



CARDÁPIO INSTITUTO MÁGICO DA APRENDIZAGEM – JAN/ FEV 2024

24/01 A 26/01

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés			Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas iogurte natural batido com morangos	Pão caseiro com nata Suco de laranja com cenoura	Bolo de milho Chá de erva-doce
Infantil II e III			Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas iogurte natural batido com morangos e banana	Pão caseiro com nata Suco de laranja com cenoura	Bolo de milho sem açúcar Chá de erva-doce
Infantil I			Maçã	Mamão	Melão
Isento de glúten, leite e ovos			Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO Infantil II ao Pré III			Mini omelete de forno Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne de panela com abóbora Arroz integral/ Brócolis gratinado Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Couve-flor
Infantil I			Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne de panela Purê de abóbora Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Couve-flor
Isento de glúten, leite e ovos			Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne de panela com abóbora Arroz integral Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Couve-flor
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos			Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I			Banana	Banana	Maçã
JANTAR - Infantil II ao Pré III			Sopa de lentilha com azeitona e legumes	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Carne moída com legumes Arroz integral/ Purê de batata
Infantil I			Sopa de lentilha com azeitona e legumes	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Carne moída com legumes Arroz integral/ Purê de batata
Isento de glúten, leite e ovos			Sopa de lentilha com legumes	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Carne moída com legumes Arroz integral/ Purê de batata

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.



29/01 a 02/02

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	Rosquinha de polvilho Leite batido com chocolate em pó e banana	Pão integral com nata Suco de abacaxi com hortelã	Pão de queijo de forma Chá de frutas vermelhas	Torradinha com manteiga Suco de laranja com cenoura	Bolo integral de laranja Chá de erva-doce
Infantil II e III	Rosquinha de polvilho Leite batido com chocolate em pó e banana	Pão integral com nata Suco de abacaxi com hortelã	Pão de queijo de forma Chá de frutas vermelhas	Torradinha com manteiga Suco de laranja com cenoura	Bolo integral de laranja sem açúcar Chá de erva-doce
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 com manteiga e tempero verde Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Espaguete ao molho de tomate/ Cenoura em rodelinhas assadas com azeite de oliva e ervas Alface americana/ Beterraba cozida	Frango assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Maionese sem óleo	Carne de panela com abóbora Arroz integral/ Milho cozido Repolho/ Beterraba cozida	Lombo suíno assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
Infantil I	Ovo mexido com tempero verde Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Aletria ao molho de tomate/ Cenoura em rodelinhas assadas com azeite de oliva e ervas Alface americana/ Beterraba cozida	Frango assado Arroz integral/ Feijão Tomate	Carne de panela com abóbora Purê de abóbora Repolho/ Beterraba cozida	Lombo suíno assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
Isento de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Espaguete sem glúten e ovos ao molho de tomate/ Cenoura em rodelinhas assadas com azeite de oliva e ervas Alface americana/ Beterraba cozida	Frango assado Arroz integral/ Feijão Tomate	Carne de panela com abóbora Arroz integral/ Milho cozido Repolho/ Beterraba cozida	Lombo suíno assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, 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	Manga	Banana	Maçã
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Ervilha partida com legumes Arroz integral com quinoa	Frango desfiado e enopado com legumes Polenta	Espaguete à bolonhesa	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Almôndegas de carne ao molho de tomate Arroz integral/ Purê de batata
Infantil I	Ervilha partida com legumes Arroz integral com quinoa	Frango desfiado e enopado com legumes Polenta	Aletria à bolonhesa	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Almôndegas de carne ao molho de tomate Arroz integral/ Purê de batata
Isento de glúten, leite e ovos	Ervilha partida com legumes Arroz integral com quinoa	Frango desfiado e enopado com legumes Polenta	Espaguete sem glúten e ovos à bolonhesa	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Carne moída com legumes Arroz integral/ Purê de batata

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.



05/02 a 09/02

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	Queijo-queente Suco integral de uva	Pãozinho de polvilho Chá de camomila Fruta: manga	Pão integral com nata Suco de laranja com couve e gengibre	Biscoito de aveia, polvilho e coco Leite batido com frutas	Bolo de cacau Chá de erva-doce
Infantil II e III	Queijo-queente Suco integral de uva	Pãozinho de polvilho Chá de camomila Fruta: manga	Pão integral com nata Suco de laranja com couve e gengibre	Biscoito de aveia, polvilho e coco em açúcar Leite batido com frutas	Bolo de cacau sem açúcar Chá de erva-doce
Infantil I	Melão	Manga	Mamão	Banana	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 Pepino japonês/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com batatas Arroz integral/ Aipim cozido/ Farofa nutritiva Repolho com chia/ Beterraba cozida	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu com milho	Sobrecoxa assada Espaguete ao molho de tomate/ Couve-flor gratinada Pepino e tomate picadinhos	Enroladinho de carne com legumes Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
Infantil I	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com batatas Purê de aipim Repolho com chia/ Beterraba cozida	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Sobrecoxa assada Aletria ao molho de tomate Pepino e tomate picadinhos	Enroladinho de carne com legumes Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
Isento de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com batatas Arroz integral/ Aipim cozido Repolho com chia/ Beterraba cozida	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu com milho	Sobrecoxa assada Espaguete sem glúten e ovos ao molho de tomate Pepino e tomate picadinhos	Enroladinho de carne com legumes Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Brócolis
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, 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	Banana	Maçã	Manga	Mamão	Melão
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Sopa de ervilha partida com macarrão de letrinhas e legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Arroz com carne moída e abóbora	Minestra	Frango ensopadinho com legumes Arroz integral com cúrcuma
Infantil I	Sopa de ervilha partida com macarrão de letrinhas e legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Arroz com carne moída e abóbora	Minestra	Frango ensopadinho com legumes Arroz integral com cúrcuma
Isento de glúten, leite e ovos	Sopa de ervilha partida com legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Arroz com carne moída e abóbora	Minestra	Frango ensopadinho com legumes Arroz integral com cúrcuma

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.



12/02 A 16/02

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	FERIADO	FERIADO	Pão de queijo de liquidificador Suco integral de uva	Pão integral com manteiga e ovo cozido Suco de abacaxi com hortelã	Granola caseira Iogurte natural batido com morangos Banana
Infantil II e III	FERIADO	FERIADO	Pão de queijo de liquidificador Suco integral de uva	Pão integral com manteiga e ovo cozido Suco de abacaxi com hortelã	Flocos de milho sem açúcar Iogurte natural batido com morangos Banana
Infantil I	FERIADO	FERIADO	Maçã	Manga	Banana
Isento de glúten, leite e ovos	FERIADO	FERIADO	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO Infantil II ao Pré III	FERIADO	FERIADO	Ovo mexido na manteiga Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Almôndegas de carne ao molho de tomate Espaguete/ Farofa nutritiva Alface americana/ Beterraba cozida	Frango acebolado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida
Infantil I	FERIADO	FERIADO	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Almôndegas de carne ao molho de tomate Aletria Alface americana/ Beterraba cozida	Frango acebolado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida
Isento de glúten, leite e ovos	FERIADO	FERIADO	Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Carne moída ensopada Espaguete Alface americana/ Beterraba cozida	Frango acebolado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos	FERIADO	FERIADO	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	FERIADO	FERIADO	Melão	Mamão	Manga
JANTAR - Infantil II ao Pré III	FERIADO	FERIADO	Ervilha partida com legumes Arroz integral com cúrcuma	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Picadinho de carne com legumes Espaguete
Infantil I			Ervilha partida com legumes Arroz integral com cúrcuma	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Picadinho de carne com legumes Espaguete
Isento de glúten, leite e ovos			Ervilha partida com legumes Arroz integral com cúrcuma	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Picadinho de carne com legumes Espaguete

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.



19/02 A 23/02

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas Suco integral de uva	Pão de queijo multigrãos Chá de abacaxi, cravo e canela	Pão caseiro de batata doce com banana e canela Iogurte natural batido com mamão	Bolo de cacau Chá de camomila	Pão integral com creme de ricota Suco de maracujá
Infantil II e III	Torradinha integral caseira com azeite de oliva e ervas Suco integral de uva	Pão de queijo multigrãos Chá de abacaxi, cravo e canela	Pão caseiro de batata doce com banana e canela Iogurte natural batido com mamão	Bolo de cacau sem açúcar Chá de camomila	Pão integral com creme de ricota Suco de maracujá
Infantil I	Maçã	Banana	Melão	Mamão	Manga
Isto 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 e tomate picadinhos	Molho bolonhesa Parafuso de farinha de arroz (sem glúten)/ Bolinho de arroz multigrãos Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Sobrecoxa assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Picadinho de carne Arroz/ Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Chuchu	Isclas de frango aceboladas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
Infantil I	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Molho bolonhesa Macarrão argolinha Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Sobrecoxa assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Picadinho de carne Arroz Cenoura ralada/ Chuchu	Isclas de frango aceboladas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
Isto de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Molho bolonhesa Parafuso de farinha de arroz (sem glúten e ovos) Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Sobrecoxa assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Picadinho de carne Arroz Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Chuchu	Isclas de frango aceboladas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isto de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	Banana	Maçã	Manga	Melão	Mamão
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Sopa de lentilha com aletria e legumes	Canja	Polenta à bolonhesa	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Purê de batata/ Arroz	Carne moída com legumes Parafuso
Infantil I	Sopa de lentilha com aletria e legumes	Canja	Polenta à bolonhesa	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Purê de batata	Carne moída com legumes Aletria
Isto de glúten, leite e ovos	Sopa de lentilha com legumes	Canja	Polenta à bolonhesa	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Purê de batata/ Arroz	Carne moída com legumes Parafuso sem glúten e ovos

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.



26/02 A 29/02

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	Torradinha integral caseira com manteiga e ervas Suco de laranja	Pãozinho de abóbora com queijo Chá de maçã com canela	Pão caseiro de batata doce com nata iogurte natural batido com morango	Bolo integral de laranja Chá de erva-doce	
Infantil II e III	Torradinha integral caseira com manteiga e ervas Suco de laranja	Pãozinho de abóbora com queijo Chá de maçã com canela	Pão caseiro de batata doce com nata iogurte natural batido com morango e banana	Bolo integral de laranja sem açúcar Chá de erva-doce	
Infantil I	Maçã	Banana	Melão	Mamão	
Isto de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	
ALMOÇO Infantil II ao Pré III	Panqueca de ovo, tapioca e creme de ricota Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Frango ensopado Parafuso de farinha de arroz (sem glúten)/ Bolinho de arroz multigrãos Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Bolo de carne assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Risoto (arroz, frango e legumes) Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Chuchu	
Infantil I	Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Frango ensopado Macarrão argolinha Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Bolo de carne assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Risoto (arroz, frango e legumes) Cenoura ralada/ Chuchu	
Isto de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Frango ensopado Parafuso de farinha de arroz (sem glúten e ovos) Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Bolo de carne assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Risoto (arroz, frango e legumes) Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Chuchu	
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isto de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	
Infantil I	Banana	Maçã	Manga	Melão	
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Sopa de feijões com azeitona e legumes	Canja de carne	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Carne moída com legumes Purê de batata/ Arroz	
Infantil I	Sopa de feijões com azeitona e legumes	Canja de carne	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Carne moída com legumes Purê de batata	
Isto de glúten, leite e ovos	Sopa de feijões com legumes	Canja de carne	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Carne moída com legumes Purê de batata/ Arroz	

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 e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações 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.