**01/03 a 05/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Biscoito Salgado**  **Chá de camomila**  **Fruta: maçã** | **Pão integral caseiro com creme de ricota**  **Suco integral de uva** | **Banana com canela em pó**  **Granola** | **Bolo de maçã**  **Chá de erva-doce** | **Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas**  **Suco de laranja** |
| Infantil II | **Biscoito Salgado**  **Chá de camomila**  **Fruta: maçã** | **Pão integral caseiro com creme de ricota**  **Suco integral de uva** | **Banana com canela em pó**  **Granola** | **Bolo de maçã sem açúcar**  **Chá de erva-doce** | **Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas**  **Suco de laranja** |
| Infantil I | **Maçã** | **Manga** | **Banana** | **Mamão** | **Melão** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Parafuso à bolonhesa**  **Opção: arroz**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Iscas de carne ensopadas**  **Polenta**  **Opção: arroz**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Cubinhos de carne suína enfarofados**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho roxo, verde e cenoura ralada** |
| Infantil I | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Aletria à bolonhesa**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Iscas de carne ensopadas**  **Polenta**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Cubinhos de carne suína aceboladinha**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho roxo, verde e cenoura ralada** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Arroz à bolonhesa**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Iscas de carne ensopadas**  **Polenta**  **Opção: arroz**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Cubinhos de carne suína enfarofados**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho roxo, verde e cenoura ralada** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Melão** | **Mamão** | **Maçã** | **Banana** | **Manga** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Sopa de carne com macarrão argolinhas e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Espaguete à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Canja de carne** |
| Infantil I | **Sopa de carne com macarrão argolinhas e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Macarrão conchinha à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Canja de carne** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Sopa de carne com arroz e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Espaguete sem ovos e glúten à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Canja de carne** |

**OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Nos lanches que não tiver oferta de bebida, será servido água. 3) No lanche da tarde será servido 2 ou 3 variedades de frutas. 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva. NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**08/03 a 12/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Biscoito salgado**  **Vitamina de fruta** | **Pão caseiro com nata**  **Chá de maçã com canela** | **Pãozinho de ricota com chia**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de coco**  **Chá de camomila** |
| Infantil II | **Biscoito salgado**  **Vitamina de fruta** | **Pão caseiro com nata**  **Chá de maçã com canela** | **Pãozinho de ricota com chia**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de coco sem açúcar**  **Chá de camomila** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Manga** | **Mamão com laranja** | **Maçã** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Pastelão de carne com legumes**  **Arroz**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Carne moída com legumes**  **Arroz**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Carne moída com legumes**  **Arroz**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Manga** | **Mamão** | **Banana com abacate** | **Melão** | **Abacaxi** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Espaguete ao molho de tomate com pedacinhos de brócolis** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Mix de feijão e lentilha com legumes + arroz** | **Arroz + carne moída com legumes** |
| Infantil I | **Aletria ao molho de tomate com pedacinhos de brócolis** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Mix de feijão e lentilha com legumes + arroz** | **Arroz + carne moída com legumes** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Espaguete sem ovos e glúten ao molho de tomate com pedacinhos de brócolis** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Mix de feijão e lentilha com legumes + arroz** | **Arroz + carne moída com legumes** |

**OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Nos lanches que não tiver oferta de bebida, será servido água. 3) No lanche da tarde será servido 2 ou 3 variedades de frutas. 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva. NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**15/03 a 19/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Chá de camomila**  **Frutas sortidas in natura** | **Pão integral caseiro com manteiga ghee e queijo**  **Suco integral de uva** | **Banana com canela em pó**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de laranja**  **Chá de erva-doce** | **Pão caseiro com requeijão caseiro**  **Suco de abacaxi, laranja e hortelã** |
| Infantil II | **Frutas sortidas in natura**  **Chá de camomila** | **Pão integral caseiro com manteiga ghee e queijo**  **Suco integral de uva** | **Banana com canela em pó**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de laranja**  **Chá de erva-doce** | **Pão caseiro com requeijão caseiro**  **Suco de abacaxi, laranja e hortelã** |
| Infantil I | **Maçã** | **Manga** | **Banana** | **Mamão** | **Abacaxi** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo estalado na manteiga**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Talharim à bolonhesa**  **Opção: arroz**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batata doce**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Carne de panela**  **Polenta**  **Opção: arroz**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos** |
| Infantil I | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Aletria à bolonhesa**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batata doce**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Carne de panela**  **Polenta**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Frango refogadinho**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Arroz à bolonhesa**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batata doce**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Carne de panela**  **Polenta**  **Opção: arroz**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Melão** | **Mamão** | **Maçã** | **Banana** | **Manga** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Sopa de carne com macarrão argolinhas e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Parafuso à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Polenta + iscas de carne com legumes** |
| Infantil I | **Sopa de carne com macarrão argolinhas e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Macarrão conchinha à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Polenta + iscas de carne com legumes** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Sopa de carne com arroz e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Espaguete sem ovos e glúten à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Polenta + iscas de carne com legumes** |

**OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Nos lanches que não tiver oferta de bebida, será servido água. 3) No lanche da tarde será servido 2 ou 3 variedades de frutas. 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva. NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**22/03 a 26/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Cookies caseiros com mel**  **Suco integral de uva batido com gengibre** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Chá de maçã com canela** | **Pão de queijo**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de cenoura**  **Chá de camomila** |
| Infantil II | **Cookies caseiros de cacau sem açúcar**  **Suco integral de uva batido com gengibre** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Chá de maçã com canela** | **Pão de queijo**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Suco mix de frutas** | **Bolo de ccenoura sem açúcar**  **Chá de camomila** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Manga** | **Mamão com laranja** | **Maçã** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Almôndegas de carne ao molho de tomate**  **Arroz/ Batata doce assada**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango xadrez**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Carne moída ensopada com legumes**  **Batata doce cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango xadrez**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Carne moída ensopada com legumes**  **Arroz/ Batata doce assada**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango xadrez**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Cenoura cozida** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne e legumes)**  **Tomate/ Brócolis** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Manga** | **Mamão** | **Banana com abacate** | **Melão** | **Abacaxi** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Espaguete à bolonhesa** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz** | **Sopa de frango com aletria e legumes** |
| Infantil I | **Aletria à bolonhesa** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz** | **Sopa de frango com aletria e legumes** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Espaguete sem ovos e glúten à bolonhesa** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz)** | **Sopa de frango com arroz e legumes** |

**OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Nos lanches que não tiver oferta de bebida, será servido água. 3) No lanche da tarde será servido 2 ou 3 variedades de frutas. 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva. NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**29/03 a 31/03**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha de polvilho**  **Suco mix de frutas** | **Pão caseiro com ovo mexido**  **Chá caseiro de maçã com canela** | **Frutas (3 opções)**  **Vitamina de frutas** |  |  |
| Infantil II | **Rosquinha de polvilho**  **Suco mix de frutas** | **Pão caseiro com ovo mexido**  **Chá caseiro de maçã com canela** | **Frutas (3 opções)**  **Vitamina de frutas** |  |  |
| Infantil I | **Melão** | **Mamão** | **Manga** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |  |  |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Frango ensopado Parafuso com tempero verde/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Bolo de carne assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |  |  |
| Infantil I | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Frango ensopado**  **Purê de aipim**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Carne moída refogada com tomate e cebola**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Frango ensopado**  **Macarrão sem ovos e glúten com tempero verde/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Carne moída refogada com tomate e cebola**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** |  |  |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |  |  |
| Infantil I | **Maçã** | **Banana** | **Abacate com laranja** |  |  |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com legumes + arroz** | **Canja** |  |  |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com legumes + arroz** | **Canja** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com legumes + arroz** | **Canja** |  |  |

**OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Nos lanches que não tiver oferta de bebida, será servido água. 3) No lanche da tarde será servido 2 ou 3 variedades de frutas. 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva. NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**