

Elaborado por: Nutricionista Carolini Gomes CRN3 50304 | Revisado por: Nutricionista Patrícia Rebouças CRN3 21825

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
01 a 05 de abril	Prato Principal	Carne moída	Estrogonofe de frango ●	Carne seca desfiada	Meca grelhada	Isca de carne
	Guarnição	Macarrão parafuso ●	Batata palito assada	Purê de mandiquinha ●	Farofa de banana ●	Couve-flor
	Salada	Cenoura	Ervilha	Chuchu	Repolho roxo	Grão de bico
	Sobremesa	Maçã	Melão	Mamão	Melancia	Gelatina de morango
	Suco	Maracujá	Tangerina	Limão	Uva	Acerola
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
08 a 12 de abril	Prato Principal	Filé de frango	Yakissoba de carne	Frango assado	Hambúrguer caseiro assado	Picadinho de frango com legumes
	Guarnição	Creme de milho ●	Macarrão ●	Farofa ●	Beterraba	Polenta
	Salada	Brócolis	Legumes sortidos	Vinagrete	Pepino	Rúcula
	Sobremesa	Banana	Laranja	Abacaxi	Salada de frutas	Manga
	Suco	Abacaxi	Uva	Acerola	Tangerina	Maracujá
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
15 a 19 de abril	Prato Principal	Kibe de forno	Frango desfiado ●	Lasanha à bolonhesa	Atividades suspensas	Feriado
	Guarnição	Creme de espinafr ●	Batata sauté	Berinjela		
	Salada	Repolho roxo	Chuchu	Couve-flor		
	Sobremesa	Maçã com mel	Melancia	Mousse de chocolate ●		
	Suco	Tangerina	Maracujá	Abacaxi		
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
22 a 26 de abril	Prato Principal	Isca de frango	Almôndegas	Ovos mexidos	Estrogonofe de carne ●	Peixe à portuguesa
	Guarnição	Purê rosê ●	Espaguete ao sugo ●	Cenoura à Juliene	Batata palito assada	Mandiquinha
	Salada	Beterraba	Brócolis	Milho	Rúcula	Ervilha
	Sobremesa	Mamão	Manga	Laranja	Pêra	Banana
	Suco	Uva	Acerola	Maracujá	Abacaxi	Limão
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
29 a 30 de abril	Prato Principal	Carne moída	Hambúrguer de frango	Picadinho de carne	Yakissoba de frango	Carne assada
	Guarnição	Nhoque ●	Purê de batata ●	Mandioca na manteiga	Macarrão ●	Suflé de 3 queijos ●
	Salada	Agrião	Feijão fradinho	Repolho	Legumes sortidos	Escarola
	Sobremesa	Uva sem semente	Melão	Abacaxi	Paçoca	Salada de frutas
	Suco	Acerola	Abacaxi	Uva	Maracujá	Tangerina

✓ O cardápio poderá sofrer alterações de acordo com a safra e a sazonalidade dos alimentos.

✓ Composição das saladas: 3 itens diários: alface ou tomate e mais uma opção.

✓ **Substituições: Preparações com carne ou peixe podem ser substituídas por frango grelhado. Preparações com frango podem ser substituídas por bife grelhado.**

✓ A reserva e as substituições devem ser realizadas até às 10h.

Todos os pratos acompanham:



arroz
(branco ou integral)



feijão



suco



sobremesa



fruta



CONTÉM
GLÚTEN



CONTÉM
LACTOSE



Cardápio de Sopas

Educação Infantil



	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Opções:	Creme de legumes	Canja	Letrinhas com hortaliças	Crems diversos (ervilha, milho, abóbora, dentre outras)	Feijão com macarrão

Opções além da sopa:

Diariamente

- Suco natural de laranja, abacaxi, limão, maracujá, uva, caju e acerola.

- Gelatina

- Vitamina de frutas da época

- Mini saudável (mini pão com peito de peru, queijo ou requeijão)

- Iogurte

- Cereal matinal

PREÇOS:

Almoço:

Nível II - R\$ 13,50

Demais níveis – 15,00

Adultos – 20,00

Sopa: R\$ 7,50

Horário de Vendas:

12h45 às 13h45

Contato e dúvidas:

(13) 981430214 - Ilka