**01/04 a 02/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III |  |  |  | **Culinária da turma** | **FERIADO** |
| Infantil II |  |  |  | **Culinária da turma** | **FERIADO** |
| Infantil I |  |  |  | **Banana** | **FERIADO** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  | **Frutas da estação** | **FERIADO** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III |  |  |  | **Estrogonofe de frango**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **FERIADO** |
| Infantil I |  |  |  | **Frango ensopadinho**  **Purê de batata**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **FERIADO** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  | **Frango ensopadinho**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **FERIADO** |
| **LANCHE DA TARDE**  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  | **Culinária da turma** | **FERIADO** |
| Infantil I |  |  |  | **Mamão** | **FERIADO** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III |  |  |  | **Lentilha com aletria e lrgumes + arroz** | **FERIADO** |
| Infantil I |  |  |  | **Lentilha com aletria e legumes + arroz** | **FERIADO** |
| Isento de glúten, leite e ovos |  |  |  | **Lentilha com legumes + arroz** | **FERIADO** |

**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**

**05/04 a 09/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 integral de laranja**  **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 integral sem açúcar**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Suco de laranja** |
| Infantil I | **Melão** | **Manga** | **Banana** | **Melão** | **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/ Abóbora cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Bolinho de carne assado ao molho de tomate**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **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/ Abóbora cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Bolinho de carne assado ao molho de tomate**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **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/ Abóbora cozida**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Carne moída refogadinha ao molho de tomate**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **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 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 glúten, 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**

**12/04 a 16/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha e polvilho**  **Chá da horta** | **Pão integral com requeijão caseiro**  **Suco de maracujá** | **Cookies caseiros de cacau**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Suco de acerola** | **Bolo de banana**  **Chá da horta** |
| Infantil II | **Rosquinha e polvilho**  **Chá da horta** | **Pão integral com requeijão caseiro**  **Suco de maracujá** | **Cookies caseiros de cacau sem açúcar**  **Chá da horta** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Suco de acerola** | **Bolo de banana 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**

**19/04 a 23/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Cookies caseiros de aveia e mel**  **Suco mix de frutas** | **Banana e maçã**  **Granola sem açúcar** | **FERIADO** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau**  **Chá da horta** | **Pão integral com nata**  **Suco de laranja e acerola** |
| Infantil II | **Cookies caseiros de aveia e uva-passas**  **Suco mix de frutas** | **Banana e maçã**  **Granola sem açúcar** | **FERIADO** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau**  **Chá da horta** | **Pão integral com nata**  **Suco de laranja e acerola** |
| Infantil I | **Maçã** | **Banana** | **FERIADO** | **Melão** | **Mamão** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **FERIADO** | **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** | **FERIADO** | **Frango enfarofado**  **Parafuso ao molho de tomate/ Couve-flor gratinada**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Repolho refogado** |
| 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** | **FERIADO** | **Frango refogado**  **Aletria ao molho de tomate**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Repolho refogado** |
| 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** | **FERIADO** | **Frango enfarofado**  **Macarrão sem glúten e ovos ao molho de tomate**  **Pepino/ Beterraba cozida** | **Carne suína assada**  **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 | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **FERIADO** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Manga** | **Melão** | **FERIADO** | **Maçã** | **Banana** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango, aletria e legumes** | **FERIADO** | **Feijão com arroz e legumes** | **Polenta à bolonhesa** |
| Infantil I | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango, aletria e legumes** | **FERIADO** | **Feijão com arroz e legumes** | **Polenta à bolonhesa** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Canja de carne** | **Sopa de lentilha com frango e legumes** | **FERIADO** | **Feijão com arroz e 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**

**26/04 a 30/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Torradinha integral caseira com manteiga e ervas**  **Chá da horta** | **Frutas da estação** | **Pão integral com creme de ricota**  **Suco de abacaxi com hortelã** | **Bolo de milho**  **Chá da horta** | **Queijo-quente**  **Suco de laranja** |
| Infantil II | **Torradinha integral caseira com manteiga e ervas**  **Chá da horta** | **Frutas da estação** | **Pão integral com creme de ricota**  **Suco de abacaxi com hortelã** | **Bolo de milho sem açúcar**  **Chá da horta** | **Queijo-quente**  **Suco de laranja** |
| Infantil I | **Melão** | **Manga** | **Banana** | **Melão** | **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 tempero verde/ Abóbora cabutiá assada**  **Acelga/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Bolinho de carne assado ao molho de tomate**  **Arroz/ Aipim cozido**  **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 tempero verde/ Abóbora cozida**  **Acelga/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Bolinho de carne assado ao molho de tomate**  **Arroz/ Aipim cozido**  **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 tempero verde/ Abóbora cabutiá assada**  **Acelga/ Beterraba cozida** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate e pepino picadinhos** | **Carne moída refogadinha ao molho de tomate**  **Arroz/ aipim cozido**  **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 laranja** | **Banana** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Sopinha de feijão (arroz, feijão e legumes)** | **Talharim integral ao molho de carne moída enriquecido com legumes** | **Canja** | **Carreteiro (arroz com carne moída e legumes)** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Sopinha de feijão (arroz, feijão e legumes)** | **Aletria ao molho de carne moída enriquecido com legumes** | **Canja** | **Carreteiro (arroz com carne moída e legumes)** |
| Isento de glúten, 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** | **Canja** | **Carreteiro (arroz com carne moída 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**