

JUNHO E JULHO - 2017

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Cubinhos de carne bovina ao molho escuro Filé de frango grelhado Arroz integral/Feijão Massa ao molho sugo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca bovina acebolada Filé de frango ao creme de milho Arroz/Feijão Cubinhos de batata cozida com salsinha 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado com pimentões Cubinho de carne suína ao molho de ervas finas Arroz integral com cenoura/Feijão Batata doce chips (assada) 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne moída ao molho sugo com ovos de codorna Frango assado Arroz/Feijão Polenta cremosa com queijo e orégano 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cupim de forno Frango xadrez Arroz integral/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
SEGUNDA SEMANA	Lagarto recheado Sobrecoxa s/ osso grelhada Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Músculo ao molho escuro com batata salsa/baroa/mandioquinha Filé de frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Escondidinho de aipim com carne 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Kibe (assado) Filé de frango ao molho de tomate Arroz integral/Feijão Massa ao molho sugo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife à rolê Peixe grelhado ao molho (cebola, tomate e pimentões) Arroz/Feijão Cubinhos de batata doce sauté 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega (caseira) ao molho sugo com manjericão Isca de filé de frango grelhado com cebola roxa Arroz integral/Feijão Pastelão integral de ricota com legumes 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
TERCEIRA SEMANA	Cubinhos de carne bovina ao molho escuro Filé de frango grelhado Arroz integral/Feijão Purê de aipim com cheiro verde 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Isca bovina acebolada Filé de frango ao creme de milho Arroz/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado com pimentões Cubinho de carne suína ao molho de ervas finas Arroz integral com cenoura/Feijão Tutu de feijão 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Carne moída ao molho sugo com ovos de codorna Frango assado Arroz/Feijão Massa integral ao molho sugo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cupim de forno Frango xadrez Arroz integral/Feijão Batata alemã 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
QUARTA SEMANA	Lagarto recheado Sobrecoxa s/ osso grelhada Arroz integral/Feijão Massa ao molho sugo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Músculo ao molho escuro com batata salsa/baroa/mandioquinha Filé de frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Bolinho de arroz (assado) 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Kibe (assado) Filé de frango ao molho de tomate Arroz integral/Feijão Purê de batata com requeijão 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife à rolê Peixe grelhado ao molho (cebola, tomate e pimentões) Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega (caseira) ao molho sugo com manjericão Isca de filé de frango grelhado com cebola roxa Arroz integral/Feijão Nhoque de batata na manteiga e ervas 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.

JUNHO E JULHO – 2017

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Pão de leite com melado Bolinha de polvilho Chá de erva-doce Frutas da estação	Bolo integral de tangerina Biscoito salgado Leite (morno) Frutas da estação	Pão integral com manteiga s/ sal e queijo mussarela Cookies integrais (caseiro) Suco verde (laranja + couve) Frutas da estação	Bolo inglês Biscoito integral salgado com requeijão Vitamina de banana com aveia Frutas da estação	Trouxinha de frango com requeijão Biscoito de leite Suco de abacaxi com hortelã Frutas da estação
SEGUNDA SEMANA	Mini pão francês integral com ovos mexidos Biscoito integral doce Suco de maçã com limão Frutas da estação	Bolo de cenoura Rosca (coruja) com creme de ricota Chá de camomila Frutas da estação	Pão caseiro com mel de abelha Biscoito integral salgado Suco de manga Frutas da estação	Bolo integral de chocolate Rosquinha de polvilho Leite Frutas da estação	Pastel de queijo e tomate (assado) Orelha de gato (assada) Chá de frutas vermelhas Frutas da estação
TERCEIRA SEMANA	Bisnaguinha (caseira) com manteiga s/ sal Granola Iogurte Frutas da estação	Bolo integral de coco Bolinha de polvilho Chá de erva-cidreira Frutas da estação	Misto quente integral (pão de sanduíche integral, manteiga s/ sal, tomate e queijo mussarela) Biscoito integral doce Suco de melancia (natural) Frutas da estação	Bolo formigueiro Biscoito salgado de gergelim Chá de erva-doce Frutas da estação	Pão de batata de carne, brócolis e queijo Biscoito de leite Suco de laranja (natural) Frutas da estação
QUARTA SEMANA	Pão integral com requeijão Biscoito integral doce Vitamina de maçã Frutas da estação	Bolo de banana Rosquinha de polvilho Chá de abacaxi Frutas da estação	Pão de aipim com melado e creme de ricota Cookies integrais (caseiro) Leite com chocolate em pó (50% cacau) Frutas da estação	Bolo integral de maçã Rosca (coruja) com requeijão Suco de mamão Frutas da estação	Mini pizza de queijo e milho Biscoito integral salgado Chá de camomila 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.