**05/01 a 08/01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Recesso** | **Biscoito salgado**  **Chá de camomila** | **Bolo de maçã**  **Chá de erva-doce** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e ervas**  **Suco** | **Frutas picadas** |
| Infantil II | **Recesso** | **Biscoito salgado**  **Chá de camomila** | **Bolo de maçã sem açúcar**  **Chá de erva-doce** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e ervas**  **Suco** | **Frutas picadas** |
| Infantil I | **Recesso** | **Maçã** | **Manga** | **Banana** | **Mamão** |
| Isento de ovo e lactose | **Recesso** | **Frutas**  **Chá de camomila** | **Frutas**  **Suco** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e ervas**  **Suco** | **Frutas**  **Chá de erva-doce** |
| ALMOÇO  Infantil II ao Pré III | **Recesso** | **Isca de carne ensopada com cenoura e chuchu**  **Arroz/Pepino e tomate picadinhos** | **Parafuso à bolonhesa**  **Opção: arroz**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Picadinho de frango acebolado**  **Arroz integral/Feijão Cenoura ralada** |
| Infantil I | **Recesso** | **Isca de carne ensopada com cenoura e chuchu**  **Arroz/Pepino e tomate picadinhos** | **Aletria à bolonhesa**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Picadinho de frango acebolado**  **Arroz integral/Feijão Cenoura ralada** |
| Isento de ovo e lactose | **Recesso** | **Isca de carne ensopada com cenoura e chuchu**  **Arroz/Pepino e tomate picadinhos** | **Arroz à bolonhesa**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Picadinho de frango acebolado**  **Arroz integral/Feijão Cenoura ralada** |
| LANCHE DA TARDE  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose | **Recesso** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Recesso** | **Melão** | **Mamão** | **Maçã** | **Banana** |
| JANTAR - Infantil II ao Pré III | **Recesso** | **Risoto** | **Sopa de legumes** | **Espaguete à bolonhesa** | **Canja** |
| Infantil I | **Recesso** | **Risoto** | **Sopa de legumes** | **Macarrão conchinha à bolonhesa** | **Canja** |
| Isento de ovo e lactose | **Recesso** | **Risoto** | **Sopa de legumes** | **Espaguete sem ovos à bolonhesa** | **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**

**11/01 a 15/01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Biscoito salgado integral**  **Suco** | **Pão caseiro com ghee**  **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** | **Bolo de coco**  **Chá de camomila** |
| Infantil II | **Biscoito salgado integral**  **Suco** | **Pão caseiro com ghee**  **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** | **Bolo de coco sem açúcar**  **Chá de camomila** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Manga** | **Mamão com laranja** | **Maçã** |
| Isento de ovo e lactose | **Biscoito sem ovo e lactose**  **Suco integral de uva** | **Pão caseiro com mel**  **Chá de maçã com canela** | **Pão caseiro com manteiga ghee**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Chá de hortelã** | **Frutas**  **Chá de camomila** |
| 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 ovo e lactose | **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** |
| LANCHE DA TARDE  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose | **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 ervilhas** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Purê de batata + molho de frango com legumes** | **Arroz + carne moída com legumes** |
| Infantil I | **Aletria ao molho de tomate com ervilhas** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Purê de batata + molho de frango com legumes** | **Arroz + carne moída com legumes** |
| Isento de ovo e lactose | **Espaguete sem ovos ao molho de tomate com ervilhas** | **Polenta + frango com legumes** | **Canja de carne** | **Purê de batata + molho de frango com legumes** | **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**

**18/01 a 22/01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha de polvilho**  **Chá de camomila** | **Pão integral caseiro com manteiga ghee e queijo**  **Suco mix de frutas** | **Banana com canela em pó**  **Granola** | **Bolo de laranja**  **Chá de erva-doce** | **Pão caseiro com requeijão caseiro**  **Suco de abacaxi, laranja e hortelã** |
| Infantil II | **Rosquinha de polvilho**  **Chá de camomila** | **Pão integral caseiro com manteiga ghee e queijo**  **Suco mix de frutas** | **Banana com canela em pó**  **Granola** | **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 ovo e lactose | **Biscoito sem ovo e lactose**  **Chá de camomila** | **Pão integral caseiro com manteiga ghee**  **Suco mix de frutas** | **Banana com canela em pó**  **Granola** | **Frutas**  **Chá de erva-doce** | **Pão caseiro com manteiga ghee**  **Suco de abacaxi, laranja e hortelã** |
| 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 ovo e lactose | **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 ovo e lactose | **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)** | **Purê de batata + 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)** | **Purê de batata + iscas de carne com legumes** |
| Isento de ovo e lactose | **Sopa de carne com arroz e legumes** | **Lentilha com cenoura + arroz** | **Espaguete sem ovos à bolonhesa** | **Risoto integral (arroz integral, frango e legumes)** | **Purê de batata + 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**

**25/01 a 29/01**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Cookies caseiros com mel**  **Suco mix 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**  **Iogurte caseiro batido com banana** | **Bolo de cenoura**  **Chá de camomila** |
| Infantil II | **Cookies caseiros de cacau sem açúcar**  **Suco mix 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**  **Iogurte caseiro batido com banana** | **Bolo de ccenoura sem açúcar**  **Chá de camomila** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Manga** | **Mamão com laranja** | **Maçã** |
| Isento de ovo e lactose | **Biscoito sem ovo e lactose**  **Suco integral de uva batido com gengibre** | **Pão caseiro com mel**  **Chá de maçã com canela** | **Pão caseiro com manteiga ghee**  **Suco de laranja, couve e gengibre** | **Torradinha caseira integral com azeite de oliva e orégano**  **Chá de hortelã** | **Frutas**  **Chá de camomila** |
| 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** | **Almôndegas de carne ao molho de tomate**  **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 ovo e lactose | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Cenoura cozida** | **Almôndegas de carne ao molho de tomate (sem ovo)**  **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 ovo e lactose | **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** | **Risoto** | **Canja de carne** | **Polenta com molho** | **Sopa de frango com aletria e legumes** |
| Infantil I | **Aletria ao molho de tomate** | **Risoto** | **Canja de carne** | **Polenta com molho** | **Sopa de frango com aletria e legumes** |
| Isento de ovo e lactose | **Espaguete sem ovos ao molho de tomate** | **Risoto** | **Canja de carne** | **Polenta com molho** | **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**