**CARDÁPIO IMA 01/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** |  |  |  |  | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  |  | Frutas da época |
| **Bebês** |  |  |  |  | Maçã argentina raspadinha |
| **ALMOÇO** |  |  |  |  | Estrogonofe de frango  Arroz/ Feijão  Batata palha  Pepino japonês/ Chuchu com tempero verde  Suco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  |  | Frango refogado com tomate e cebola  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Chuchu com tempero verde  Suco de maracujá |
| **Bebês** |  |  |  |  | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) |
| **LANCHE DA TARDE** |  |  |  |  | Pãp pulmann com creme de ricota  Suco de abacaxi |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  |  | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco de abacaxi |
| **Bebês** |  |  |  |  | Papa de mamão e banana |
| **JANTAR** |  |  |  |  | Purê de batata com carne moída ensopada (enriquecida com pedacinhos de cenoura e brócolis) |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  |  | Purê de batata sem leite com carne moída ensopada (enriquecida com pedacinhos de cenoura e brócolis) |
| **Bebês** |  |  |  |  | Papa de batata inglesa e batata salsa com cenoura, brócolis e molho de carne |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 04/04 A 08/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito integral salgado  Leite | Frutas da época | Pãp pulmann com creme de ricota  Suco de maracujá | Frutas da época | Bolo de laranja  Chá de erva-cidreira |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de erva-cidreira |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Papa de mamão papaia | Papa de manga | Papa de banana branca com farinha de aveia | Pera argentina raspadinha |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com cenoura e chuchu  Arroz / Feijão  Farofa com abobrinha ralada  Beterraba/ Repolho  Suco de abacaxi com hortelã | Enroladinho de carne  Arroz integral/ Feijão  Creme de milho  Cenoura ralada/ Brócolis  Limonada | Bolo de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz/ Feijão  Parafuso integral ao molho vermelho e manjericão  Salada verde com gergelim/ Tomate  Suco de laranja com cenoura | Frango ensopado  Arroz integral/ Feijão  Polenta  Pepino/ Beterraba  Suco de limão e laranja | Carne bovina assada  Arroz / Feijão  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com cenoura e chuchu  Arroz / Feijão  Beterraba/ Repolho  Suco de abacaxi com hortelã | Enroladinho de carne  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Brócolis  Limonada | Carne moída refogada  Arroz/ Feijão  Salada verde com gergelim/ Tomate  Suco de laranja com cenoura | Frango ensopado  Arroz integral/ Feijão  Polenta  Pepino/ Beterraba  Suco de limão e laranja | Carne bovina assada  Arroz / Feijão  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá |
| **Bebês** | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) | Papa de batata, cenoura, brócolis e caldo de feijão | Creme de abóbora e batata salsa com molho de carne | Polenta com beterraba, cenoura e molho de frango | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco de abacaxi com hortelã | Salada de frutas | Pão caseiro com manteiga e queijo  Suco rosa (laranja e beterraba) | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco de abacaxi com hortelã | Salada de frutas | Pão caseiro com geleia  Suco rosa (laranja e beterraba) | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de manga e mamão | Papa de banana branca | Raspinhas de melão | Mamão papaia amassado | Papa de abacate com banana branca |
| **JANTAR** | Risoto (arroz com frango desfiado, cenoura, couve-flor e tempero verde) | Polenta à bolonhesa (molho da carne com pedacinhos de abóbora e abobrinha ralada) | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) | Macarronada (com parafuso sem glúten) | Purê de batata com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) |
| **Isento de lactose e ovo** | Risoto (arroz com frango desfiado, cenoura, couve-flor e tempero verde) | Polenta à bolonhesa (molho da carne com pedacinhos de abóbora e abobrinha ralada) | Sopa de frango com legumes (3 variedades) | Macarronada (com parafuso de sêmola sem ovos) | Purê de batata sem leite com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) |
| **Bebês** | Arroz papa com molho de frango,, cenoura, couve-flor e tempero verde) | Polenta com abóbora, abobrinha e molho de carne | Sopa de frango com legumes (3 variedades) | Aletria com brócolis vagem e molho de carne | Papa de batata e aipim com chuchu e molho de carne |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 11/04 A 15/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilho  Leite batido com banana e farinha de aveia | Frutas da época | Pão integral com manteiga e queijo  Suco verde (laranja e couve) | Frutas da época | Pão caseiro com requeijão  Suco de abacaxi |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco amarelo (laranja e cenoura | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de erva-cidreira |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | Melão raspadinho | Mamão papaia amassado |
| **ALMOÇO** | Picadinho de carne com batata e cenoura  Arroz/ Feijão  Parafuso sem glúten alho e óleo (azeite de oliva)  Pepino japonês/ Beterraba  Suco de laranja | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Alface americana com linhaça dourada/ Cenoura em rodelas cozida  Suco de abacaxi | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Purê de aipim com tempero verde  Brócolis/ Tomate  Suco de maracujá | Peixe assado empanado na farinha de arroz  Arroz integral/ Feijão  Grão de bico com pedacinhos de tomate e tempero verde/ Cenoura ralada  Limonada | Bolo de carne  Arroz integral/ Feijão  Vagem com cenoura cozida em rodelas  Suco de laranja |
| **Isento de lactose e ovo** | Picadinha de carne com batata e cenoura  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Beterraba  Suco de laranja | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Alface americana com linhaça dourada/ Cenoura em rodelas cozida  Suco de abacaxi | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Aipim cozido  Brócolis/ Tomate  Suco de maracujá | Peixe assado empanado na farinha de arroz  Arroz integral/ Feijão  Grão de bico com pedacinhos de tomate e tempero verde/ Cenoura ralada  Limonada | Bolo de carne  Arroz integral/ Feijão  Vagem com cenoura cozida em rodelas  Suco de laranja |
| **Bebês** | Batata, beterraba cenoura amassadas com molho de carne | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) | Papa de aipim, brócolis e cenoura com molho de carne | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes | Papa de vagem, cenoura e caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com geleia de frutas  Suco de limão | Frutas da época | Bolo de cenoura  Chá de hortelã | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleia de frutas  Suco de limão | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de hortelã | Frutas da época |
| **Bebês** | Banana branca amassada com farinha de aveia | Maçã argentina raspadinha | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Papa de manga com maçã | Papa de banana branca |
| **JANTAR** | Polenta com frango ensopado (molho com pedacinhos de cenoura) | Espaguete integral à bolonhesa | Pizza integral (massa integral com queijo, tomate, milho e orégano) | Canja (sopa de frango com arroz e legumes (3 variedades) | Purê de batata com carne moída ensopada (enriquecida com pedacinhos de chuchu e couve-flor) |
| **Isento de lactose e ovo** | Polenta com frango ensopado (molho com pedacinhos de cenoura) | Espaguete de sêmola sem ovos à bolonhesa | Sopa de frango com batata, brócolis, abóbora e chuchu) | Canja (sopa de frango com arroz e legumes (3 variedades) | Purê de batata sem leite om carne moída ensopada (enriquecida com pedacinhos de chuchu e couve-flor) |
| **Bebês** | Polenta com cenoura e molho de frango | Aletria com abobrinha, brócolis, cenoura e molho de carne | Sopa de frango com batata, brócolis, abóbora e chuchu) | Canja (sopa de frango com arroz e legumes (3 variedades) | Papa de batata salsa e inglesa com chuchu, couve-flor e molho de carne |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 18/04 A 22/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA - Plantão** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito Salgado  Cha de frutas | Banana em rodelas com farinha de aveia e canela em pó  Chá de erva-doce | Bolo formigueiro  Chá de melissa | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de frutas | Banana em rodelas com farinha de aveia e canela em pó  Chá de erva-doce | Pão caseiro com margarina Becel original  Chá de melissa | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha | Banana branca amassada com farinha de aveia | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | FERIADO | PLANTÃO |
| **ALMOÇO** | Carne ensopada com abóbora e abobrinha  Arroz integral/ Feijão  Farofa com tempero verde  Repolho/ Beterraba  Suco de abacaxi com hortelã | Frango inteiro assado  Arroz/ Feijão  Alface americana com tomate cereja e gergelim  Limonada | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Penne sem glúten ao molho de tomate e manjericão  Cenoura ralada/ Chuchu cozido  Suco de maracujá | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne ensopada com abóbora e abobrinha  Arroz integral/ Feijão  Repolho/ Beterraba  Suco de abacaxi com hortelã | Frango inteiro assado Arroz/ Feijão  Alface americana com tomate cereja e gergelim  Limonada | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Chuchu cozido  Suco de maracujá | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Creme de abóbora, abobrinha e beterraba com molho de carne | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Papa de batata, cenoura e chuchu com caldo de feijão | FERIADO | PLANTÃO |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | FERIADO | PLANTÃO |
| **JANTAR** | Polenta com frango desfiado (molho com pedacinhos de abóbora e brócolis) | Carreteiro (arroz com carne moída, milho, cenoura e vagem) | Sanduíche natural (Pão integral com patê caseiro da nutri e alface) | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Polenta com frango desfiado (molho com pedacinhos de cenoura e brócolis) | Carreteiro (arroz com carne moída, milho, abóbora e vagem) | Sopa de frango com aletria de sêmola sem ovos e 3 variedades de legumes | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Polenta com cenoura, brócolis e molho de frango | Arroz papa com vagem, abóbora e molho de carne | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | FERIADO | PLANTÃO |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 25/04 A 29/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilho  Suco de laranja | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco de abacaxi com hortelã | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Biscoito integral salgado com geleia de frutas  Chá de camomila |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de laranja | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel original  Suco de abacaxi com hortelã | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de camomila |
| **Bebês** | Papa de manga | Banana branca amassada com abacate | Melão raspadinho | Mamão papaia amassado | Banana branca amassada |
| **ALMOÇO** | Picadinho de carne com batata salsa  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba  Suco de abacaxi | Pernil assado  Arroz integral/ Feijão  Espaguete integral ao molho vermelho e manjericão  Vagem/ Tomate  Suco de limão e laranja | Bolinho de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Alface e agrião  Suco de laranja | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Purê de abóbora  Repolho/ Beterraba  Suco de maracujá | Enroladinho de carne  Arroz/ Feijão  Brócolis com cenoura em rodelas cozida  Limonada |
| **Isento de lactose e ovo** | Picadinho de carne com batata salsa  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba  Suco de abacaxi | Pernil assado  Arroz integral/ Feijão  Vagem/ Tomate  Suco de limão e laranja | Bolinho de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Alface e agrião  Suco de laranja | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Purê de abóbora  Repolho/ Beterraba  Suco de maracujá | Enroladinho de carne  Arroz/ Feijão  Brócolis com cenoura em rodelas cozida  Limonada |
| **Bebês** | Batata salsa e cenoura amassadas com molho de carne | Aletria com abobrinha, tomate e caldo de feijão | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes | Purê de abóbora com beterraba e caldo de feijão | Papa de batata, brócolis e cenoura com molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijo  Suco de maracujá | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleia  Suco de maracujá | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Frutas da época |
| **Bebês** | Banana branca amassada com farinha de aveia | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Maçã argentina raspadinha | Papa de manga com maçã | Pera argentina raspadinha |
| **JANTAR** | Risoto (arroz com frango desfiado, cenoura, brócolis e tempero verde) | Macarronada (com parafuso integral) | Polenta com frango ensopado (molho com pedacinhos de chuchu) | Sopa de carne com aletria de s e legumes (3 variedades) | Pizza integral (massa integral com queijo, tomate, milho e orégano) |
| **Isento de lactose e ovo** | Risoto (arroz com frango desfiado, cenoura, brócolis e tempero verde) | Macarronada (com parafuso se sêmola sem ovos) | Polenta com frango ensopado (molho com pedacinhos de chuchu) | Sopa de carne com aletria de sêmola sem ovos e legumes (3 variedades) | Purê de batata e abóbora com molho de frango |
| **Bebês** | Arroz papa com molho de frango,, cenoura, brócolis e tempero verde) | Aletria com cenoura, chuchu e molho de carne | Polenta com chuchu e molho de frango | Sopa de carne com aletria de s e legumes (3 variedades) | Purê de batata e abóbora com molho de frango |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**FRUTAS DA ÉPOCA MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.**