

ABRIL E MAIO – 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Bolonhesa Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Purê de batata 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Frango assado ao creme de milho Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango grelhado Carne de panela com cenoura Arroz integral/Feijão Batata rústica (assada) 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Filé de frango ao molho sugo e manjericão Arroz/Feijão Spaguetti de cenoura 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango assado Bife à rolê Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
SEGUNDA SEMANA	Strogonoff de carne especial Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Massa colorida da nutri 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne recheada Frango especial Arroz/Feijão Polenta com queijo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne assada Frango xadrez Arroz integral/Feijão Nhoque colorido 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega ao molho sugo Frango grelhado Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Cubo suíno ao molho Arroz integral/Feijão Quibe de abóbora 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
TERCEIRA SEMANA	Bolonhesa Peixe grelhado Arroz integral/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Frango assado ao creme de milho Arroz/Feijão Batata alemã 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango grelhado Carne de panela com cenoura Arroz integral/Feijão Aipim com batata inglesa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Filé de frango ao molho sugo e manjericão Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango assado Bife à rolê Arroz integral/Feijão Batata ao sugo com queijo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
QUARTA SEMANA	Strogonoff de carne especial Frango à milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Sopa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne recheada Frango especial Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne assada Frango xadrez Arroz integral/Feijão Batata doce com batata inglesa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega ao molho sugo Frango grelhado Arroz/Feijão Purê de batata 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Cubo suíno ao molho Arroz integral/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos clientes/crianças. 2) Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 3) Os molhos das carnes e o molho sugo serão feitos de forma caseira (não industrializado/pronto). 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) No almoço será servido água. Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Salada de frutas será elaborada com no mínimo 3 tipos de frutas diferentes e serão priorizadas as frutas da estação.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.



CARDÁPIO RESTAURANTE ALS – LANCHE/INTEGRAL



FEVEREIRO E MARÇO – 2018

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Mini pão francês com manteiga sem sal e queijo mussarela Biscoito integral doce Suco de melancia Frutas da estação	Cuca de morango Bolinha de polvilho Chá de melissa Frutas da estação	Pão integral com banana quente Biscoito salgado Suco de laranja Frutas da estação	Bolo integral de chocolate Rosca (coruja) Leite Frutas da estação	Hamburgão Petit Suisse (caseiro) Suco de Tangerina Frutas da estação
SEGUNDA SEMANA	Bolo integral de banana Rosquinha de polvilho Vitamina de fruta Frutas da estação	Pão de milho com nata Biscoito salgado Suco de uva Frutas da estação	Enrolado de frango Biscoito integral doce Suco de maçã Frutas da estação	Bolo de laranja Biscoito de batata doce e chia Chá de erva-doce Frutas da estação	Pão integral com mel de abelha Biscoito salgado Suco de melancia Frutas da estação
TERCEIRA SEMANA	Cachorro quente da nutri (pão dog + molho bolonhesa) Biscoito integral doce Suco de morango Frutas da estação	Bolo de aipim com coco Bolinha de polvilho Chá de hortelã Frutas da estação	Torrada com doce de fruta (caseiro) Granola Iogurte de fruta (caseiro) Frutas da estação	Bolo integral de abacaxi Biscoito integral salgado Suco de limão Frutas da estação	Pão francês com manteiga sem sal e queijo mussarela Cookie integral (caseiro) Suco de laranja Frutas da estação
QUARTA SEMANA	Bolo integral de maçã Biscoito salgado Leite com chocolate 50% cacau Frutas da estação	Pão de leite com mel de abelha Rosca (coruja) Suco de abacaxi Frutas da estação	Bolo de fubá Biscoito integral salgado Chá de erva-cidreira Frutas da estação	Pão integral com creme de ricota Orelha de gato (assada) Suco de melancia Frutas da estação	Trouxinha de frango Biscoito de leite Suco de uva Frutas da estação

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Serão priorizadas as frutas da estação. Frutas como banana, maçã e laranja terá todos os meses do ano. 3) Os bolos serão servidos sem cobertura. 4) Se necessário adoçar (suco ou chá), será utilizado o açúcar demerara. 5) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos em temperatura ambiente.

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.