

## CARDÁPIO BERÇÁRIO II – BARÃO: JARDIM BLUMENAU

### OUTUBRO E NOVEMBRO- 2017

SEMANA	REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª	Lanche da Manhã	Melão raspadinho	Papa salada de frutas (maçã, banana, mamão e laranja)	Mamão amassado	Papa de banana e abacate	Papa mix (banana, mamão e cenoura)
	Almoço	Arroz papa + caldo de feijão + Omelete com couve-flor + cenoura e beterraba amassadas	Purê de batata com açafrão e brócolis + molho de frango	Arroz papa + caldo de feijão + pirãozinho de peixe + cenoura amassada	Aletria com almôndegas de frango ao molho vermelho + abobrinha amassada	Arroz papa + caldo de feijão + abóbora e batata com molho de carne + beterraba amassada
	Lanche da Tarde	Papa amarela (manga, mamão e laranja)	Maçã raspadinha	Banana amassada com farinha de aveia	Pera raspadinha	Papa de manga
	Jantar	Polenta a bolonhesa	Aletria ao molho sugo	Risoto nutritivo (arroz papa, quinoa, legumes e frango)	Canja de carne	Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes
2ª	Lanche da Manhã	Maçã raspadinha	Papa amarela (manga, mamão e laranja)	Banana amassada	Melão raspadinho	Papa de banana e mamão com farinha de aveia
	Almoço	Arroz papa + caldo de feijão com legumes + bolinho de ricota e cenoura	Batata doce amassada com grão de bico e cenoura + molho de frango	Feijoadinha (arroz papa com caldo de feijão, legumes e carne)	Arroz papa com brócolis e batata salsa + molho de carne	Arroz papa + caldo de feijão + omelete com tomate e gergelim + beterraba e cenoura amassadas
	Lanche da Tarde	Papa amarela (manga, mamão e laranja)	Papa mix (manga, beterraba e mamão)	Mamão amassado	Melão raspadinho	Banana amassada
	Jantar	Polenta ao molho sugo	Purê de aipim e batata + molho de carne com legumes	Sopa de frango com aletria e legumes	Purê de aipim com cenoura e molho de frango	Aletria à bolonhesa + legumes amassados
3ª	Lanche da Manhã	Papa salada de frutas (maçã, banana, mamão e laranja)	Mamão amassado	Papa de banana e abacate	Papa mix (banana, mamão e cenoura)	Maçã raspadinha
	Almoço	Purê de aipim com tempero verde e chuchu + molho de carne	Sopinha de feijão com legumes	Aletria com brócolis, cenoura e molho de frango	Arroz papa + caldo de feijão + panqueca verde com carne + abobrinha amassada	Ovo mexido com manteiga ghee + arroz e feijão + beterraba amassada
	Lanche da Tarde	Papa de banana e abacate	Melão raspadinho	Papa de banana e abacate	Papa de manga	Pera raspadinha
	Jantar	Polenta + molho de frango desfiado com legumes	Arroz papa com molho de carne legumes	Feijoadinha (arroz + feijão + legumes +iscas de carne)	Sopa de frango com batata salsa e legumes	Polenta + molho de carne com legumes
4ª	Lanche da Manhã	Papa de manga e laranja	Melão raspadinho	Papa de banana e mamão com farinha de aveia	Pera raspadinha	Banana amassada
	Almoço	Polenta + molho de carne com cenoura	Arroz papa + feijão + ovo cozido + abobrinha e chuchu amassados	Arroz papa + caldo de feijão + picadinho de frango +repolho cozido + cenoura amassada	Purê de abóbora e abobrinha com azeite de oliva e molho de carne	Arroz papa + caldo de feijão + frango desfiado + cenoura, brócolis, vagem e couve-flor amassados
	Lanche da Tarde	Banana amassada	Mamão amassado	Papa mix (manga, beterraba e mamão)	Papa salada de frutas (maçã, banana, mamão e laranja)	Mamão amassado
	Jantar	Purê mix de batatas (doce, inglesa e salsa) + molho de frango com legumes	Macarronada (aletria + olho de carne + legumes amassados)	Purê de aipim e batata com + molho de carne com legumes	Aletria ao molho sugo com legumes	Arroz papa com açafrão + molho de carne a com abóbora

**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.

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