**01/04 A 05/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| **LANCHE DA MANHÃ****Infantil III ao Pré III** | Cookies integrais de aveia e melSuco de abacaxi com hortelã | Pão caseiro com requeijão caseiroÁgua saborizada | Bolo integral de laranjaSuco de frutas | Pão caseiro com nataSuco de laranja, melão e manga | Bolo integral de cenouraChá de hortelã |
| **Infantil II** | Cookies integrais de aveia e uva passasSuco de abacaxi com hortelã | Pão integral com requeijão caseiroÁgua saborizada | Bolo integral de laranla sem açúcar Suco de frutas  | Pão caseiro com nataSuco de laranja, melão e manga | Bolo de cenoura (adoçado com banana e uva passas)Chá de hortelã |
| **Infantil I** | Melão | Abacate com banana | Mamão  | Papa salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão) | Pera |
| **Isento de ovo e lactose** | Biscoito sem lactose e ovoSuco de abacaxi com hortelã | Pão integral com manteiga gheeÁgua saborizada | Iogurte sem lactose + granola sem açúcarFrutas: banana e maçã | Pão caseiro de batata com melSuco de laranja, melão e manga | Biscoito sem lactose e ovoChá de hortelã |
| **ALMOÇO****Infantil II ao Pré III** | Ovo mexido Arroz/ FeijãoPepino japonês / Cenoura cozida em palitos  | Parafuso de legumes à bolonhesaAlface/ Beterraba cozida | Frango enfarofadoArroz integral/ FeijãoTomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora ArrozCenoura ralada/ Brócolis | Frango assado com batata salsaArroz/ FeijãoRepolho/ Beterraba cozida |
| **Infantil I** | Ovo mexido Arroz/ FeijãoPepino japonês / Cenoura cozida em palitos  | Aletria à bolonhesaAlface/ Beterraba cozida | Frango enfarofado (sem manteiga)Arroz integral/ FeijãoTomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora ArrozCenoura ralada/ Brócolis | Frango desfiadinho com batata salsaArroz/ FeijãoRepolho/ Beterraba cozida |
| **Isento de ovo e lactose** | Frango refogadinho com cebolaArroz/ FeijãoPepino japonês / Cenoura cozida em palitos  | Parafuso sem ovos à bolonhesaAlface/ Beterraba cozida | Frango enfarofadoArroz integral/ FeijãoTomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora ArrozCenoura ralada/ Brócolis | Frango assado com batata salsaArroz/ FeijãoRepolho/ Beterraba cozida |
| **LANCHE DA TARDE****Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose** | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) |
| **Infantil I** | Mamão  | Manga | Banana | Maçã | Melão |
| **JANTAR****Infantil II ao Pré III** | Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes | Feijoadinha (feijão com carne magra)ArrozRepolho | Polenta + iscas de carne com cenoura e abobrinha | Risoto (arroz, quinoa, frango, ervilha, abóbora e chuchu) | Buraco quente (pão francês com carne moída e legumes)Suco de frutas |
| **Infantil I** | Sopa de carne com macarrão de letrinhas e legumes | Feijoadinha (feijão com carne magra)ArrozRepolho | Polenta + iscas de carne com cenoura e abobrinha | Risoto (arroz, quinoa, frango, ervilha, abóbora e chuchu) | Purê de batata doce e cenoura com molho bolonhesaCouve-flor |
| **Isento de ovo e lactose** | Sopa de carne com legumes | Feijoadinha (feijão com carne magra)ArrozRepolho | Polenta + iscas de carne com cenoura e abobrinha | Risoto (arroz, quinoa, frango, ervilha, abóbora e chuchu) | Buraco quente (pão francês com carne moída e legumes)Suco de frutas |

FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.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. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**08/04 A 12/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| **LANCHE DA MANHÃ****Infantil III ao Pré III** | Rosquinha de polvilhoSmootie de banana e morango | Pão caseiro com manteiga ghee e queijoSuco de tangerina com espinafre | Bolo integral de laranjaChá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericãoSuco de maracujá, laranja e couve | Pãozinho de ricota e chiaChá da casca de abacaxi com canela |
| **Infantil II** | Rosquinha de polvilhoSmootie de banana e morango | Pão caseiro com manteiga ghee e queijoSuco de tangerina com espinafre | Bolo de laranja sem açúcarChá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericãoSuco de maracujá, laranja e couve | Pãozinho de ricota e chiaChá da casca de abacaxi com canela |
| **Infantil I** | Mamão | Banana | Maçã | Manga com laranja | Pera |
| **Isento de ovo e lactose** | Rosquinha de polvilhoSmootie (leite sem lactose) de banana e morango | Pão caseiro de aipim com manteiga ghee Suco de tangerina com espinafre | Biscoito sem leite e ovoChá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericãoSuco de maracujá, laranja e couve | Biscoito sem leite e ovoChá da casca de abacaxi com canela |
| **ALMOÇO****Infantil II ao Pré III** | Ovo cozidoArroz integral/ FeijãoTomate/ Cenoura cozida em rodelas  | Iscas de frango aceboladas Farofa de aveia / arrozPepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assadoArroz/ FeijãoCouve-flor/ Cenoura ralada | Estrogonofe de frango com brócolisArrozPepino/ Milho e ervilha | Peixe assado na manteiga gheeArroz integral/ FeijãoTomate/Beterraba cozida |
| **Infantil I** | Ovo cozidoArroz integral/ FeijãoTomate/ Cenoura cozida em rodelas  | Frango desfiadinhoArroz ao molho sugoPepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assado Arroz/ FeijãoCouve-flor/ Cenoura ralada | Frango com brócolis e molho de tomatePurê de batata com cenouraPepino/ Milho e ervilha | Peixe assadoArroz integral/ FeijãoTomate/Beterraba cozida |
| **Isento de ovo e lactose** | Carne moída ensopadaArroz integral/ FeijãoTomate/ Cenoura cozida em rodelas  | Iscas de frango aceboladasArroz ao molgo sugo/ Farofa de aveia Pepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assado (sem ovo)Arroz/ FeijãoCouve-flor/ Cenoura ralada | Picadinho de frango com brócolisArroz/ Batata em palitos gratinadas Pepino/ Milho e ervilha | Peixe assado na manteiga gheeArroz integral/ FeijãoTomate/Beterraba cozida |
| **LANCHE DA TARDE****Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose** | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) |
| **Infantil I** | Banana | Papa amarela (manga, laranja e cenoura) | Abacate com banana | Abacaxi | Mamão |
| **JANTAR****Infantil II ao Pré III** | Espaguete de farinha de arroz + molho sugo com brócolis | Sopa de lentilha com carne, cenoura e arroz | Polenta + molho de frango com ervilhas | Arroz + Feijão com legumesRepolho | Pão caseiro integral com patê caseiro de frango e cenouraSuco de frutas |
| **Infantil I** | Aletria + molho sugo com brócolis | Sopa de lentilha com carne, cenoura e arroz | Polenta + molho de frango com ervilhas | Arroz + Feijão com legumesRepolho | Purê de aipim, batata e cenoura + molho de carnePepino japonês |
| **Isento de ovo e lactose** | Espaguete sem ovos + molho sugo com brócolis | Sopa de lentilha com carne, cenoura e arroz | Polenta + molho de frango com ervilhas | Arroz + Feijão com legumesRepolho | Purê de aipim, batata e cenoura + molho de carnePepino japonês |

FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.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. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**15/04 A 19/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| **LANCHE DA MANHÃ****Infantil III ao Pré III** | Rosquinha com suco de frutas  | Pao caseiro com geleia caseira Chá  | Bolo de laranja e cenouraChá  | Pão caseiro com manteiga ghee e ovo e cozidoSuco de laranja, abacaxi e hortelã | FERIADO |
| **Infantil II** | Rosquinha com suco de frutas  | Pao caseiro com geleia caseira Cha  | Bolo de laranja e cenoura (adoçado com uva passas)Chá  | Pão caseiro com manteiga ghee e ovo cozidoSuco de laranja, abacaxi e hortelã | FERIADO |
| **Infantil I** | Banana | Mamão com banana | Manga | Maçã | FERIADO |
| **Isento de ovo e lactose** | Biscoito sem leite e ovoSuco integral de uva sem adição de açúcar | Rosca de polvilho (coruja)Iogurte sem lactose | Biscoito sem leite e ovoChá de camomila | Pão caseiro com manteiga ghee Suco de laranja, abacaxi e hortelã | FERIADO |
| **ALMOÇO****Infantil II ao Pré III** | Ovo mexido com queijo, tomate e oréganoArroz/ FeijãoPepino e tomate picadinhos | Frango ao molho de tomateArrozAlface/ Cenoura cozida | Carne suína assadaArroz integral/ FeijãoRepolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenouraArroz Brócolis/ Cenoura ralada | FERIADO |
| **Infantil I** | Ovo mexido com tomate e oréganoArroz/ FeijãoPepino e tomate picadinhos | Picadinho de frango ao molho de tomateAlface/ Cenoura cozida | Carne suína desfiadinhaArroz integral/ FeijãoRepolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenouraArroz Brócolis/ Cenoura ralada | FERIADO |
| **Isento de ovo e lactose** | Picadinho de carneArroz/ FeijãoPepino e tomate picadinhos | Frango ao molho de tomateArroz/ PolentaAlface/ Cenoura cozida | Carne suína assadaArroz integral/ FeijãoRepolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenouraArrozBrócolis/ Cenoura ralada | FERIADO |
| **LANCHE DA TARDE****Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose** | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | FERIADO |
| **Infantil I** | Manga | Melão | Papa salada de frutas (banana, laranja, maçã e mamão) | Pera | FERIADO |
| **JANTAR****Infantil II ao Pré III** | Parafuso integral à bolonhesa | Lentilha cremosa + arrozTomate | Sopa de carne com macarrão argolinha e legumes | Polenta + frango em cubinhos ao molho sugo  | FERIADO |
| **Infantil I** | Aletria à bolonhesa | Lentilha cremosa + arrozTomate | Sopa de carne com macarrão argolinha e legumes | Polenta + frango em cubinhos ao molho sugo  | FERIADO |
| **Isento de ovo e lactose** | Parafuso sem ovos à bolonhesa | Lentilha cremosa + arrozTomate | Sopa de carne com legumes | Polenta + frango em cubinhos ao molho sugo  | FERIADO |

FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.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. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**22/04 A 26/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| **LANCHE DA MANHÃ****Infantil III ao Pré III** | Bolinhas de polvilhoSuco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão caseiro ntegral com creme de ricotaLeite batido com chocolate 50% cacau | Torradinha com azeite de oliva e oreganoCha  | Pão caseiro com requeijão caseiroSuco de laranja | Bolo inglês integral Chá de hortelã |
| **Infantil II** | Bolinhas de polvilhoSuco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão caseiro integral com creme de ricotaLeite batido com banana | Torradinha com azeite de oliva e oreganoCha  | Pão caseiro com requeijão caseiroSuco de laranja | Bolo de banana sem açúcar Chá de hortelã |
| **Infantil I** | Pera | Papa amarela (manga, laranja e cenoura) | Abacate com banana | Manga | Maçã |
| **Isento de ovo e lactose** | Biscoito sem leite e ovoSuco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão integral com manteiga gheeLeite sem lactose batido com banana | Torradinha com azeite de oliva e oreganoIogurte sem lactose | Pão pulmann com melSuco de laranja | Biscoito sem leite e ovoChá de hortelã |
| **ALMOÇO****Infantil II ao Pré III** | Omelete com tempero verde e farinha de linhaça douradaArroz integral/ FeijãoPepino/ Tomate | Almôndegas ao molho brancoArrozCouve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura Arroz integral/ FeijãoTomate/ Beterraba cozida | Iscas de carne aceboladasMacarrão com molho de tomate e queijo ralado/ Farofa com açafrão Brócolis com cenoura em rodelas | Feijoadinha (feijão com carne magra)Arroz/ Couve-mineira refogada / Repolho/ Laranja |
| **Infantil I** | Omelete com tempero verde e farinha de linhaça douradaArroz integral/ FeijãoPepino/ Tomate | Almôndegas de carne ArrozCouve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura Arroz integral/ FeijãoTomate/ Beterraba cozida | Carne desfiada e aceboladasAletria com molho de tomate Brócolis com cenoura em rodelas | Feijoadinha (feijão com carne magra)Arroz/ Couve-mineira refogada / Repolho/ Laranja |
| **Isento de ovo e lactose** | Frango refogado com tomate e cebolaArroz integral/ FeijãoPepino/ Tomate | Almôndegas (sem ovo)Arroz/ Purê de batata com abóboraCouve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura Arroz integral/ FeijãoTomate/ Beterraba cozida | Iscas de carne aceboladasMacarrão sem ovos/ Farofa com açafrão Brócolis com cenoura em rodelas | Feijoadinha (feijão com carne magra)Arroz/ Couve-mineira refogada / Repolho/ Laranja |
| **LANCHE DA TARDE****Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose** | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) |
| **Infantil I** | Abacaxi | Banana | Melão | Mamão com laranja | Manga |
| **JANTAR****Infantil II ao Pré III** | Polenta à bolonhesa | Sopinha de feijão com legumes | Espaguete ao molho sugo com cenoura picadinhaPepino japonês | Lentilha com pedacinhos de frango e abobrinha + arroz | Bauru (pão com queijo, tomate e orégno aquecido no forno) |
| **Infantil I** | Polenta à bolonhesa | Sopinha de feijão com legumes | Aletria ao molho sugo com cenoura picadinhaPepino japonês | Lentilha com pedacinhos de frango e abobrinha + arroz | Canja |
| **Isento de ovo e lactose** | Polenta à bolonhesa | Sopinha de feijão com legumes | Espaguete sem ovos ao molho sugo com cenoura picadinhaPepino japonês | Lentilha com pedacinhos de frango e abobrinha + arroz | Canja |

FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.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. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**

**29/04 A 30/04**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| **LANCHE DA MANHÃ****Infantil III ao Pré III** | Rosquinha de polvilho Cha  | Pão caseiro com manteiga ghee e queijoChá caseiro de maçã e canela |  |  |  |
| **Infantil II** | Rpsquinha de povilho Cha  | Pão caseiro com manteiga ghee e queijoChá caseiro de maçã e canela |  |  |  |
| **Infantil I** | Melão | Manga |  |  |  |
| **Isento de ovo e lactose** | Ropsuqinha de polvilho Cha  | Pão caseiro com manteiga ghee Chá caseiro de maçã e canela |  |  |  |
| **ALMOÇO****Infantil II ao Pré III** | Ovo mexido com cenoura e gergelimArroz/ FeijãoTomate/ Cenoura ralada | Peito de frango recheado com brócolis, milho e requeijãoArrozPepino/ Beterraba cozida |  |  |  |
| **Infantil I** | Ovo mexido com cenoura e gergelimArroz/ FeijãoTomate/ Cenoura ralada | Ovo mexido com cenoura e gergelimArroz/ FeijãoTomate/ Cenoura ralada |  |  |  |
| **Isento de ovo e lactose** | Carne moída ensopadaArroz/ FeijãoTomate/ Cenoura ralada | Peito de frango recheado com brócolis e milhoArrozPepino/ Beterraba cozida |  |  |  |
| **LANCHE DA TARDE****Infantil II, Infantil IIII, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de ovo e lactose** | Frutas da época (3 variedades) | Frutas da época (3 variedades) |  |  |  |
| **Infantil I** | Banana | Mamão com laranja |  |  |  |
| **JANTAR****Infantil II ao Pré III** | Polenta com frango ensopado | Carreteiro (arroz com carne moída e abóbora)  |  |  |  |
| **Infantil I** | Polenta com frango ensopado | Carreteiro (arroz com carne moída e abóbora)  |  |  |  |
| **Isento de ovo e lactose** | Polenta com frango ensopado | Carreteiro (arroz com carne moída e abóbora)  |  |  |  |

FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE ABRIL: abacate, ameixa, banana-maçã, caqui, cidra, jaca, kiwi, maçã, mamão, pera, tangerina e uva.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. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter.CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO MATERNAL E JARDIM ANJOS DA TERRA**

**MÊS: MAIO 2015**