**02/09 a 06/09**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **FERIADO** | **Bolinhas de polvilho**  **Suco integral de uva batido com couve**  **Fruta: maçã** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e orégano**  **Iogurte caseiro de banana** | **Bolo integral de laranja**  **Chá de erva-doce** | **Pão de aipim com requeijão caseiro**  **Suco de laranja** |
| Infantil II | **FERIADO** | **Bolinhas de polvilho**  **Suco integral de uva batido com couve**  **Fruta: maçã** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e orégano**  **Iogurte caseiro de banana** | **Bolo integral de laranja (adoçado com uva passas brancas)**  **Chá de erva-doce** | **Pão de aipim com requeijão caseiro**  **Suco de laranja** |
| Infantil I | **FERIADO** | **Maçã cozida com canela** | **Danoninho baby de manga** | **Mamão com banana** | **Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja)** |
| Isento de ovo e lactose | **FERIADO** | **Biscoito sem lactose e ovo**  **Suco integral de uva batido com couve**  **Fruta: maçã** | **Torradinha de pão caseiro com azeite de oliva e orégano**  **Iogurte sem lactose** | **Biscoito sem lactose e ovo**  **Chá de erva-doce** | **Pão de aipim com manteiga ghee**  **Suco de laranja** |
| ALMOÇO  Infantil II ao Pré III | **FERIADO** | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Pepino** | **Carne moída ensopada com abóbora e chuchu**  **Espaguete soutê/ Farofa de aveia**  **Beterraba cozida/ Tomate** | **Frango assado**  **Arroz/ Feijão**  **Brócolis/ Cenoura ralada** | **Estrogonofe de carne**  **Arroz integral**  **Milho e ervilha/ Beterraba ralada** |
| Infantil I | **FERIADO** | **Ovo cozido**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Pepino** | **Carne moída ensopada com abóbora e chuchu**  **Aletria soutê**  **Couve-flor/ Tomate** | **Frango refogado com brócolis**  **Arroz/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Cenoura ralada** | **Carne ensopadinha com legumes**  **Ervilha/ Beterraba ralada** |
| Isento de ovo e lactose | **FERIADO** | **Frango ensopadinho**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Pepino** | **Carne moída ensopada com abóbora e chuchu**  **Espaguete sem ovos soutê/ Farofa de aveia**  **Beterraba cozida/ Tomate** | **Frango assado**  **Arroz/ Feijão**  **Brócolis/ Cenoura ralada** | **Carne ensopadinha com legumes**  **Arroz integral**  **Milho e ervilha/ Beterraba ralada** |
| LANCHE DA TARDE  Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose | **FERIADO** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** | **Frutas da estação** |
| Infantil I | **FERIADO** | **Kiwi** | **Banana** | **Pera cozida** | **Abacate com banana** |
| JANTAR - Infantil II ao Pré III | **FERIADO** | **Polenta + frango ao molho sugo** | **Feijoadinha (feijão com carne) + arroz Repolho** | **Canja** | **Sopa de lentilha com legumes + arroz** |
| Infantil I | **FERIADO** | **Polenta + frango ao molho sugo** | **Feijoadinha (feijão com carne) + arroz Repolho** | **Canja** | **Sopa de lentilha com legumes + arroz** |
| Isento de ovo e lactose | **FERIADO** | **Polenta + frango ao molho sugo** | **Feijoadinha (feijão com carne) + arroz Repolho** | **Canja** | **Sopa de lentilha com legumes + arroz** |

**FRUTAS DA ESTAÇÃO - MÊS DE SETEMBRO: Abacaxi, banana, figo, laranja, melão, mamão, morango, pêra, maçã. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano. 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) No almoço e jantar será servido água.6) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Para o infantil I não será utilizado sal nas preparação, apenas ervas naturais para temperar. 10) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 11) Até dois anos de idade, o cardápio é isento de açúcar. 12) Os biscoitos serão feitos na escola. 13) 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. 14) Nas preparações salgadas 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**

**09/09 a 13/09**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Cookies integrais caseiros de cacau**  **Suco integral de maçã** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Chá caseiro de abacaxi com canela** | **Frutas (banana, mamão )**  **Iogurte caseiro com mel**  **Flocos de milho sem açúcar** | **Pão integral com manteiga ghee e ovo cozido**  **Suco de maracujá, laranja e espinafre** | **Bolo de cenoura**  **Chá de hortelã** |
| Infantil II | **Cookies integrais caseiros de cacau (adoçado com uva passas pretas)**  **Suco integral de maçã** | **Pão caseiro com creme de ricota**  **Chá caseiro de abacaxi com canela** | **Frutas (banana, mamão)**  **Iogurte caseiro (adoçado com banana)**  **Flocos de milho sem açúcar** | **Pão integral com manteiga ghee e ovo cozido**  **Suco de maracujá, laranja e espinafre** | **Bolo de cenoura (adoçado com uva passas brancas)**  **Chá de hortelã** |
| Infantil I | **Mamão** | **Kiwi** | **Banana** | **Pera cozida** | **Abacate com banana** |
| Isento de ovo e lactose | **Biscoito sem leite e ovo**  **Suco integral de maçã** | **Pão caseiro com manteiga ghee**  **Chá caseiro de abacaxi com canela** | **Frutas (banana, mamão)**  **Iogurte sem lactose**  **Flocos de milho sem açúcar** | **Pão integral com manteiga ghee e ovo cozido**  **Suco de maracujá, laranja e espinafre** | **Biscoito sem leite e ovo**  **Chá de hortelã** |
| ALMOÇO  Infantil II ao Pré III | **Ovo mexido com tempero verde e parmesão ralado**  **Arroz/ Feijão**  **Chuchu/ Tomate com farinha de linhaça dourada** | **Bife rolê**  **Arroz/ Aipim cozido**  **Beterraba cozida/ Alface** | **Iscas de frango aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Almôndegas ao molho de tomate**  **Parafuso com ervas/ Farofa com açafrão**  **Repolho refogado/ Tomate** | **Peixe empanado na farinha de arroz (assado)**  **Arroz integral/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Pepino** |
| Infantil I | **Ovo mexido com tempero verde**  **Arroz/ Feijão**  **Chuchu/ Tomate com farinha de linhaça dourada** | **Bife rolê**  **Aipim cozido**  **Beterraba cozida/ Alface** | **Iscas de frango aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Almôndegas ao molho de tomate**  **Aletria com ervas**  **Repolho refogado/ Tomate** | **Peixe assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Pepino** |
| Isento de ovo e lactose | **Frango desfiado e ensopado**  **Arroz/ Feijão**  **Chuchu/ Tomate com farinha de linhaça dourada** | **Bife rolê**  **Arroz/ Aipim cozido**  **Beterraba cozida/ Alface** | **Iscas de frango aceboladas**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Almôndegas ao molho de tomate (sem ovo)**  **Parafuso sem ovos com ervas/ Farofa com açafrão**  **Repolho refogado/ Tomate** | **Peixe assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Pepino** |
| 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** | **Maçã cozida com canela** | **Danoninho baby de manga** | **Mamão com banana** | **Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja)** |
| JANTAR - Infantil II ao Pré III | **Talharim de cenoura à bolonhesa** | **Risoto (arroz, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes** | **Lentilha cremosa com frango e cenoura + arroz amarelo (açafrão)** | **Polenta à bolonhesa** |
| Infantil I | **Aletria à bolonhesa** | **Risoto (arroz, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes** | **Lentilha cremosa com frango e cenoura + arroz amarelo (açafrão)** | **Polenta à bolonhesa** |
| Isento de ovo e lactose | **Talharim sem ovos à bolonhesa** | **Risoto (arroz, quinoa, frango e legumes)** | **Sopa de carne com batata e legumes** | **Lentilha cremosa com frango e cenoura + arroz amarelo (açafrão)** | **Polenta à bolonhesa** |

**FRUTAS DA ESTAÇÃO - MÊS DE SETEMBRO: Abacaxi, banana, figo, laranja, melão, mamão, morango, pêra, maçã. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano. 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) No almoço e jantar será servido água.6) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Para o infantil I não será utilizado sal nas preparação, apenas ervas naturais para temperar. 10) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 11) Até dois anos de idade, o cardápio é isento de açúcar. 12) Os biscoitos serão feitos na escola. 13) 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. 14) Nas preparações salgadas 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**

**16/09 a 20/09**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Cookies caseiros com mel**  **Suco de abacaxi** | **Queijo - quente (Pão integral com manteiga ghee e queijo)**  **Chá caseiro de maçã com canela** | **Banana com canela em pó**  **Iogurte caseiro de frutas vermelhas** | **Pão caseiro com nata**  **Suco de laranja com couve e gengibre** | **Bolo mesclado integral**  **Chá de melissa** |
| Infantil II | **Cookies caseiros com uva passas (sem açúcar)**  **Suco de abacaxi** | **Queijo - quente (Pão integral com manteiga ghee e queijo)**  **Chá caseiro de maçã com canela** | **Banana com canela em pó**  **Iogurte caseiro de frutas vermelhas e banana** | **Pão caseiro com nata**  **Suco de laranja com couve e gengibre** | **Bolo mesclado integral (adoçado com uva passas brancas)**  **Chá de melissa** |
| Infantil I | **Maçã cozida** | **Manga** | **Banana aquecida com canela em pó** | **Papa mix (mamão, banana e beterraba)** | **Manga** |
| Isento de ovo e lactose | **Biscoito sem leite e lactose**  **Suco de abacaxi** | **Pão integral com manteiga ghee**  **Chá caseiro de maçã com canela** | **Banana com canela em pó**  **Iogurte sem lactose** | **Pão caseiro com geleia 100% fruta**  **Suco de laranja com couve e gengibre** | **Biscoito sem leite e ovo**  **Chá de melissa** |
| ALMOÇO  Infantil II ao Pré III | **Omelete**  **Arroz/ Feijão**  **Cenoura cozida/Tomate** | **Frango ensopado**  **Arroz/ Batata doce ao forno**  **Vagem/ Beterraba ralada** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Iscas de frango empanadas e assadas**  **Macarrão conchinha ao molho sugo/Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carne suína aceboladinha**  **Arroz/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Repolho** |
| Infantil I | **Omelete**  **Arroz/ Feijão**  **Cenoura cozida/Tomate** | **Frango ensopado**  **Purê de batata doce**  **Vagem/ Beterraba ralada** | **Iscas de carne refogadas com tomate, cebola e pimentão**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Frango refogadinho no azeite de oliva**  **Macarrão conchinha ao molho sugo**  **Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carne suína aceboladinha**  **Arroz/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Repolho** |
| Isento de ovo e lactose | **Carne moída refogada**  **Arroz/ Feijão**  **Cenoura cozida/Tomate** | **Frango ensopado**  **Arroz/ Batata doce ao forno**  **Vagem/ Beterraba ralada** | **Bife acebolado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Cenoura ralada** | **Iscas de frango refogadas**  **Macarrão sem ovos ao molho sugo/**  **Tomate e pepino picadinhos com gergelim** | **Carne suína aceboladinha**  **Arroz/ Feijão**  **Beterraba cozida/ Repolho** |
| 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 | **Banana com mamão** | **Abacate com laranja** | **Mamão** | **Melão** | **Banana** |
| JANTAR - Infantil II ao Pré III | **Polenta à bolonhesa** | **Espaguete de farinha de arroz + molho sugo com pedacinhos de brócolis e cenoura** | **Sopa de frango com aletria, aipim e legumes** | **Arroz + Feijão com legumes**  **Laranja** | **Carreteiro (arroz + carne moída com abóbora)** |
| Infantil I | **Polenta à bolonhesa** | **Macarrão de letrinhas + molho sugo com pedacinhos de brócolis e cenoura** | **Sopa de frango com aletria, aipim e legumes** | **Arroz + Feijão com legumes**  **Laranja** | **Carreteiro (arroz + carne moída com abóbora)** |
| Isento de ovo e lactose | **Polenta à bolonhesa** | **Espaguete sem ovos+ molho sugo com pedacinhos de brócolis e cenoura** | **Sopa de frango com, aipim e legumes** | **Arroz + Feijão com legumes**  **Laranja** | **Carreteiro (arroz + carne moída com abóbora)** |

**FRUTAS DA ESTAÇÃO - MÊS DE SETEMBRO: Abacaxi, banana, figo, laranja, melão, mamão, morango, pêra, maçã. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano. 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) No almoço e jantar será servido água.6) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Para o infantil I não será utilizado sal nas preparação, apenas ervas naturais para temperar. 10) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 11) Até dois anos de idade, o cardápio é isento de açúcar. 12) Os biscoitos serão feitos na escola. 13) 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. 14) Nas preparações salgadas 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**

**23/09 a 27/09**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira |
| LANCHE DA MANHÃ  Infantil III ao Pré III | **Rosquinha de polvilho**  **Leite batido com cacau da nutri** | **Torradinha integral com manteiga ghee e manjericão**  **Suco integral de uva** | **Frutas (manga, banana e uva)**  **Iogurte caseiro com mel** | **Pão integral com ovo mexido**  **Suco de manga e laranja** | **Bolo toalha felpuda Chá de erva cidreira** |
| Infantil II | **Rosquinha de polvilho**  **Leite batido com cacau e banana** | **Torradinha integral com manteiga ghee e manjericão**  **Suco integral de uva** | **Frutas (manga, banana e uva)**  **Iogurte caseiro adoçado com banana** | **Pão integral com ovo mexido**  **Suco de manga e laranja** | **Bolo toalha felpuda (adoçado com uva passas brancas) Chá de erva cidreira** |
| Infantil I | **Melão** | **Abacate com laranja** | **Mamão** | **Manga** | **Banana** |
| Isento de ovo e lactose | **Biscoito sem leite e ovo**  **Leite sem lactose batido com cacau da nutri** | **Torradinha integral com manteiga ghee e manjericão**  **Suco integral de uva** | **Frutas (manga, banana e uva)**  **Iogurte sem lactose** | **Pão integral com ovo mexido**  **Suco de manga e laranja** | **Biscoito sem leite e ovo**  **Chá de erva cidreira** |
| ALMOÇO  Infantil II ao Pré III | **Ovo mexido com tomate, cebola e orégano**  **Arroz integral/ Feijão**  **Chuchu com tempero verde/ Cenoura ralada** | **Nhoque à bolonhesa**  **Opção: arroz**  **Brócolis/ Beterraba ralada** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Cubos de carne ensopados com legumes**  **Arroz/ Polenta**  **Beterraba cozida/ Pepino japonês** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Tomate** |
| Infantil I | **Ovo mexido com tomate, cebola e orégano**  **Arroz integral/ Feijão**  **Chuchu com tempero verde/ Cenoura ralada** | **Carne moída ensopada com legumes**  **Arroz**  **Brócolis/ Beterraba ralada** | **Frango enfarofado (sem manteiga)**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Cubos de carne ensopados com legumes**  **Polenta**  **Beterraba cozida/ Pepino japonês** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Tomate** |
| Isento de ovo e lactose | **Frango refogado com tomate, cebola e orégano**  **Arroz integral/ Feijão**  **Chuchu com tempero verde/ Cenoura ralada** | **Carne moída ensopada com legumes**  **Arroz**  **Brócolis/ Beterraba ralada** | **Frango enfarofado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Couve-flor/ Tomate** | **Cubos de carne ensopados com legumes**  **Arroz/ Polenta**  **Beterraba cozida/ Pepino japonês** | **Frango assado**  **Arroz integral/ Feijão**  **Cenoura cozida/ Tomate** |
| 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 | **Maçã cozida** | **Manga** | **Banana aquecida com canela em pó** | **Papa mix (mamão, banana e beterraba)** | **Manga** |
| JANTAR - Infantil II ao Pré III | **Polenta ao molho sugo** | **Sopa de feijão (feijão + macarrão conchinha + legumes)** | **Caldo de peixe com cenoura e brócolis + arroz + farinha** | **Parafuso + molho de frngo desfiado com legumes** | **Canja de carne** |
| Infantil I | **Polenta ao molho sugo** | **Sopa de feijão (feijão + macarrão conchinha + legumes)** | **Caldo de peixe com cenoura e brócolis + arroz** | **Aletriao + molho de frngo desfiado com legumes** | **Canja de carne** |
| Isento de ovo e lactose | **Polenta ao molho sugo** | **Sopa de feijão (feijão + macarrão sem ovos + legumes)** | **Caldo de peixe com cenoura e brócolis + arroz + farinha** | **Parafuso sem ovos + molho de frngo desfiado com legumes** | **Canja de carne** |

**FRUTAS DA ESTAÇÃO - MÊS DE SETEMBRO: Abacaxi, banana, figo, laranja, melão, mamão, morango, pêra, maçã. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano. 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) No almoço e jantar será servido água.6) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Para o infantil I não será utilizado sal nas preparação, apenas ervas naturais para temperar. 10) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 11) Até dois anos de idade, o cardápio é isento de açúcar. 12) Os biscoitos serão feitos na escola. 13) 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. 14) Nas preparações salgadas 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**