**01/02 a 05/02**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas**  **Suco de frutas** | **Frutas**  **Granola** | **Pão integral com nata**  **Suco de abacaxi com hortelã** | **Bolo de cenoura**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Suco de laranja** |
| Infantil II | **Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas**  **Suco de frutas** | **Frutas**  **Granola** | **Pão integral com nata**  **Suco de abacaxi com hortelã** | **Bolo de cenoura sem açúcar**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Suco de laranja** |
| Infantil I | **Melão** | **Manga** | **Banana** | **Melancia** | **Mamão** |
| 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**  **Cenoura ralada/ Chuchu com tempero verde** | **Carne de panela**  **Espaguete com brócolis/ Batata doce cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Estrogonofe de carne**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suína acebolados**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho verde e roxo com chia** |
| Infantil I | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu com tempero verde** | **Carne de panela**  **Aletria com brócolis/ Batata doce cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Carne ensopadinha**  **Purê de batata**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suíina acebolados**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho verde e roxo com chia** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu com tempero verde** | **Carne de panela**  **Macarrão sem glúten e ovos com brócolis/ Batata doce cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Carne ensopadinha**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suína acebolados**  **Arroz integral/ Feijão**  **Mix de repolho verde e roxo com chia** |
| **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 | **Mamão** | **Maçã** | **Manga** | **Abacate com suquinho de laranja** | **Banana** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Sopinha de feijão (arroz, feijão e legumes)** | **Parafuso integral ao molho de carne moída enriquecido com legumes** | **Lentilha com frango e legumes + arroz** | **Canja** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Sopinha de feijão (arroz, feijão e legumes)** | **Aletria ao molho de carne moída enriquecido com legumes** | **Lentilha com frango e legumes + arroz** | **Canja** |
| Isento de glúte, leite e ovos | **Polenta à bolonhesa** | **Sopinha de feijão (arroz, feijão e legumes)** | **Macarrão sem glúten e ovos ao molho de carne moída enriquecido com legumes** | **Lentilha com frango e 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**

**08/02 a 12/02**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha e polvilho**  **Chá da horta**  **Fruta: maçã** | **Pão integral com requeijão caseiro**  **Suco de maracujá** | **Cookies caseiros de cacau**  **Chá da horta**  **Fruta: manga** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Suco de acerola** | **Bolo integral de laranja**  **Chá da horta** |
| Infantil II | **Rosquinha e polvilho**  **Chá da horta**  **Fruta: maçã** | **Pão integral com requeijão caseiro**  **Suco de maracujá** | **Cookies caseiros de cacau sem açúcar**  **Chá da horta**  **Fruta: manga** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Suco de acerola** | **Bolo integral de laranja sem açúcar**  **Chá da horta** |
| Infantil I | **Maçã** | **Mamão** | **Manga** | **Abacate com suquinho de laranja** | **Banana** |
| 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**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Picadinho de carne acebolado**  **Macarrão conchinha ao molho de tomate/ Farofa nutritiva**  **Mix de repolho verde, roxo e cenoura ralada** | **Pirãozinho de peixe**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Couve-flor** | **Carne moída ensopada**  **Polenta/ Bolinho de arroz integral com legumes**  **Opção: arroz**  **Acelga/ Cenoura cozida** | **Iscas de frango empanadas e assadas Arroz integral/ Feijão Repolho/ Beterraba cozida** |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Iscas de carne aceboladas**  **Macarrão conchinha ao molho de tomateMix de repolho verde, roxo e cenoura ralada** | **Pirãozinho de peixe**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Couve-flor** | **Carne moída ensopada**  **Polenta/ Bolinho de arroz integral com legumes**  **Acelga/ Cenoura cozida** | **Iscas de frango empanadas e assadas Arroz integral/ Feijão Repolho/ Beterraba cozida** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Picadinho de carne acebolado**  **Macarrão sem glúten e ovos ao molho de tomate/ Farofa nutritiva**  **Mix de repolho verde, roxo e cenoura ralada** | **Pirãozinho de peixe**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Couve-flor** | **Carne moída ensopada**  **Polenta**  **Opção: arroz**  **Acelga/ Cenoura cozida** | **Iscas de frango empanadas e assadas 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 | **Melão** | **Manga** | **Banana** | **Melancia** | **Mamão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Canja de carne** | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Sopa de carne com aletria, aipim e legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz** | **Espaguete à bolonhesa** |
| Infantil I | **Canja de carne** | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Sopa de carne com aletria, aipim e legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz** | **Macarrão conchinha à bolonhesa** |
| Isento de glúte, leite e ovos | **Canja de carne** | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Sopa de carne com aletria, aipim e legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne e legumes) + arroz** | **Espaguete sem glúten e ovos à bolonhesa** |

**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**

**15/02 a 19/02**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **RECESSO** | **RECESSO** | **Bolinhas de polvilho**  **Suco integral de uva**  **Fruta: manga** | **Pão integral com patê caseiro de frango e cenoura**  **Suco de laranja** | **Bolo de maçã**  **Chá da horta** |
| Infantil II | **RECESSO** | **RECESSO** | **Bolinhas de polvilho**  **Suco integral de uva**  **Fruta: manga** | **Pão integral com patê caseiro de frango e cenoura**  **Suco de laranja** | **Bolo de maçã sem açúcar**  **Chá da horta** |
| Infantil I | **RECESSO** | **RECESSO** | **Manga** | **Banana** | **Mamão** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **RECESSO** | **RECESSO** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **RECESSO** | **RECESSO** | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne, milho e legumes)**  **Farofa nutritiva**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas Arroz integral/ Feijão Beterraba ralada/ Brócolis** |
| Infantil I | **RECESSO** | **RECESSO** | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne, milho e legumes)**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas Arroz integral/ Feijão Beterraba ralada/ Brócolis** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **RECESSO** | **RECESSO** | **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carreteiro (arroz com iscas de carne, milho e legumes)**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas Arroz integral/ Feijão Beterraba ralada/ Brócolis** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **RECESSO** | **RECESSO** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **RECESSO** | **RECESSO** | **Maçã** | **Mamão com abacate** | **Banana** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **RECESSO** | **RECESSO** | **Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes** | **Feijão com legumes + arroz** | **Polenta à bolonhesa** |
| Infantil I | **RECESSO** | **RECESSO** | **Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes** | **Feijão com legumes + arroz** | **Polenta à bolonhesa** |
| Isento de glúte, leite e ovos | **RECESSO** | **RECESSO** | **Sopa de frango com arroz e legumes** | **Feijão com legumes + arroz** | **Polenta à bolonhesa** |

**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**

**22/02 a 26/02**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Cookies caseiros**  **Suco integral de uva** | **Banana e maçã**  **Granola sem açúcar** | **Pão integral com nata**  **Suco de laranja e acerola** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com queijo aquecido no forno**  **Suco de melacia** |
| Infantil II | **Cookies caseiros sem açúcar**  **Suco integral de uva** | **Banana e maçã**  **Granola sem açúcar** | **Pão integral com nata**  **Suco de laranja e acerola** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com queijo aquecido no forno**  **Suco de melacia** |
| Infantil I | **Maçã** | **Banana** | **Mamão** | **Melão** | **Manga** |
| 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 com cenoura ralada e gergelim**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido com tempero verde** | **Carne de panela**  **Arroz/ Batata doce assada com azeite de oliva e ervas**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Repolho refogado** | **Frango enfarofado**  **Parafuso ao molho de tomate/ Couve-flor gratinada**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne de forno Arroz integral/ Feijão Mix de repolho verde, roxo e cenoura ralada** |
| Infantil I | **Ovo mexido com cenoura ralada e gergelim**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido com tempero verde** | **Carne de panela**  **Purê de batata doce**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Repolho refogado** | **Frango refogado**  **Aletria ao molho de tomate**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne de forno Arroz integral/ Feijão Mix de repolho verde, roxo e cenoura ralada** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido com tempero verde** | **Carne de panela**  **Arroz/ Batata doce assada com azeite de oliva e ervas**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Repolho refogado** | **Frango enfarofado**  **Macarrão sem glúten e ovos ao molho de tomate**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne de forno Arroz integral/ Feijão Mix de repolho verde, roxo 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 | **Manga** | **Melão** | **Banana** | **Maçã** | **Mamão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango, aletria e legumes** | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com arroz e legumes** | **Talharim + molho de frango desfiado com legumes** |
| Infantil I | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango, aletria e legumes** | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com arroz e legumes** | **Aletria + molho de frango desfiado com legumes** |
| Isento de glúte, leite e ovos | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango e legumes** | **Polenta à bolonhesa** | **Feijão com arroz e legumes** | **Macarrão sem glúten e ovos + molho de frango desfiado 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**