobremesa: banana / goiaba	Cubinhos de carne ao molho com ervilha / Cubinhos de filé de frango grelhado Feijão preto com batata doce Arroz branco Espaguete integral temperado Salada crua e cozida Suco: uva / maracujá Sobremesa: melão / uva* *Sem caroço	Suíno trinchado suculento com azeitona e milho / Jardineira de carne moída Ovos mexidos Feijão carioca com espinafre Arroz branco / Purê de batata com cenoura Salada crua e cozida Suco: morango / acerola Sobremesa: melancia / banana	Feijoada nutritiva / Peixe crocante Opção: peixe grelhado Arroz refogado com couve-manteiga / Arroz branco Farofa com beterraba Salada crua e cozida Suco: cajá / caju Sobremesa: colorê de frutas
LANCHE (TARDE)	Maçã e Banana Açaí Suco de tangerina	Goiaba Esfirra caseira Sabores: queijo ou carne Suco ou iogurte	Cubinhos de melão Pãozinho nordestino (Minicarioquinha com requeijão) Suco de maracujá	Banana Palitinho de tapioca Suco de acerola com morango	Colorê de frutas variadas na casquinha de sorvete Bolinho de cacau nutritivo Suco de cajá

Observações:

- ✓ Vale destacar que nós buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações conforme disponibilidade de mercado.
- ✓ O Colégio Christus trabalha com a autogestão, produzindo todos os alimentos que oferece no cardápio para os alunos. Ex: bolo, pão, cookies, garantindo, assim, uma alimentação mais saudável, segura, balanceada, livre de conservantes e aditivos químicos.
- ✓ Vale reforçar que não usamos açúcar no suco e oferecemos o corte adequado das frutas de acordo com a idade da criança.
- ✓ Para possíveis alterações no cardápio (alergias, intolerâncias e restrições), pedimos que entrem em contato com a coordenadora e nutricionista da escola.

Nutricionista Responsável: **Camila Moura (CRN/11 - 4624)**

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO PROGRAMADA

2ª Semana (2º Semestre) / 2025.2 - Infantil 1 e 2



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE (MANHÃ)	<p>Pedacinhos de mamão Tapioca com requeijão Suco de cajá</p>	<p>Uva* Cupcake de cacau e baunilha (Mesclado) Suco de goiaba</p> <p>*Uva sem caroço</p>	<p>Gominhos de tangerina Bisnaguinha de cenoura com requeijão Suco de uva</p>	<p>Maçã Bolinho de limão caseiro Suco de maracujá</p>	<p>Banana Acompanhamentos: granola ou mel Cookie caseiro de aveia Suco de tangerina</p>
ALMOÇO	<p>Bife grelhado com queijo e molho de tomate / Filé de frango grelhado Talharim refogado com azeite e milho Arroz branco / Feijão preto Salada crua e cozida</p> <p>Suco: maracujá / cajá Sobremesa: mamão / goiaba</p>	<p>Strogonoff de frango / Batata palha Carne de sol desfiada Feijão carioca com abóbora Farofa de cuscuz Arroz branco Salada crua e cozida</p> <p>Suco: acerola / goiaba Sobremesa: uva / maçã</p>	<p>Isclas de frango ao molho nutritivo Bife grelhado suculento Feijão preto Arroz branco Purê de batata Salada crua e cozida</p> <p>Suco: uva / cajá Sobremesa: laranja / manga</p>	<p>Tulipinha de frango ao molho do chef / Picadinho de carne com legumes na chapa Baião de dois Arroz branco Farofa enriquecida com cenoura Salada crua e cozida</p> <p>Suco: maracujá / uva Sobremesa: maçã / tangerina</p>	<p>Isclas de peixe à milanesa Opção: filé de peixe grelhado Acompanhamento: Molho rosé Tirinha de carne ao molho madeira Feijão preto Arroz branco Salada crua e cozida</p> <p>Suco: tangerina / cajá Sobremesas: banana / melancia</p>
LANCHE (TARDE)	<p>Rodelinha de laranja Minipizza integral da nutri (caseira) Suco de maracujá</p>	<p>Maçã Cookie caseiro de aveia Suco de acerola</p>	<p>Manga Minicarioquinha com ovo mexido Suco de caju</p>	<p>Gominhos de tangerina Palitinho de batata com queijo e orégano Suco de uva</p>	<p>Melancia Delícia de frango (Massa caseira de abóbora) Suco de cajá</p>

Observações:

- ✓ Vale destacar que nós buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações conforme disponibilidade de mercado.
- ✓ O Colégio Christus trabalha com a autogestão, produzindo todos os alimentos que oferece no cardápio para os alunos. Ex: bolo, pão, cookies, garantindo, assim, uma alimentação mais saudável, segura, balanceada, livre de conservantes e aditivos químicos.
- ✓ Vale reforçar que não usamos açúcar no suco e oferecemos o corte adequado das frutas de acordo com a idade da criança.
- ✓ Para possíveis alterações no cardápio (alergias, intolerâncias e restrições), pedimos que entrem em contato com a coordenadora e nutricionista da escola.

Nutricionista Responsável: **Camila Moura (CRN/11 - 4624)**

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO PROGRAMADA

3ª Semana (2º Semestre) / 2025.2 - Infantil 1 e 2



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE (MANHÃ)	Maçã Sanduichinho de queijo coalho crocante Suco ou logurte	Goiaba Bolinho de cacau nutritivo Suco de tangerina	Uva roxa* Minipizza integral da nutri (caseira) Suco de maracujá *Sem caroço	Banana Enroladinho integral de frango Suco de acerola com morango	Uva roxa* Bolo caseiro de banana Suco de cajá *Sem caroço
ALMOÇO	Cozidinho de carne moída com legumes / Filé de frango trinchado Feijão preto com abóbora / Arroz branco Espaguete integral temperado Salada crua e cozida Suco: laranja / maracujá Sobremesa: manga / maçã	Carne ao molho com Batata rústica no forno / Cubinho de suíno ao forno / Ovos mexidos Feijão carioca com macaxeira / Arroz branco Purê de batata Salada crua e cozida Suco: tangerina / cajá Sobremesa: goiaba / banana	Tulipinha de frango succulenta ao forno / Bife Pizzaiolo Feijão preto com beterraba / Arroz branco Com milho / Talharim refogado com azeite Salada crua e cozida Suco: Maracujá / Uva Sobremesa: melão / uva roxa* *Sem caroço	Filé de frango grelhado / Carne de panela Com legumes Feijão carioca com espinafre Arroz com couve Macarronoff do chef Salada crua e cozida Suco: acerola / morango Sobremesa: picolé de melancia / banana	Strogonoff de carne / Batata palha Isca de peixe crocante Opção: peixe grelhado Molho rosé Feijão preto Arroz com cenoura Salada crua e cozida Suco: cajá / caju Sobremesa: rodelinhas de laranja
LANCHE (TARDE)	Banana Açaí Acompanhamentos: leite em pó Suco de maracujá	Cubinhos de manga Cupcake de baunilha Suco de cajá	Pedacinhos de melão Bisnaguinha de espinafre com Requeijão Suco de uva	Picolé de melancia Sanduichinho com creme de frango Suco de acerola	Colorê de Frutas com calda de cacau Pãozinho caseiro com batata doce Recheio: requeijão Suco de caju

Observações:

- ✓ Vale destacar que nós buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações conforme disponibilidade de mercado.
- ✓ O Colégio Christus trabalha com a autogestão, produzindo todos os alimentos que oferece no cardápio para os alunos. Ex: bolo, pão, cookies, garantindo, assim, uma alimentação mais saudável, segura, balanceada, livre de conservantes e aditivos químicos.
- ✓ Vale reforçar que não usamos açúcar no suco e oferecemos o corte adequado das frutas de acordo com a idade da criança.
- ✓ Para possíveis alterações no cardápio (alergias, intolerâncias e restrições), pedimos que entrem em contato com a coordenadora e nutricionista da escola.

Nutricionista Responsável: **Camila Moura (CRN/11 - 4624)**

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO PROGRAMADA

4ª Semana (2º Semestre) / 2025.2 - Infantil 1 e 2



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE (MANHÃ)	Rodelinha de laranja Minipizza integral da nutri (caseira) Suco de maracujá	Maçã Microissant Recheio: queijo Suco de acerola	Manga Bisnaguinha de beterraba com requeijão Suco de caju	Maçã Bolo caseiro de laranja Suco de acerola	Melancia Bisnaguinha com creme de frango Suco de cajá
ALMOÇO	Strogonoff de carne / Batata palha Filé de frango suculento na manteiga Arroz branco Feijão preto com batata doce Espaguete ao alho e óleo Salada crua e cozida Suco: maracujá / cajá Sobremesa: laranja / mamão	Bife suculento na chapa Filé de frango ao molho branco Feijão carioca enriquecido Arroz branco Purê de batata Salada crua e cozida Suco: acerola / goiaba Sobremesa: uva * / maçã *sem caroço	Tirinhas de frango suculenta/ Ovos cozidos com cebolinha Suíno trinchado no molho colorido nutritivo Feijão preto Arroz branco Salada crua e cozida Suco: uva / caju Sobremesa: tangerina / manga	Peito de frango trinchado / Contrafilé trinchado com batata souté Feijão preto com inhame Arroz biro-biro / Arroz branco Salada crua e cozida Suco: maracujá / acerola Sobremesa: laranja / maçã	Bife Suculento / Iscas de peixe à milanesa Opção: filé de peixe grelhado Feijão carioca com espinafre / Arroz branco Talhaçim ao azeite Salada crua e cozida Suco: tangerina / cajá Sobremesa: banana / melancia
LANCHE (TARDE)	Pedacinhos de mamão Biscoitinho de arroz com geleia de fruta Suco de cajá	Uva* Bolinho caseiro de maracujá Suco de goiaba *sem caroço	Gominhos de tangerina Pãozinho de milho Recheio: queijo Suco de uva	Gominhos de laranja Delícia de frango (Massa caseira de abóbora) Suco de maracujá	Banana surpresa Bolinho da vovó (cacau) Suco de tangerina

Observações:

- ✓ Vale destacar que nós buscamos trabalhar com alimentos frescos e adquiridos com criteriosa seleção. Neste sentido, o cardápio está sujeito a alterações conforme disponibilidade de mercado.
- ✓ O Colégio Christus trabalha com a autogestão, produzindo todos os alimentos que oferece no cardápio para os alunos. Ex: bolo, pão, cookies, garantindo, assim, uma alimentação mais saudável, segura, balanceada, livre de conservantes e aditivos químicos.
- ✓ Vale reforçar que não usamos açúcar no suco e oferecemos o corte adequado das frutas de acordo com a idade da criança.
- ✓ Para possíveis alterações no cardápio (alergias, intolerâncias e restrições), pedimos que entrem em contato com a coordenadora e nutricionista da escola.

Nutricionista Responsável: **Camila Moura (CRN/11 - 4624)**