

CARDÁPIO MENSAL – 1ª semana
02 a 06 de junho de 2025



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
SALADA	Alface Tomate Brócolis temperado	Alface Tomate Cenoura ralada c/ salsa	Alface Tomate Pepino japonês em rodela	Alface Tomate Salada de maionese	Alface Tomate Salada de lentilha c/ palmito, cebola roxa e cebolinha
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão
PRATO PRINCIPAL	Picado de panela c/ batata e cenoura (cubos grandes)	Escalopinho de frango ao molho branco e champignon gratinado	Filé peixe grelhado	Frango assado c/ alho e tomatinho confitado	Carne moída à jardineira
GUARNIÇÃO	Farofa de vagem c/ ovos (c/ farinha de mandioca tostada)	Abobrinha recheada c/ muçarela, peito de peru e requeijão coberta com parmesão	Batata rústica assada	Brócolis ao alho	Parafuso à Pomodoro
SOBREMESA	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina c/ maçã
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Mini pão queijo Chocolate quente/ frio Maçã	Pão na chapa (pão francês) acompanhando requeijão logurte de morango Manga	Mini pizza Suco integral pasteurizado* Banana	Hamburgquinho (massa enriquecida c/ linhaça) Suco integral pasteurizado* Uva c/ melão	Biscoito de polvilho salgado Suco integral pasteurizado* Bolo caseiro de cacau
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/ manteiga 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 sujeito à alterações****

CARDÁPIO MENSAL – 2ª semana
09 a 13 de junho de 2025



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
SALADA	Alface Tomate Cenoura na salsa (palito)	Alface Tomate Chuchu em cubinhos	Alface Tomate Brócolis temperado	Alface Tomate Beterraba ralada	Alface Tomate Pepino (palito)
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão
PRATO PRINCIPAL	Carne assada ao molho escuro c/ champignon	Iscas de frango crocante	Feijoada Light (temperos suaves e carnes selecionadas)	Escalopinho de carne ao molho Roti	Frango caipira (sobrecoca s/ osso)
GUARNIÇÃO	Escarola refogada (tirinhas finas) c/ milho	Creme de milho	Farofa rica (c/ ovos, legumes e verduras picadinhas)	Purê de batata	Macarrão alho e óleo especial (c/ cenoura ralada e tomate picadinho)
SOBREMESA	Frutas da época	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época	Gelatina
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Misto quente (pão forma/ francês) Suco integral pasteurizado* Abacaxi c/ mamão	Pipoca no saquinho Suco integral pasteurizado* Muffin caseiro de laranja	Mini pão queijo logurte de frutas Melancia	Esfiha de frango (massa enriquecida c/ linhaça) Suco integral pasteurizado* Banana	Panqueca americana c/ geleia de frutas Suco integral pasteurizado* Salada de frutas
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/ manteiga 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 sujeito à alterações****

CARDÁPIO MENSAL – 3ª semana
16 a 20 de junho de 2025



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
SALADA	Alface Tomate Beterraba cozida temperada	Alface Tomate Agrião e alface roxa	Alface Tomate Brócolis temperado		
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão (opcional)	Arroz + Feijão		
PRATO PRINCIPAL	Strogonoff de frango	Feijoada Light (temperos suaves e carnes selecionadas)	Torta Madalena	FERIADO	FERIADO
GUARNIÇÃO	Escarola refogada c/ tomate + Batata palha (opcional)	Virado de couve	Espaguete ao alho e óleo (com manjericão e cubinhos de tomate)		
SOBREMESA	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época		
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Mini Pizza Suco integral pasteurizado* Melancia	Pão de queijo recheado c/ catupiry Chocolate quente/ frio Maçã	Carne louca Suco integral pasteurizado* Uva roxa c/ laranja	FERIADO	FERIADO
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/ manteiga 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 sujeito à alterações****

CARDÁPIO MENSAL – 4ª semana
23 a 27 de junho de 2025



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO					
SALADA	Alface Tomate Salada de lentilha ao vinagrete	Alface Tomate Brócolis temperado	Alface Tomate Salada de maionese	Alface Tomate Salada dueto (cenoura e chuchu ralados c/ cebolinha)	Alface Tomate Soja ao vinagrete
PRATO BASE	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + Feijão	Arroz + FEIJÃO PRETO**
PRATO PRINCIPAL	Iscas bovinas grelhadas	Filé de frango grelhado	Filé de peixe empanado no fubá	Bife de panela	Isca de frango grelhada
GUARNIÇÃO	Purê de batata	Nhoque à bolonhesa	Brócolis na manteiga	Farofa de banana	Parafuso à pomodoro
SOBREMESA	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época	Gelatina	Frutas da época
LANCHE DA TARDE					
LANCHES	Pão caseiro c/ presunto e queijo Chocolate quente/ frio Laranja c/ mamão	Pipoca no saquinho Suco integral pasteurizado* Bolo caseiro de banana	Pão de batata especial (choco) Suco integral pasteurizado* Manga c/ abacaxi	Cereal matinal com iogurte de morango Suco integral pasteurizado* Melão c/ uva s/ caroço	Panqueca de aveia c/ cacau Suco integral pasteurizado* Salada de frutas
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/ manteiga 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 sujeito à alterações****