CARDÁPIO - 1ª SEMANA 01 a 05 de agosto de 2022



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
ALMOÇO						
	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	
	Ovos de codorna	Pepino (em rodelas)	Cenoura na salsa (palito)	Beterraba ralada	Abobrinha temperada	
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	
PRATO PRINCIPAL	Escalopinho de frango ao molho branco e champignon gratinado	Bifinho à Pizzaiolo	Iscas de peixe empanadas com alho poró crocante	Carne moída à Jardineira	Coxinha assada	
GUARNIÇÃO	Escarola refogada c/ milho (tirinhas finas)	Batata rústica assada	Creme de mandioquinha	Espaguete ao sugo	Virado de couve	
SOBREMESA	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina	
LANCHE DA TARDE						
	Mini pão queijo	Misto quente no pão francês	Bolacha salgada c/ requeijão ou geleia	Milho no pote (quentinho)	Pão crocante	
LANCHES	Chocolate quente/ frio	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	logurte de morango	
	Uva c/ melão	Manga	Bolo caseiro de chocolate	Banana	Salada de frutas	
Observações Importantes						

Observações Importantes

- Opção do Prato Principal: filé de frango grelhado/ preparações à base de ovos como omelete e ovos grelhados ou mexidos;
- * Suco integral pasteurizado (sem adição de açúcar, corantes, conservantes e aromatizantes); Nas refeições serão oferecidos o mesmo padrão de sucos;
- Será oferecido arroz integral como opção complementar (2 vezes na semana), caso a criança só consuma arroz integral será oferecido diariamente;
- Opção para substituir o lanche (caso a criança rejeite o lanche do dia): pão francês c/ margarina ou bolacha simples (maria, maisena, rosquinha de coco);
- ** No último dia do cardápio do mês, inclusão de uma nova leguminosa.

Elaboração: Nutricionista Cinthia Auricchio Araujo CRN: 15167

CARDÁPIO - 2ª SEMANA 08 a 12 de agosto de 2022



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
	Cenoura ralada	Chuchu em cubinhos	Brócolis temperado	Soja ao vinagrete	Pepino (palito)
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão
PRATO PRINCIPAL	Bife de panela	Iscas de frango crocante	Feijoada Light (temperos suaves e carnes selecionadas)	Omelete c/ queijo (formato de panqueca)	Ragu de Frango (sobrecoxa s/ osso)
GUARNIÇÃO	Escarola refogada (tirinhas finas) c/ milho	Creme de milho	Farofa rica (c/ ovos, legumes e verduras picadinhas)	Tagliarini ao sugo	Polenta cremosa com cubinhos de queijo
SOBREMESA	Frutas da época	Frutas da época	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Queijo quente no pão artesanal de aveia	Biscoito de polvilho salgado	Mini pão queijo	Panqueca americana c/ geleia de frutas	Mini esfiha de 3 queijos (requeijão, ricota e mussarela – massa enriquecida c/ linhaça)
	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	Chocolate quente/ frio	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*
	Abacaxi c/ manga	Muffin caseiro de laranja	Melancia	Salada de frutas	Banana
Observações Importantes					

Observações Importantes

- Opção do Prato Principal: filé de frango grelhado/ preparações à base de ovos como omelete e ovos grelhados ou mexidos;
- * Suco integral pasteurizado (sem adição de açúcar, corantes, conservantes e aromatizantes); Nas refeições serão oferecidos o mesmo padrão de sucos;
- Será oferecido arroz integral como opção complementar (2 vezes na semana), caso a criança só consuma arroz integral será oferecido diariamente;
- Opção para substituir o lanche (caso a criança rejeite o lanche do dia): pão francês c/ margarina ou bolacha simples (maria, maisena, rosquinha de coco);
- ** No último dia do cardápio do mês, inclusão de uma nova leguminosa.

Elaboração: Nutricionista Cinthia Auricchio Araujo CRN: 15167

CARDÁPIO - 3ª SEMANA 15 a 19 de agosto de 2022



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
	Grão de bico ao vinagrete	Agrião	Cenoura ralada	Vagem temperada (rodelinhas)	Salada de maionese
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
PRATO PRINCIPAL	Escalopinho de frango grelhado	Polpetone recheado com mussarela ao sugo	Strogonoff de frango	Ovos mexidos	Iscas bovinas grelhadas
GUARNIÇÃO	Legumes gratinados (cenoura, mandioquinha, batata, chuchu e vagem)	Macarrão especial (alho, Azeite, cenoura ralada, tomate em cubos, azeitonas e orégano e cheiro verde)	Misto de flor sauté (brócolis e couve flor) + Batata palha (opcional)	Panqueca de frios ao molho branco gratinada	Purê de batata
SOBREMESA	Frutas da época	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina	Salada de frutas c/ cobertura especial
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Bruschetta de queijo c/ tomate picadinho e orégano	Pão artesanal de linhaça c/ requeijão	Cereal matinal com iogurte de morango	Mini pão francês com carne louca/ manteiga/ geleia	Panqueca de aveia c/ banana
	Suco integral pasteurizado*	Chocolate quente/ frio	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*
	Bolo caseiro de banana	Melão c/ morango	Banana	Salada de frutas	Maçã
Observações Importantes					

- Opção do Prato Principal: filé de frango grelhado/ preparações à base de ovos como omelete e ovos grelhados ou mexidos;
- * Suco integral pasteurizado (sem adição de açúcar, corantes, conservantes e aromatizantes); Nas refeições serão oferecidos o mesmo padrão de sucos;
- Será oferecido arroz integral como opção complementar (2 vezes na semana), caso a criança só consuma arroz integral será oferecido diariamente;
- Opção para substituir o lanche (caso a criança rejeite o lanche do dia): pão francês c/ margarina ou bolacha simples (maria, maisena, rosquinha de coco);
- ** No último dia do cardápio do mês, inclusão de uma nova leguminosa.

Elaboração: Nutricionista Cinthia Auricchio Araujo CRN: 15167

CARDÁPIO - 4ª SEMANA 22 a 26 de agosto de 2022



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
	Beterraba cozida temperada	Ovos de codorna	Pepino (rodela)	Ervilha e milho	Brócolis temperado
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
PRATO PRINCIPAL	Strogonoff de carne	Feijoada Light (temperos suaves e carnes selecionadas)	Moqueca de peixe	Fricassê de frango	Almôndegas ao sugo
GUARNIÇÃO	Escarola refogada c/ tomate + Batata palha (opcional)	Virado de couve	Batata palito (assada)	Espinafre refogado	Espaguete ao alho e óleo (com manjericão e cubinhos de tomate)
SOBREMESA	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época	Frutas da época
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Mini Pizza	Hamburguinho (massa enriquecida c/ linhaça)	Mini pão de batata de requeijão	Mini pão de queijo	Pipoca no saquinho
	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	Chocolate quente/ frio	Suco integral pasteurizado*
	Melancia	Maçã	Manga	Uva roxa	Bolo formigueiro caseiro
Observações Importantes					

Observações Importantes

- Opção do Prato Principal: filé de frango grelhado/ preparações à base de ovos como omelete e ovos grelhados ou mexidos;
- * Suco integral pasteurizado (sem adição de açúcar, corantes, conservantes e aromatizantes); Nas refeições serão oferecidos o mesmo padrão de sucos;
- Será oferecido arroz integral como opção complementar (2 vezes na semana), caso a criança só consuma arroz integral será oferecido diariamente;
- Opção para substituir o lanche (caso a criança rejeite o lanche do dia): pão francês c/ margarina ou bolacha simples (maria, maisena, rosquinha de coco);
- ** No último dia do cardápio do mês, inclusão de uma nova leguminosa.

Elaboração: Nutricionista Cinthia Auricchio Araujo CRN: 15167

CARDÁPIO - 5ª SEMANA 29 de agosto a 02 de setembro de 2022



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	
ALMOÇO						
	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	
	Cenoura ralada	Salada de lentilha ao vinagrete	Beterraba ralada	Chuchu em cubos temperado com ervas	Mix de folhas verdes c/ milho	
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + FEIJÃO BRANCO	
PRATO PRINCIPAL	Filé de frango grelhado	Omelete c/ seleta de legumes	Carne assada ao molho escuro c/ champignon	Escalopinho de frango com queijo e orégano	Isca bovinas ao molho roti	
GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada c/ salsa	Lasanha	Couve refogada	Batata ondulada (assada)	Macarrão 4 estações (colorido c/ linguiça, alho, cebola, azeite, brócolis e cubos de queijo)	
SOBREMESA	Frutas da época	Frutas da época	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina	
LANCHE DA TARDE						
LANCHES	Pão de batata especial (choco)	Tostex de presunto e queijo (pão de forma integral)	Mini pão de queijo	Torradinha de pão francês c/ azeite e orégano	Mini esfiha de frango (massa enriquecida c/ linhaça)	
	Suco integral pasteurizado*	logurte de morango	Chocolate quente	Suco integral pasteurizado*	Suco integral pasteurizado*	
	Maçã	Banana	Melão c/ morango	Bolo de cenoura	Salada de frutas	
Observações Importantes						

Observações Importantes

- Opção do Prato Principal: filé de frango grelhado/ preparações à base de ovos como omelete e ovos grelhados ou mexidos;
- * Suco integral pasteurizado (sem adição de açúcar, corantes, conservantes e aromatizantes); Nas refeições serão oferecidos o mesmo padrão de sucos;
- Será oferecido arroz integral como opção complementar (2 vezes na semana), caso a criança só consuma arroz integral será oferecido diariamente;
- Opção para substituir o lanche (caso a criança rejeite o lanche do dia): pão francês c/ margarina ou bolacha simples (maria, maisena, rosquinha de coco);
- ** No último dia do cardápio do mês, inclusão de uma nova leguminosa.

Elaboração: Nutricionista Cinthia Auricchio Araujo CRN: 15167