**]**

**31/05 a 04/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | **Quinta-feira** | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha de povilho**  **Suco integral de uva** | **Pão integral com nata**  **Chá de maçã com canela** | **Bolo integral de tangerina**  **Chá de erva-doce** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Frutas** |
| Infantil II | **Rosquinha de polvilho**  **Suco integral de uva**  **Fruta: melão** | **Pão integral com nata**  **Chá de maçã com canela** | **Bolo integral de tangerina sem açúcar**  **Chá de erva-doce** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Frutas** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Mamão** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Frutas** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Frutas** |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo estalado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela**  **Arroz/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Espaguete à bolonhesa**  **Saladinha** |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela**  **Purê de aipim com azeite de oliva e ervas**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango refogadinho**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Aletria à bolonhesa**  **Saladinha** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela**  **Arroz/ Aipim assado com azeite de oliva e ervas**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Espaguete sem glúten e ovos à bolonhesa**  **Saladinha** |
| **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** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Frutas da estação** |
| Infantil I | **Maçã** | **Mamão** | **Manga** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Melão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Canja** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **Canja** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Sopa de carne com batata e legumes** | **FERIADO** | **PLANTÃO**  **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**

**07/06 a 11/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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**  **Suco integral de uva** | **Vitamina de fruta**  **Granola sem açúcar** | **Queijo-quente**  **Chá de hortelã** | **Pão caseiro com ricota echia**  **Suco de laranja com cenoura** | **Bolo integral de laranja**  **Chá de erva-doce** |
| Infantil II | **Torradinha integral caseira com manteiga e ervas**  **Suco integral de uva** | **Vitamina de fruta**  **Granola sem açúcar** | **Queijo-quente**  **Chá de hortelã** | **Pão caseiro com ricota e chia**  **Suco de laranja com cenoura** | **Bolo integral de laranja sem açúcar**  **Chá de erva-doce** |
| Infantil I | **Maçã** | **Mamão** | **Manga** | **Abacate com tangerina** | **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**  **Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Estrogonofe de frango**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva, cúrcuma e ervas**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Bolo de carne nutritivo (assado)**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Frango assado**  **Parafuso ao molho de tomate assado/ Farofa nutritiva**  **Tomate/ Chuchu** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura e couve-flor cozidos** |
| Infantil I | **Ovo mexido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Frango refogadinho**  **Purê de batata com azeite de oliva, cúrcuma e ervas**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Bolo de carne nutritivo (assado)**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Frango assado**  **Aletria ao molho de tomate assado**  **Tomate/ Chuchu** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura e couve-flor cozidos** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino japonês/ Cenoura cozida** | **Frango refogadinho**  **Arroz/ Batata assada com azeite de oliva, cúrcuma e ervas**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Carne moída refogada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Frango assado**  **Parafuso sem glúten e ovos ao molho de tomate assado/ Farofa nutritiva**  **Tomate/ Chuchu** | **Carne suína assada**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura e couve-flor cozidos** |
| **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** | **Banana** | **Melão** | **Mamão** | **Maçã** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Canja** | **Arroz com carne moída e abóbora** | **Macarrão conchinha + molho de frango desfiado com legumes** | **Sopa de lentilha com arroz e legumes** | **Parafuso à bolonhesa** |
| Infantil I | **Canja** | **Arroz com carne moída e abóbora** | **Macarrão conchinha + molho de frango desfiado com legumes** | **Sopa de lentilha com arroz e legumes** | **Aletria à bolonhesa** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Canja** | **Arroz com carne moída e abóbora** | **Macarrão sem glúten e ovos + molho de frango desfiado com legumes** | **Sopa de lentilha com arroz e legumes** | **Macarrão 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**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Cookies integrais caseiros**  **Suco de laranja** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Vitamina de frutas** | **Banana em rodelas com canela em pó**  **Iogurte natural batido com morangos**  **Flocos de milho sem açúcar** | **Pão caseiro integral com manteiga e ovo cozido**  **Suco de tangerina** | **Bolo de milho**  **Chá de erva-doce** |
| Infantil II | **Cookies integrais caseiros sem açúcar**  **Suco de laranja** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Vitamina de frutas** | **Banana em rodelas com canela em pó**  **Iogurte natural batido com morangos e banana**  **Flocos de milho sem açúcar** | **Pão caseiro integral com manteiga e ovo cozido**  **Suco de tangerina** | **Bolo de milho sem açúcar**  **Chá de erva-doce** |
| Infantil I | **Manga** | **Mamão** | **Melão** | **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**  **Tomate/ Chuchu** | **Picadinho de frango refogado com tomate, cebola e cúrcuma**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de forno**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/Repolho refogado** | **Almôndegas de frango ao molho de frango**  **Espaguete/ Abóbora cabutiá assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Bife de fígado acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Farinha**  **Tomate e pepino picadinhos** |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Chuchu** | **Picadinho de frango refogado com tomate, cebola e cúrcuma**  **Purê de batata doce**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de forno**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/Repolho refogado** | **Almôndegas de frango ao molho de frango**  **Purê de abóbora cabutiá**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Bife de fígado com legumes e arroz** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/ Chuchu** | **Picadinho de frango refogado com tomate, cebola e cúrcuma**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **Cenoura ralada/ Brócolis** | **Carne de forno**  **Arroz integral/ Feijão**  **Tomate/Repolho refogado** | **Picadinho de frango acebolado**  **Espaguete/ Abóbora cabutiá assada com azeite de oliva e ervas**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Bife de fígado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Farinha**  **Tomate e pepino picadinhos** |
| **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** | **Mamão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne)**  **Arroz**  **Laranja** | **Sopa de frango com aletria e legumes** | **Lentilha com cenoura**  **Arroz integral** | **Canja** |
| Infantil I | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne)**  **Arroz** | **Sopa de frango com aletria e legumes** | **Lentilha com cenoura**  **Arroz integral** | **Canja** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta + frango desfiado com legumes** | **Feijoadinha (feijão com iscas de carne)**  **Arroz** | **Sopa de frango com arroz e legumes** | **Lentilha com cenoura**  **Arroz integral** | **Canja** |

**14/06 a 18/06**

**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**

**21/06 a 25/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha de polvilho**  **Suco integral de uva** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Chá de maçã com canela** | **Pão de queijo**  **Iogurte caseiro batido banana e mel** | **Pão integral com creme de ricota**  **Suco de tangerina com couve** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau**  **Chá de camomila** |
| Infantil II | **Rosquinha de polvilho**  **Suco integral de uva** | **Pão caseiro com manteiga e queijo**  **Chá de maçã com canela** | **Pão de queijo**  **Iogurte caseiro batido banana** | **Pão integral com creme de ricota**  **Suco de tangerina com couve** | **Bolo mesclado de cenoura e cacau sem açúcar**  **Chá de camomila** |
| Infantil I | **Melão** | **Banana** | **Mamão** | **Danoninho baby de manga** | **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 mexido com alho poró**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela com batatas**  **Macarrão parafuso/ Farofa nutritiva**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suína aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Couve-flor** |
| Infantil I | **Ovo mexido com alho poró**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela com batatas**  **Aletria**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suína aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Couve-flor** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Chuchu cozido** | **Carne de panela com batatas**  **Arroz/ Farofa nutritiva**  **Alface/ Beterraba cozida** | **Cubinhos de carne suína aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Pepino e tomate picadinhos com chia** | **Frango assado com batatas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Beterraba cozida** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ 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** | **Mamão** | **Manga** | **Banana** | **Melão** |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Canja**  **Torradinha caseira com manteiga e ervas** | **Arroz com carne moída com legumes** | **Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Canja** | **Arroz com carne moída com legumes** | **Sopa de frango com macarrão de letrinhas e legumes** |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Polenta à bolonhesa** | **Sopa de feijão com arroz e legumes** | **Canja** | **Arroz com carne moída com legumes** | **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**

**28/06 a 30/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| **LANCHE DA MANHÃ**  Infantil III ao Pré III | **Cookies integrais caseiros**  **Chocolate quente (leite aquecido com chocolate em pó)** | **Pão integral com nata**  **Suco de tangerina com couve e gengibre** | **Frutas picadas**  **Iogurte caseiro batido com mel**  **Granola sem açúcar** |  |  |
| Infantil II | **Cookies integrais caseiros sem açúcar**  **Leite batido com banana e cacau100%** | **Pão integral com nata**  **Suco de tangerina com couve e gengibre** | **Frutas picadas**  **Iogurte caseiro batido com banana** |  |  |
| Infantil I | **Melão** | **Manga** | **Abacate com banana** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |  |  |
| **ALMOÇO**  Infantil II ao Pré III | **Ovo estalado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Picadinho de carne**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **Tomate/ Chuchu** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Cenoura cozida** |  |  |
| Infantil I | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Picadinho de carne**  **Batata doce cozida**  **Tomate/ Chuchu** | **Frango refogadinho**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Cenoura cozida** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura ralada/ Beterraba cozida** | **Picadinho de carne**  **Arroz/ Batata doce cozida**  **Tomate/ Chuchu** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Repolho/ Cenoura 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** |  |  |
| Infantil I | **Manga** | **Banana** | **Mamão** |  |  |
| **JANTAR** - Infantil II ao Pré III | **Risoto (arroz, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com aletria e legumes** | **Polenta à bolonhesa** |  |  |
| Infantil I | **Risoto (arroz, frango e legumes)** | **Sopa de lentilha com aletria e legumes** | **Polenta à bolonhesa** |  |  |
| Isento de glúten, leite e ovos | **Risoto (arroz, 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**