**01/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**Infantil III ao Pré III |  |  |  |  | **Pão integral com nata****Suco de laranja** |
| Infantil II |  |  |  |  | **Pão integral com nata****Suco de laranja** |
| Infantil I |  |  |  |  | **Melão** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  |  | **Frutas da estação**  |
| **ALMOÇO**Infantil II ao Pré III |  |  |  |  | **Carne suína assada****Arroz integral/ Feijão****Tomate****Chuchu** |
| Infantil I |  |  |  |  | **Carne suína assada****Arroz integral/ Feijão****Tomate****Chuchu** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  |  | **Carne suína assada****Arroz integral/ Feijão****Tomate****Chuchu** |
| **LANCHE DA TARDE**Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  |  | **Frutas da estação** |
| Infantil I |  |  |  |  | **Manga** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III  |  |  |  |  | **Espaguete integral com molho bolonhesa** |
| Infantil I |  |  |  |  | **Aletria à bolonhesa** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  |  | **Espaguete sem glúten e ovos com molho 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**

**04/10 a 08/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**Infantil III ao Pré III | **Biscoito de aveia polvilho e coco****Suco de laranja com couve e gengibre** | **Pão integral com manteiga (aquecido)****Chá de abacaxi, canela e cravo** | **Pãozinho de ricota com chia****Suco de abacaxi com hortelã** | **Pão caseiro com nata****Iogurte natural batido com leite e morangos** | **Bolo formigueiro (banana, aveia e mel)****Chá de camomila** |
| Infantil II | **Biscoito de aveia polvilho e coco sem açúcar****Suco de laranja com couve e gengibre** | **Pão integral com manteiga (aquecido)****Chá de abacaxi, canela e cravo** | **Pãozinho de ricota com chia****Suco de abacaxi com hortelã** | **Pão caseiro com nata****Iogurte natural batido com leite, morangos e banana** | **Bolo formigueiro (banana, aveia e uva-passas)****Chá de camomila** |
| Infantil I | **Maçã**  | **Banana**  | **Manga** | **Abacate com laranja** | **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 com creme de ricota e tapioca****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Polenta****Opção: arroz****Alface/ Beterraba cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Milho** | **Frango enfarofado****Parafuso ao molho de tomate/ Abóbora cabitiá assada com azeite de oliva e ervas****Pepino japonês/ Beterraba cozida** | **Mini hambúrguer de peixe****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Chuchu** |
| Infantil I | **Ovo cozido****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Polenta****Alface/ Beterraba cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Milho** | **Frango aceboladinho****Purê de abóbora cabutiá****Pepino japonês/ Beterraba cozida** | **Mini hambúrguer de peixe****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Chuchu** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Polenta****Opção: arroz****Alface/ Beterraba cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Milho** | **Frango enfarofado****Macarrão sem glúten e ovos ao molho de tomate/ Abóbora cabitiá assada com azeite de oliva e ervas****Pepino japonês/ Beterraba cozida** | **Mini hambúrguer de peixe****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Chuchu** |
| **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  | **Canja** | **Feijão com legumes e ora-pro-nobis****Arroz integral** | **Risoto (arroz integral, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com legumes** | **Polenta à bolonhesa** |
| Infantil I | **Canja** | **Feijão com legumes e ora-pro-nobis****Arroz integral** | **Risoto (arroz integral, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com legumes** | **Polenta à bolonhesa** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Canja** | **Feijão com legumes e ora-pro-nobis****Arroz integral** | **Risoto (arroz integral, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com legumes** | **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**

**11/10 a 15/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**Infantil III ao Pré III | **FERIADO** | **FERIADO** | **Rosquinha de polvilho****Iogurte natural batido com leite e banana** | **Pão integral com creme de ricota****Suco de laranja** | **Bolo integral de fubá****Chá de erva-doce** |
| Infantil II | **FERIADO** | **FERIADO** | **Rosquinha de polvilho****Iogurte natural batido com leite e banana** | **Pão integral com creme de ricota****Suco de laranja** | **Bolo integral de fubá sem açúcar****Chá de erva-doce** |
| Infantil I | **FERIADO** | **FERIADO** | **Melão** | **Manga** | **Banana** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **FERIADO** | **FERIADO** | **Frutas de estação** | **Frutas de estação** | **Frutas de estação** |
| **ALMOÇO**Infantil II ao Pré III | **FERIADO** | **FERIADO** | **Ovo mexido com alho poró****Arroz integral/ Feijão****Tomate e pepino picadinhos** | **Estrogonofe de carne****Arroz integral/ Batata assada com azeite de oliva, cúrcuma e ervas****Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/Repolho refogado** |
| Infantil I | **FERIADO** | **FERIADO** | **Ovo mexido com alho poró****Arroz integral/ Feijão****Tomate e pepino picadinhos** | **Carne refogadinha****Purê de batata****Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/Repolho refogado** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **FERIADO** | **FERIADO** | **Arroz integral/ Feijão****Tomate e pepino picadinhos** | **Carne refogadinha****Arroz integral/ Batata assada com azeite de oliva, cúrcuma e ervas****Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/Repolho refogado** |
| **LANCHE DA TARDE**Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos | **FERIADO** | **FERIADO** | **Frutas de estação** | **Frutas de estação** | **Frutas de estação** |
| Infantil I | **FERIADO** | **FERIADO** | **Mamão** | **Maçã** | **Manga** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III  | **FERIADO** | **FERIADO** | **Espaguete à bolonhesa** | **Sopa de ervilha partida com arroz, quinoa e legumes** | **Arroz com carne moída e abóbora** |
| Infantil I | **FERIADO** | **FERIADO** | **Macarrão argolinha à bolonhesa** | **Sopa de ervilha partida com arroz, quinoa e legumes** | **Arroz com carne moída e abóbora** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **FERIADO** | **FERIADO** | **Macarrão sem glúten e ovos à bolonhesa** | **Sopa de ervilha partida com arroz, quinoa e legumes** | **Arroz com carne moída e abóbora** |

 **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**

**18/10 a 22/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**Infantil III ao Pré III | **Cookies integrais de cacau****Chá de maçã com canela** | **Pão de batata doce e chia (sem glúten) com nata****Suco de maracujá com espinafre** | **Banana em rodelas com canela em pó****Iogurte caseiro batido com mel****Granola caseira** | **Pão integral com manteiga e ovo mexido****Suco integral de uva** | **Bolo de cenoura****Chá de erva-cidreira** |
| Infantil II | **Cookies integrais de cacau sem açúcar****Chá de maçã com canela** | **Pão de batata doce e chia (sem glúten) com nata****Suco de maracujá com espinafre** | **Banana em rodelas com canela em pó****Iogurte caseiro batido com frutas** | **Pão integral com manteiga e ovo mexido****Suco integral de uva** | **Bolo de cenoura sem açúcar****Chá de erva-cidreira** |
| Infantil I | **Melão** | **Mamão** | **Maçã** | **Banana** | **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 cozido****Arroz integral/ Feijão****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Enroladinho de carne com legumes****Parafuso/ Farofa nutritiva****Repolho/ Beterraba cozida** | **Bolinho de frango com chuchu (assado)****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de panela****Arroz/ Aipim cozido****Beterraba cozida/ Milho** | **Carne suína enfarofada****Arroz integral/ Lentilha****Tomate/ Couve-flor** |
| Infantil I | **Ovo cozido****Arroz integral/ Feijão****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Enroladinho de carne com legumes****Aletria****Repolho/ Beterraba cozida** | **Bolinho de frango com chuchu (assado)****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de panela****Purê de aipim****Beterraba cozida/ Milho** | **Carne suína aceboladinha****Arroz integral/ Lentilha****Tomate/ Couve-flor** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Enroladinho de carne com legumes****Parafuso sem glúten e ovos****Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango aceboladinho****Arroz integral/ Feijão****Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de panela****Arroz/ Aipim cozido****Beterraba cozida/ Milho** | **Carne suína enfarofada****Arroz integral/ Lentilha****Tomate/ Couve-flor** |
| **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 | **Maçã**  | **Banana**  | **Manga** | **Abacate com laranja** | **Melão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III  | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de lentilha com arroz integral e legumes** | **Espaguete com almôndegas nutritivas de carne ao molho de tomate** | **Canja** | **Carreteiro (arroz, picadinho de carne e legumes)** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de lentilha com arroz integral e legumes** | **Aletria com almôndegas nutritivas de carne ao molho de tomate**  | **Canja** | **Carreteiro (arroz, picadinho de carne e legumes)** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de lentilha com arroz integral e legumes** | **Carne moída ensopadas com legumes****Macarrão sem glúten e ovos** | **Canja** | **Carreteiro (arroz, picadinho de carne 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**

**26/10 a 30/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**Infantil III ao Pré III | **Torradinha integral com azeite de oliva e ervas****Suco de laranja com cenoura** | **Palitinhos de grão de bico e queijo****Vitamina de frutas** | **Pão caseiro com nata****Suco de abacaxi com hortelã** | **Frutas picadas****Iogurte caseiro de morango****Flocos de milho sem açúcar** | **Bolo integral de laranja****Chá de camomila** |
| Infantil II | **Torradinha integral com azeite de oliva e ervas****Suco de laranja com cenoura** | **Rosquinha de polvilho****Vitamina de frutas** | **Pão caseiro com nata****Suco de abacaxi com hortelã** | **Frutas picadas****Iogurte caseiro de morango e banana****Flocos de milho sem açúcar** | **Bolo integral de laranja sem açúcar****Chá de camomila** |
| Infantil I | **Maçã**  | **Banana** | **Manga** | **Abacate com banana** | **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****Repolho/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Arroz/ Batata doce cozida****Alface americana/ Beterraba cozida** | **Almôndegas nutritivas de carne assadas****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Brócolis** | **Estrogonofe de frango****Arroz integral/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Beterraba cozida** |
| Infantil I | **Ovo mexido****Arroz integral/ Feijão****Repolho/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Purê de batata doce****Alface americana/ Beterraba cozida** | **Almôndegas nutritivas de carne assadas****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Brócolis** | **Frango refogadinho****Purê de aipim****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Beterraba cozida** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão****Repolho/ Cenoura cozida** | **Frango ensopado****Arroz/ Batata doce cozida****Alface americana/ Beterraba cozida** | **Carne moída refogadinha****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ Brócolis** | **Frango refogadinho****Arroz integral/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas****Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Iscas de carne aceboladas****Arroz integral/ Feijão****Tomate/ 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**  | **Mamão com laranja** | **Banana** | **Maçã**  | **Manga** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III  | **Polenta + molho de frango desfiado com legumes** | **Feijão com legumes****Arroz integrtal** | **Risoto (arroz, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com macarrão conchinha e legumes** | **Canja** |
| Infantil I | **Polenta + molho de frango desfiado com legumes** | **Feijão com legumes****Arroz integrtal** | **Risoto (arroz, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com macarrão conchinha e legumes** | **Canja** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta + molho de frango desfiado com legumes** | **Feijão com legumes****Arroz integrtal** | **Risoto (arroz, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com legumes** | **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**