

Cardápio Mensal

Setembro 2019

1ª Semana: de 02 a 06 de Setembro

Refeição	Segunda-feira 02/09	Terça-Feira 03/09	Quarta-Feira 04/09	Quinta-Feira 05/09	Sexta-Feira 06/09
Lanche da Manhã	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Abacaxi com Hortelão	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Tangerina	Suco Natural de Abacaxi
	Mini Pão de Queijo	Pão de Leite com Creme de Ricota	Bisnaguinha com Patê de Peito de Peru	Pão de Forma com Patê de Beterraba	Mini Pizza
	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 Maracujá	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Abacaxi	Suco Natural de Laranja com Cenoura
	Sanduíche de Carne Louca	Bolo de Cenoura	Minipão de Batata (enriquecido com linhaça)	Pão de Leite com Requeijão	Mini Misto Quente
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época
Jantar					
Prato Principal					
Salada					
Sobremesa					

Cardápio sujeito a alterações.

Obs: 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 Setembro 2019

2ª Semana: de 09 a 13 de Setembro

Refeição	Segunda-feira 09/09	Terça-Feira 10/09	Quarta-Feira 11/09	Quinta-Feira 12/09	Sexta-Feira 13/09
Lanche da Manhã	Suco Natural Limão	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Laranja	Chocolate Quente/Frio	Suco Natural de Limão
	Pão Crocante	Bolo Integral de Cenoura	Bisnaguinha Integral com Patê de Ricota	Rosquinhas de Laranja	Bauruzinho
	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 Laranja	Suco de Abacaxi	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã
	Pão de Coco com Requeijão	Mini Pão de Queijo	Mini Esfiha de Frango (enriquecida com linhaça)	Pão de Forma Integral com Queijo Branco Quente	Mini Pizza
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina	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

Setembro 2019

3ª Semana: de 16 a 20 de Setembro

Refeição	Segunda-feira 16/09	Terça-Feira 17/09	Quarta-Feira 18/09	Quinta-Feira 19/09	Sexta-Feira 20/09
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
	Esfiha de Frango (enriquecida com linhaça)	Mini Pão de Batata (enriquecido com linhaça)	Pão Crocante	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 Laranja com Cenoura	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã
	Rosquinhas de Laranja	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	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

Setembro 2019

4ª Semana: de 23 a 27 de Setembro

Refeição	Segunda-feira 23/09	Terça-Feira 24/09	Quarta-Feira 25/09	Quinta-Feira 26/09	Sexta-Feira 27/09
Lanche da Manhã	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Abacaxi	Suco Natural de Limão	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Maracujá
	Pão Francês com queijo branco, tomate e óregano	Mini Pão de Queijo	Pão de Fibras com Queijo Branco Quente	Pão de Leite Muçarela	Mini Pizza
	Fruta da Época	Gelatina	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 Beterraba	Suco Natural de Maracujá	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã	Suco de Natural de Melancia
	Mini Misto	Esfiha de Frango (enriquecida com linhaça)	Bisnaguinha com Patê de Peito de Peru	Rosquinha de laranja	Pão Crocante
	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina	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 Setembro 2019

5ª Semana: de 30 de Setembro

Refeição	Segunda-feira 30/09	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Lanche da Manhã	Suco Natural de Maracujá				
	Mini Pão de Queijo				
	Fruta da Época				
Almoço					
Prato Principal					
Guarnição					
Salada					
Sobremesa					
Lanche da Tarde	Suco de Maracujá				
	Bauruzinho				
	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.