



CAFÉ DA MANHÃ/ DESJEJUM					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	FERIADO 3	FERIADO 4	FERIADO 5	Chá de erva cidreira 6 Biscoito salgado	Leite com café 7 Ovos mexidos
2º Sem	Leite com café 10 Biscoito de leite sem recheio	Chá de capim limão 11 Pão francês com manteiga	Vitamina de fruta 12 Ovos mexidos	Leite integral morno 13 Bolo de cenoura sem cobertura	Leite com café 14 Pão de cenoura com manteiga
3ª Sem	Leite com café 17 Biscoito salgado	Chá de melissa 18 Rosquinha de leite	Leite integral morno 19 Rosquinha de polvilho	Chá de capim limão 20 Pão caseiro com manteiga	Leite com café 21 Bolacha de maisena
4º Sem	Leite com café 24 Rosquinha de leite	Chá de camomila 25 Pão francês com patê de frango	Vitamina de banana 26 Rosquinha de polvilho	Chá de hortelã 27 Pão semi integral com manteiga	Leite com café 28 Biscoito de leite sem recheio
5º Sem	Leite com café 31 Bolacha de maisena				

*Leite com café: preparação com limite de oferta! 70% leite e 30% café somente!

**A quantidade de açúcar para crianças acima de 3 anos é limitada, dentro dos padrões permitidos.

*CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;**** Às 10h00 e às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.



CARDÁPIO MARÇO 2025

ALMOÇO GERAL

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	3 FERIADO	4 FERIADO	5 FERIADO	6 Arroz Feijão Omelete colorido Farofa nutritiva Alface e cenoura	7 Arroz Integral Feijão Carne de panela com batata Bolinho de arroz Tomate e pepino
2ª Sem	10 Arroz Feijão Ovos mexidos com legumes Macarrão alho e óleo Repolho e tomate	11 Arroz integral Feijão Linguiça com batata Quirerinha Beterraba e acelga	12 Arroz Feijão Coxa e sobrecoxa assada Creme de milho Cenoura ralada e rúcula	13 Arroz Feijão Moela ao molho Polenta cremosa Alface e ovos cozidos	14 Arroz Lentilha Moída com legumes Quibebe Folhas verdes e acelga
3ª Sem	17 Arroz Feijão Ovos cozidos Parafuso à primavera Chuchu e repolho	18 Arroz Lentilha Carne de panela com batata e cenoura Farofa nutritiva Beterraba e couve-flor	19 Arroz Feijão Fígado acebolado Mix de legumes refogados Repolho e alface	20 Arroz integral Feijão Almôndega ao molho Purê de batata Tomate e ovos cozidos	21 Arroz Feijão Frango em cubos refogado Cenoura ao molho branco Tomate e pepino
4ª Sem	24 Arroz Feijão Linguiça refogada Macarrão ao molho de tomate Repolho e cenoura ralada	25 Arroz Feijão Escondidinho de carne Legumes salteados Farofa de ovo c/ cenoura Alface e beterraba	26 Arroz integral Feijão Frango desfiado à brasileira Batata palha Alface e brócolis	27 Arroz Lentilha Moela com batata Polenta cremosa com couve Cenoura e pepino	28 Arroz Feijão Isclas acebolada Mandioca refogada na manteiga Tomate e chuchu
5ª Sem	31 Arroz Feijão Frango moído com legumes Polenta cremosa Cenoura e beterraba				

*CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;**** Às 10h00 e às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.



LANCHE DA TARDE					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1º Sem	3 FERIADO	4 FERIADO	5 FERIADO	6 Chá de ervas gelado Rosquinha de polvilho	7 Risoto de frango
2º Sem	10 Suco de fruta Pão frances com manteiga	11 Leite com café Torta de carne	12 Canja com legumes	13 Chá de erva doce Bolacha sem recheio	14 Polenta com carne desfiada
3ª Sem	17 Quirerinha com carne	18 Leite com café Bolo de laranja ou maçã	19 Sopa de feijão com carne	20 Suco de fruta Pipoca salgada	21 Chá de ervas gelado Pão caseiro com manteiga
4º Sem	24 Vitamina de fruta Pipoca salgada	25 Sagu de uva	26 Macarrão bolonhesa	27 Creme de batata com linguiça	28 Chá de melissa Ovos mexidos
5º Sem	31 Leite integral morno Bolacha salgada				

Orientação para cozinha: Triturar as ervas desidratadas no liquidificador, por uma questão atual de aceitação alimentar das crianças, em atividades incentivaremos aceitação de temperos aparentes.

CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA. **CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO; ***As saladas e frutas são variadas de acordo com a sazonalidade;* Às 14h00 é servido uma porção de fruta; *****Conforme mudança climática de temperatura, o lanche da tarde pode ser alterado para melhor aceitação das crianças, *****A HIDRATAÇÃO é incentivada várias vezes ao dia pelos professores.**