

Cardápio Mensal Fevereiro 2019

1ª Semana: de 01

Refeição	Segunda-feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira 01/02
Lanche da Manhã					Suco Natural de Maracujá
					Mini Pizza
					Fruta da Época
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde					Suco Natural de Abacaxi
					Mini Pão de Batata – (enriquecido com linhaça)
					Fruta da Época
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					

Cardápio Sujeito a alterações

Observação Importante: Os recheios dos pães irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança.

Todos os salgados são assados ao forno, com isso, livres de frituras;

Os sucos são produzidos da própria fruta e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural

Cardápio Mensal Fevereiro 2019

2ª Semana: de 04 a 08 de Fevereiro

Refeição	Segunda-feira 04/02	Terça-Feira 05/02	Quarta-Feira 06/02	Quinta-Feira 07/02	Sexta-Feira 08/02
Lanche da Manhã	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Abacaxi	Suco Natural de Maracujá
	Bisnaguinha integral com patê de Ricota	Mini Pão de Batata	Tostex com Muçarela e Tomate Picado	Bolo de Couve com Cobertura de Cacau	Pão de Forma com Cenoura Ralada e Patê de Frango
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde	Suco Natural de Limão com Beterraba	Chocolate Quente/Frio	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Laranja	Suco de Limão
	Mini Esfiha de Frango (Enriquecida com Linhaça)	Pão Crocante	Mini Pão de Queijo	Pão de Leite com Creme de Ricota	Mini Pizza
	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina	Fruta da Época	Fruta da Época
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					

Cardápio sujeito a alterações

Observação Importante: Os recheios dos pães irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança.

Todos os salgados são assados ao forno, com isso, livres de frituras;

Os sucos são produzidos da própria fruta e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural

Cardápio Mensal Fevereiro 2019

3ª Semana: de 11 a 15 de Fevereiro

Refeição	Segunda-feira 11/02	Terça-Feira 12/02	Quarta-Feira 13/02	Quinta-Feira 14/02	Sexta-Feira 15/02
Lanche da Manhã	Suco Natural de Maracujá com Couve	Suco Natural de Abacaxi	Chocolate Quente/Frio	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Limão com Beterraba
	Tostex com muçarela e Tomate Picado	Mini Pão de Batata	Mini Pão de Queijo	Muffin de Chocolate Integral	Mini Pão Francês Integral com Cenoura Ralada e Patê de Frango
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Laranja com Cenoura	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã
	Pão de Forma em Pasta de Frango	Pão Francês Integral com Creme de Ricota	Pão de Leite com Peito de Peru	Bisnaguinha com Queijo Branco	Mini Pizza
	Espetinho de Fruta	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					

Cardápio Sujeito a alterações

Observação Importante: Os recheios dos pães irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança.

Todos os salgados são assados ao forno, com isso, livres de frituras;

Os sucos são produzidos da própria fruta e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural

Cardápio Mensal Fevereiro 2019

4ª Semana: de 18 a 22 de Fevereiro

Refeição	Segunda-feira 18/02	Terça-Feira 19/02	Quarta-Feira 20/02	Quinta-Feira 21/02	Sexta-Feira 22/02
Lanche da Manhã	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Abacaxi	Suco Natural de Maracujá com Couve	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Melão
	Mini Misto Quente	Pão Crocante	Mini pão de Batata com linhaça	Bisnaguinha integral em pasta de Ricota	Mini Pizza
	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina	Fruta da Época	Fruta da Época
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã	Chocolate Quente/Frio
	Mini Pão de Queijo	Bolo de Couve com Cobertura de Cacau	Mini Esfiha de Frango com Requeijão (enriquecida com linhaça)	Mini pão francês com cenoura ralada e pasta de frango.	Pão Crocante
	Fruta da Época	Gelatina	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					
Cardápio sujeito a alterações					

Observação Importante: Os recheios dos pães irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança.

Todos os salgados são assados ao forno, com isso, livres de frituras;

Os sucos são produzidos da própria fruta e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural

Cardápio Mensal Fevereiro 2019

5ª Semana: 25 a 28 de Fevereiro

Refeição	Segunda-feira 25/02	Terça-Feira 26/02	Quarta-Feira 27/02	Quinta-Feira 28/02	Sexta-Feira
Lanche da Manhã	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Laranja com Cenoura	Suco Natural de Limão com Beterraba	Suco Natural de Maracujá	
	Mini Pão de Queijo	Pão Crocante	Mini esfiha de Frango (enriquecida com linhaça)	Mini Pão de Batata (enriquecido com linhaça)	
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Maracujá	Suco de Natural de Abacaxi	Suco Natural de Laranja	
	Tostex com muçarela e tomate picado	Bolo de Chocolate Integral	Bisnaguinha Integral com Queijo Branco	Mini Pão de Queijo	
	Fruta da Época	Fruta da Época	Frutas da Época	Fruta da Época	
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					
Cardápio sujeito a alterações					

Observação Importante: Os recheios dos pães irão variar de acordo com a restrição alimentar de cada criança.

Todos os salgados são assados ao forno, com isso, livres de frituras;

Os sucos são produzidos da própria fruta e adoçados de forma saudável para que as crianças aprendam a saborear os alimentos com sua composição natural.

