



CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL / BARÃO: JARDIM BLUMENAU FEVEREIRO E MARÇO – 2019



REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Strogonoff de carne Frango assado Arroz integral/Feijão Panqueca 2 tipos de saladas	Frango xadrez Cubos de carne Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango especial Arroz integral/Feijão Lasanha 2 tipos de saladas	Cubos de frango com farofa Isclas de carne com ervilhas frescas Arroz/Feijão Pizza de abobrinha 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Peixe Arroz integral/Feijão Batata doce (com batata inglesa) 2 tipos de saladas
SEGUNDA SEMANA	Lombinho ao molho de ervas Bife grelhado Arroz integral/Feijão Pastelão 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Batata com molho branco 2 tipos de saladas	Sobrecoxa grelhada Bife à rolê Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas	Frango grelhado Bolonesa Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Cupim assado Frango caipira Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas
TERCEIRA SEMANA	Strogonoff de carne Frango assado Arroz integral/Feijão Batata com milho e ervilha 2 tipos de saladas	Frango xadrez Cubos de carne Arroz/Feijão Pão quente de legumes 2 tipos de saladas	Carne recheada Frango especial Arroz integral/Feijão Aipim (com batata inglesa) 2 tipos de saladas	Cubos de frango com farofa Isclas de carne com ervilhas frescas Arroz/Feijão Quibe de abóbora 2 tipos de saladas	Almôndega ao sugo Peixe Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
QUARTA SEMANA	Lombinho ao molho de ervas Bife grelhado Arroz integral/Feijão Batata sauté 2 tipos de saladas	Carne de panela Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Sobrecoxa grelhada Bife à rolê Arroz integral/Feijão Nhoque 2 tipos de saladas	Frango grelhado Bolonesa Arroz/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Cupim assado Frango caipira Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas

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 após a refeição. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Serão priorizadas as frutas da estação. **8) Fevereiro: Semana 1: Dia 04 a 08. Semana 2: Dia 11 a 15. Semana 3: Dia 18 a 22. Semana 4: Dia 25 a 01/03. 9) Março: Semana 1: Dia 06 a 08. Semana 2: Dia 11 a 15. Semana 3: Dia 18 a 22. Semana 4: Dia 25 a 29.**

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