**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 mel  Suco de abacaxi com hortelã | Pão caseiro com requeijão caseiro  Água saborizada | Bolo integral de laranja  Suco de frutas | Pão caseiro com nata  Suco de laranja, melão e manga | Bolo integral de cenoura  Chá de hortelã |
| **Infantil II** | Cookies integrais de aveia e uva passas  Suco de abacaxi com hortelã | Pão integral com requeijão caseiro  Água saborizada | Bolo integral de laranla sem açúcar  Suco de frutas | Pão caseiro com nata  Suco 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 ovo  Suco de abacaxi com hortelã | Pão integral com manteiga ghee  Água saborizada | Iogurte sem lactose + granola sem açúcar  Frutas: banana e maçã | Pão caseiro de batata com mel  Suco de laranja, melão e manga | Biscoito sem lactose e ovo  Chá de hortelã |
| **ALMOÇO**  **Infantil II ao Pré III** | Ovo mexido  Arroz/ Feijão  Pepino japonês / Cenoura cozida em palitos | Parafuso de legumes à bolonhesa  Alface/ Beterraba cozida | Frango enfarofado  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora Arroz  Cenoura ralada/ Brócolis | Frango assado com batata salsa  Arroz/ Feijão  Repolho/ Beterraba cozida |
| **Infantil I** | Ovo mexido  Arroz/ Feijão  Pepino japonês / Cenoura cozida em palitos | Aletria à bolonhesa  Alface/ Beterraba cozida | Frango enfarofado (sem manteiga)  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora Arroz  Cenoura ralada/ Brócolis | Frango desfiadinho com batata salsa  Arroz/ Feijão  Repolho/ Beterraba cozida |
| **Isento de ovo e lactose** | Frango refogadinho com cebola  Arroz/ Feijão  Pepino japonês / Cenoura cozida em palitos | Parafuso sem ovos à bolonhesa  Alface/ Beterraba cozida | Frango enfarofado  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Chuchu | Carne de panela com abóbora Arroz  Cenoura ralada/ Brócolis | Frango assado com batata salsa  Arroz/ Feijão  Repolho/ 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)  Arroz  Repolho | 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)  Arroz  Repolho | Polenta + iscas de carne com cenoura e abobrinha | Risoto (arroz, quinoa, frango, ervilha, abóbora e chuchu) | Purê de batata doce e cenoura com molho bolonhesa  Couve-flor |
| **Isento de ovo e lactose** | Sopa de carne com legumes | Feijoadinha (feijão com carne magra)  Arroz  Repolho | 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 polvilho  Smootie de banana e morango | Pão caseiro com manteiga ghee e queijo  Suco de tangerina com espinafre | Bolo integral de laranja  Chá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericão  Suco de maracujá, laranja e couve | Pãozinho de ricota e chia  Chá da casca de abacaxi com canela |
| **Infantil II** | Rosquinha de polvilho  Smootie de banana e morango | Pão caseiro com manteiga ghee e queijo  Suco de tangerina com espinafre | Bolo de laranja sem açúcar  Chá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericão  Suco de maracujá, laranja e couve | Pãozinho de ricota e chia  Chá da casca de abacaxi com canela |
| **Infantil I** | Mamão | Banana | Maçã | Manga com laranja | Pera |
| **Isento de ovo e lactose** | Rosquinha de polvilho  Smootie (leite sem lactose) de banana e morango | Pão caseiro de aipim com manteiga ghee  Suco de tangerina com espinafre | Biscoito sem leite e ovo  Chá de erva-cidreira | Torradinha com azeite de oliva e manjericão  Suco de maracujá, laranja e couve | Biscoito sem leite e ovo  Chá da casca de abacaxi com canela |
| **ALMOÇO**  **Infantil II ao Pré III** | Ovo cozido  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Cenoura cozida em rodelas | Iscas de frango aceboladas  Farofa de aveia / arroz  Pepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assado  Arroz/ Feijão  Couve-flor/ Cenoura ralada | Estrogonofe de frango com brócolis  Arroz  Pepino/ Milho e ervilha | Peixe assado na manteiga ghee  Arroz integral/ Feijão  Tomate/Beterraba cozida |
| **Infantil I** | Ovo cozido  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Cenoura cozida em rodelas | Frango desfiadinho  Arroz ao molho sugo  Pepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assado  Arroz/ Feijão  Couve-flor/ Cenoura ralada | Frango com brócolis e molho de tomate  Purê de batata com cenoura  Pepino/ Milho e ervilha | Peixe assado  Arroz integral/ Feijão  Tomate/Beterraba cozida |
| **Isento de ovo e lactose** | Carne moída ensopada  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Cenoura cozida em rodelas | Iscas de frango aceboladas  Arroz ao molgo sugo/ Farofa de aveia  Pepino japonês/ Beterraba cozida | Bolinho de carne assado (sem ovo)  Arroz/ Feijão  Couve-flor/ Cenoura ralada | Picadinho de frango com brócolis  Arroz/ Batata em palitos gratinadas  Pepino/ Milho e ervilha | Peixe assado na manteiga ghee  Arroz integral/ Feijão  Tomate/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 legumes  Repolho | Pão caseiro integral com patê caseiro de frango e cenoura  Suco 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 legumes  Repolho | Purê de aipim, batata e cenoura + molho de carne  Pepino 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 legumes  Repolho | Purê de aipim, batata e cenoura + molho de carne  Pepino 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 cenoura  Chá | Pão caseiro com manteiga ghee e ovo e cozido  Suco 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 cozido  Suco de laranja, abacaxi e hortelã | FERIADO |
| **Infantil I** | Banana | Mamão com banana | Manga | Maçã | FERIADO |
| **Isento de ovo e lactose** | Biscoito sem leite e ovo  Suco integral de uva sem adição de açúcar | Rosca de polvilho (coruja)  Iogurte sem lactose | Biscoito sem leite e ovo  Chá 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 orégano  Arroz/ Feijão  Pepino e tomate picadinhos | Frango ao molho de tomate  Arroz  Alface/ Cenoura cozida | Carne suína assada  Arroz integral/ Feijão  Repolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenoura  Arroz  Brócolis/ Cenoura ralada | FERIADO |
| **Infantil I** | Ovo mexido com tomate e orégano  Arroz/ Feijão  Pepino e tomate picadinhos | Picadinho de frango ao molho de tomate  Alface/ Cenoura cozida | Carne suína desfiadinha  Arroz integral/ Feijão  Repolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenoura  Arroz  Brócolis/ Cenoura ralada | FERIADO |
| **Isento de ovo e lactose** | Picadinho de carne  Arroz/ Feijão  Pepino e tomate picadinhos | Frango ao molho de tomate  Arroz/ Polenta  Alface/ Cenoura cozida | Carne suína assada  Arroz integral/ Feijão  Repolho/Beterraba cozida | Carne moída ensopada com vagem, abobrinha e cenoura  Arroz  Brócolis/ 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 + arroz  Tomate | Sopa de carne com macarrão argolinha e legumes | Polenta + frango em cubinhos ao molho sugo | FERIADO |
| **Infantil I** | Aletria à bolonhesa | Lentilha cremosa + arroz  Tomate | 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 + arroz  Tomate | 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 polvilho  Suco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão caseiro ntegral com creme de ricota  Leite batido com chocolate 50% cacau | Torradinha com azeite de oliva e oregano  Cha | Pão caseiro com requeijão caseiro  Suco de laranja | Bolo inglês integral Chá de hortelã |
| **Infantil II** | Bolinhas de polvilho  Suco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão caseiro integral com creme de ricota  Leite batido com banana | Torradinha com azeite de oliva e oregano  Cha | Pão caseiro com requeijão caseiro  Suco 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 ovo  Suco integral de maçã sem adição de açúcar | Pão integral com manteiga ghee  Leite sem lactose batido com banana | Torradinha com azeite de oliva e oregano  Iogurte sem lactose | Pão pulmann com mel  Suco de laranja | Biscoito sem leite e ovo  Chá de hortelã |
| **ALMOÇO**  **Infantil II ao Pré III** | Omelete com tempero verde e farinha de linhaça dourada  Arroz integral/ Feijão  Pepino/ Tomate | Almôndegas ao molho branco  Arroz  Couve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Beterraba cozida | Iscas de carne aceboladas  Macarrão 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 dourada  Arroz integral/ Feijão  Pepino/ Tomate | Almôndegas de carne  Arroz  Couve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Beterraba cozida | Carne desfiada e aceboladas  Aletria 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 cebola  Arroz integral/ Feijão  Pepino/ Tomate | Almôndegas (sem ovo)  Arroz/ Purê de batata com abóbora  Couve-flor/ Cenoura ralada | Enroladinho de carne com cenoura  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Beterraba cozida | Iscas de carne aceboladas  Macarrão 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 picadinha  Pepino 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 picadinha  Pepino 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 picadinha  Pepino 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 queijo  Chá caseiro de maçã e canela |  |  |  |
| **Infantil II** | Rpsquinha de povilho  Cha | Pão caseiro com manteiga ghee e queijo  Chá 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 gergelim  Arroz/ Feijão  Tomate/ Cenoura ralada | Peito de frango recheado com brócolis, milho e requeijão  Arroz  Pepino/ Beterraba cozida |  |  |  |
| **Infantil I** | Ovo mexido com cenoura e gergelim  Arroz/ Feijão  Tomate/ Cenoura ralada | Ovo mexido com cenoura e gergelim  Arroz/ Feijão  Tomate/ Cenoura ralada |  |  |  |
| **Isento de ovo e lactose** | Carne moída ensopada  Arroz/ Feijão  Tomate/ Cenoura ralada | Peito de frango recheado com brócolis e milho  Arroz  Pepino/ 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**