



Centro de Educação Infantil - CAMPO COMPRIDO

Mão Cooperadora

CAFÉ DA MANHÃ



novembro 2024

domingo	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	sábado
27	28	29	30	31	1 Leite com canela ovos mexidos	2
3	4 Chá de erva doce Biscoito doce	5 Leite com café Pão de fubá com manteiga Berçário: mingau de fubá de milho	6 Vitamina de fruta Biscoito polvilho	7 Chá de cidreira Pão semi-integral com manteiga	8 Leite com chocolate 70% de cacau Pão de cenoura com manteiga Berçário: chá hortelã	9
10	11 Chá de camomila biscoito simples	12 Leite com café Pão semi-integral com manteiga Berçário: mingau de aveia	13 Vitamina de fruta Biscoito salgado	14 Chá mate Ovos mexidos	15 FERIADO	16
17	18 Chá de hortelã biscoito de polvilho	19 Leite com café Pão caseiro com manteiga Berçário: mingau de fubá de milho	20 FERIADO	21 Chá de capim limão Pão semi-integral com manteiga	22 Leite com canela Pão caseiro com manteiga	23
24	25 Chá de erva doce Biscoito salgado	26 Leite com café Pão semi-integral com manteiga Berçário: mingau de aveia	27 Vitamina de fruta Biscoito simples	28 Chá de melissa Ovos mexidos	29 Leite com chocolate 70% de cacau Pão de fubá com manteiga Berçário: chá hortelã	30
1	2	Anotações CONSISTÊNCIA DO CARDÁPIO: Crianças menores de 1 ano: Pastosa (não liquidificada) e <u>não pode ser ofertado leite de vaca, seguir orientação diferenciada!</u> Crianças maiores de 1 ano: pedaços macios. Crianças maiores de 2 anos: consistência normal (sem modificações). Líquidos não adoçados para crianças menores de 3 anos. Leite com café: preparo padrão 70% de leite, 30% de café.				



Centro de Educação Infantil - CAMPO COMPRIDO

Mão Cooperadora

ALMOÇO



novembro 2024

domingo	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	sábado
27	28	29	30	31	1 Arroz Feijão Coxa e sobrecoxa assada Creme de milho Beterraba e cenoura	2
3	4 Arroz/Feijão Carne moída refogada Polenta cremosa Alface roxa c/ beterraba ralada	5 Arroz/Lentilha Ovos mexidos Abobrinha ao molho branco Tomate e repolho coz.	6 Arroz/Feijão Filé de frango Macarrão à primavera ao molho branco Pepino jap. e alface	7 Arroz/Feijão Tiras de carne acebol. Batata rústica Repolho com abacaxi	8 Arroz/Feijão Yakissoba de frango Salada mista (alface, tomate e manga)	9
10	11 Arroz/Feijão Ovos mexidos Legumes gratinados Couve manteiga com laranja	12 Arroz/Feijão Músculo na pressão Batata salsa Alface roxa e manga	13 Arroz/Feijão Lombo assado Abóbora cabotiá Pimentão e chuchu	14 Arroz/Feijão Frango em cubos refogados Polenta cremosa Tomate e repolho roxo	15 FERIADO	16
17	18 Arroz/Feijão Omelete de forno Macarrão ao molho de tomate Tomate e pepino	19 Arroz com brócolis Feijão Filé de frango à pizzai. Polenta cremosa Cenoura coz. e acelga	20 FERIADO	21 Arroz/Feijão Filé de frango Creme de cenoura Batata e chuchu	22 Arroz/Feijão Escondidinho de carne Alface e berinjela	23
24	25 Arroz/Feijão Frango cubos ao molho Macarrão à primavera Beterraba coz. e couve	26 Arroz/Feijão Tiras de carne acebol. Batata doce assada Pimentão e alface	27 Arroz/Feijão Ovos mexidos c/ tomate Farofa de banana Alface e cenoura ralada	28 Arroz/Feijão Frango Xadrez Purê de batata Brócolis e tomate	29 Arroz/Feijão Peixe assado Suflê de chuchu Tomate e rúcula	30
1	2	Anotações CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade; As 9h30 são servidas frutas para as turmas de Berçário II e MI; E às 14h, uma porção de fruta para todas as turmas; Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor A hidratação é incentivada várias vezes ao dia pelas professoras da turma.				



novembro 2024

Mão Cooperadora
LANCHE DA TARDE



domingo	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	sábado
27	28	29	30	31	1 Sucrilhos sem açúcar com leite Berçário: mingau de aveia	2
3	4 Sopa de legumes com frango	5 Sagu com suco de uva 100% integral	6 Sucrilhos sem açúcar com leite Berçário: Polenta c/ frango desfiado	7 Risoto de carne com arroz integral	8 Sorbet de banana com morango	9
10	11 Macarronada	12 Suco natural de fruta Bolo de banana, aveia e canela	13 Sagu com suco de uva 100% integral	14 Caldo de feijão com macarrão argolinha	15 FERIADO	16
17	18 Quiirera com frango desfiado	19 Sagu com suco de uva 100% integral	20 FERIADO	21 Risoto com frango desfiado	22 Canjica com leite	23
24	25 Sagu com suco de uva 100% integral	26 Polenta com carne moída	27 Parafuso ao molho sugo	28 Sopa de carne moída com batatas	29 Sucrilhos sem açúcar com leite Berçário: mingau de aveia	30
1	2	Anotações NÃO É PERMITIDO ADOÇAR COM AÇÚCAR, ADOÇANTE OU MEL PREPARAÇÕES DE CRIANÇAS MENORES DE 3 ANOS Utilizar purê de maçã, uva passas ou frutas para adoçar a preparação.				