



Cardápio

5 Ed. Infantil



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Lanche Manhã	Bolacha água e sal integral com geleia caseira	Bolo de laranja (açúcar mascavo)	Pão de cenoura	Bolacha água e sal integral com geleia caseira de mamão	Pão de queijo
Bebida	Suco de Melancia	Suco de abacaxi com hortelã da horta	Suco de limão	Suco de maracujá	Suco de morango
salada	Alface lisa	Rúcula com cenoura ralada	Alface crespa com tomate	Agrião	Alface mimosa com pepino
Prato base	Arroz e Feijão branco	Arroz e Feijão	Arroz e Feijão	Macarrão ao alho e óleo com brócolis, frango desfiado e tomate	Arroz e Feijão
Guarnição	Couve-flor com cenoura refogada	Escarola refogada	Batata rustica assada (com casca, orégano e alecrim)		Beterraba cozida
Prato principal	Ovo cozido	Frango assado à pizzaiolo (queijo, molho de tomate e manjeriço)	Strogonoff de carne		Carne de panela com tomate e pimentões finos
Bebida	Água	Água	Água	Água	Água
Sobremesa	Mexerica	Pera	Banana	Manga	Melancia
Lanche Tarde	Bolo de laranja (açúcar mascavo)	Pão de cenoura	Magic toast com requeijão	Sequilhos caseiro com canela	Pão de queijo
Bebida	Suco de Melancia	Suco de abacaxi com hortelã da horta	Suco de limão	Suco de maracujá	Suco de morango



Nutricionistas: Monick Markic – CRN 33593

- As preparações como geleia, gelatina, sagu e sucos são servidos sem açúcar para B2 e mini.
- Para as crianças com restrição ao leite e derivados será oferecida a mesma preparação sem esses ingredientes ou, na impossibilidade de isso ocorrer, outra opção do mesmo grupo alimentar.
- As frutas, verduras e legumes podem sofrer alterações devido ao grau de maturação e condições de fornecimento.