

OUTUBRO E NOVEMBRO - 2017

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Frango grelhado Carne de panela ao molho escuro Arroz integral/Feijão Massa colorida 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Strogonofe de frango com legumes (milho, brócolis e cenoura) Arroz/Feijão Purê mix (batata inglesa + baroa) 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca suína acebolada Bife grelhado ao molho de mostarda Arroz integral/Feijão Cubinhos de batata doce com cheiro verde 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Filé de peixe grelhado Molho bolonhês enriquecido com legumes (abóbora, tomate e abobrinha) Arroz/Feijão Batata baby salteada na manteiga e alecrim 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca de carne oriental Sobrecosta grelhada Arroz integral/Feijão Tutu de feijão 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
SEGUNDA SEMANA	Isca de frango acebolada Cupim de panela ao molho Arroz integral/Feijão Batata sauté 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Filé de frango ao creme de milho Almôndega ao molho de tomate Arroz/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne recheada ao molho Filé de frango a milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Pastelão 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cubos de frango ao molho caipira Bife grelhado Arroz/Feijão Quiche 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango assado Bife a rolê Arroz integral/Feijão Cubos de batata com ovos e cheiro verde 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
TERCEIRA SEMANA	Frango grelhado Carne de panela ao molho escuro Arroz integral/Feijão Cubinhos de aipim com cheiro verde 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Strogonofe de frango com legumes (milho, brócolis e cenoura) Arroz/Feijão Lasanha de berinjela 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca suína acebolada Bife grelhado ao molho de mostarda Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Filé de peixe grelhado Molho bolonhês enriquecido com legumes (abóbora, tomate e abobrinha) Arroz/Feijão Bolinho de cenoura (assado) 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca de carne oriental Sobrecosta grelhada Arroz integral/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
QUARTA SEMANA	Isca de frango acebolada Cupim de panela ao molho Arroz integral/Feijão Polenta cremosa com queijo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Filé de frango ao creme de milho Almôndega ao molho de tomate Arroz/Feijão Batata doce 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne recheada ao molho Filé de frango a milanesa (assado) Arroz integral/Feijão Abóbora a bolonhesa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cubos de frango ao molho caipira Bife grelhado Arroz/Feijão Gnocchi 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango assado Bife a rolê 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.

OUTUBRO E NOVEMBRO – 2017

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Mini pizza de milho Biscoito integral doce Suco de melancia Frutas da estação	Bolo inglês Biscoito de gergelim Chá de erva-doce Frutas da estação	Pão de leite com requeijão Cookie de cacau Leite Frutas da estação	Bolo integral de banana Bolinha de polvilho Chá de hortelã Frutas da estação	Pão integral com mel de abelha Rosca (coruja) com nata Suco do Hulk (laranja + couve) Frutas da estação
SEGUNDA SEMANA	Bolo integral de coco Rosquinha de polvilho Chá de camomila Frutas da estação	Pão francês com patê de sardinha (caseiro) Orelha de gato (assada) Chá capim-cidreira Frutas da estação	Bolo formigueiro Rosca (coruja) com manteiga s/ sal Leite com chocolate em pó 50% cacau Frutas da estação	Pão integral com banana quente Biscoito salgado Suco rosa do amor (laranja + beterraba) Frutas da estação	Pão de batata de frango com requeijão Biscoito integral doce Suco de abacaxi com hortelã Frutas da estação
TERCEIRA SEMANA	Pão integral com melado Biscoito de arroz com creme de ricota Água de coco Frutas da estação	Bolo integral de iogurte Pipoca com curry Vitamina de banana com aveia Frutas da estação	Pastel de legumes e queijo (assado) Biscoito de aveia e mel (caseiro) Suco de maçã com limão Frutas da estação	Bolo de amendoim Bolinha de polvilho Chá de laranja Frutas da estação	Pão de minuto com ovos mexidos cremosos Biscoito integral salgado Suco de manga Frutas da estação
QUARTA SEMANA	Pão de queijo de frigideira (tapioca) Iogurte com flocos de milho s/ açúcar Frutas da estação	Bolo integral de granola Rosquinha de polvilho Leite (morno) Frutas da estação	Mini dog integral com carne moída ao molho de tomate e espinafre Biscoito integral doce Chá de maçã Frutas da estação	Queijo quente (pão caseiro) Cookie de aveia com gostas de chocolate meio amargo Chá de hortelã Frutas da estação	Bolo de fubá Sanduíche de biscoito de gergelim com manteiga s/ sal Água saborizada 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.