**CARDÁPIO IMA 02/05 A 06/05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito  Fruta: maçã | **LANCHE ESPECIAL DA NUTRI**  ***PROJETO SUSTENTABILIDADE*** | Pão integral com requeijão  Suco amarelo (laranja, manga e cenoura) | Frutas da época | Bolo de laranja  Chá de camomila |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de laranja | **LANCHE ESPECIAL DA NUTRI**  **PROJETO SUSTENTABILIDADE** | Pão caseiro com margarina Becel  Suco amarelo (laranja, manga e cenoura) | Frutas da época | Pão caseiro com geleia de frutas  Chá de camomila |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha | Banana branca amassada | Melão raspadinho | Papa de abacate e banana | Papa de banana branca e mamão papaia |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com pedacinhos de cenoura e abobrinha ralada  Arroz integral/ Feijão  Beterraba cozida/ Repolho  Suco de laranja | Frango xadrez (tomate, cebola, pimentão e brócolis)  Arroz/ Feijão  Salada verde com gergelim (alface e agrião)  Suco de abacaxi | Carne de forno  Arroz integral/ Feijão  Parafuso sem glúten ao molho de tomate  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá | Peito de frango acebolado  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Grão de bico com tempero verde  Suco de limão | Peixe empanado (farinha de arroz) e assado  Arroz integral/ Feijão  Tomate com linhaça marrom/ Chuchu  Suco de laranja com couve |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com pedacinhos de cenoura e abobrinha ralada  Arroz integral/ Feijão  Beterraba cozida/ Repolho  Suco de laranja | Frango xadrez (tomate, cebola, pimentão e brócolis)  Arroz/ Feijão  Salada verde com gergelim (alface e agrião)  Suco de abacaxi | Carne de forno  Arroz integral/ Feijão  Macarrão sem ovos  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá | Peito de frango acebolado  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Grão de bico com tempero verde  Suco de limão | Peixe empanado sem ovo (farinha de arroz) e assado  Arroz integral/ Feijão  Tomate com linhaça marrom/ Chuchu  Suco de laranja com couve |
| **Bebês** | Polenta com cenoura, abobrinha, beterraba e molho de carne | Sopa de frango com aletria + 3 variedades de legumes | Arroz papa com couve-flor, cenoura e molho de carne | Sopa de frango com arroz + 3 variedades de legumes | Creme de abóbora e batata com caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** | Rosquinha de polvilho  Chá de frutas | **LANCHE ESPECIAL DA NUTRI**  **PROJETO SUSTENTABILIDADE** | Biscoito salgado com creme de ricota  Suco de frutas | Pão pulmann com manteiga e queijo  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas | **LANCHE ESPECIAL DA NUTRI**  **PROJETO SUSTENTABILIDADE** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de manga | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Papa salada de frutas (banana, maçã, laranja e mamão) | Pera argentina raspadinha | Maçã argentina raspadinha |
| **JANTAR** | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Polenta à bolonhesa (molho com cenoura ralada) | Purê de batata e abóbora com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) | Espaguete integral com molho de carne moída (molho com abobrinha ralada) | Arroz com iscas de carne, abóbora e couve-flor |
| **Isento de lactose e ovo** | Sopa de frango com batata e 3 variedades de legumes | Polenta à bolonhesa (molho com cenoura ralada) | Purê de batata (sem leite) e abóbora com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) | Macarrão sem ovos com molho de carne moída (molho com abobrinha ralada) | Arroz com iscas de carne, abóbora e couve-flor |
| **Bebês** | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Polenta com cenoura e molho de carne | Papa de batata, abóbora e chuchu com molho de frango | Aletria com abobrinha e molho de carne | Arroz papa com abóbora, couve-flor e molho de carne |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 09/05 A 13/05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilho  Suco de laranja | Frutas da época | Pão caseiro com manteiga e queijo  Suco de abacaxi | Frutas da época | Biscoito salgado Fruta: banana em rodelas |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de laranja | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de abacaxi | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovo  Fruta: banana em rodelas |
| **Bebês** | Papa de manga | Mamão papaia amassado com farinha de aveia | Papa salada de frutas (banana, maçã, laranja e mamão) | Pera argentina raspadinha | Maçã argentina raspadinha |
| **ALMOÇO** | Carne de panela com batata salsa  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Repolho/ Vagem  Suco de maracujá | Bolo de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz/ Feijão  Salada de alface com linhaça dourada/ Cenoura cozida  Suco de laranja | Cubinhos de peito de frango enfarofados  Arroz integral/ Feijão  Pepino com gergelim/ Tomate  Limonada | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Aipim cozido  Chuchu com tempero verde/ Beterraba ralada  Suco de abacaxi |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panela com batata salsa  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Repolho/ Vagem  Suco de maracujá | Carne moída ensopada  Arroz/ Feijão  Salada de alface com linhaça dourada/ Cenoura cozida  Suco de laranja | Cubinhos de peito de frango refogados  Arroz integral/ Feijão  Pepino com gergelim/ Tomate  Limonada | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Aipim cozido  Chuchu com tempero verde/ Beterraba ralada  Suco de abacaxi |
| **Bebês** | Papa de batata salsa, cenoura e beterraba com molho de carne | Sopa de frango com arroz + 3 variedades de legumes | Batata doce amassada com cenoura e caldo de feijão | Arroz papa com abóbora, abobrinha e caldo de feijão | Aipim amassado com chuchu, beterraba e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com creme de ricota  Suco de limão e laranja | Frutas da época | Bolo de cenoura sem cobertura  Chá de hortelã | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de limão e laranja | Frutas da época | Pão caseiro com geleia de frutas  Chá de hortelã | Frutas da época |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha | Banana branca amassada | Melão raspadinho | Papa de abacate e banana | Papa de banana branca e mamão papaia |
| **JANTAR** | Arroz integral com frango desfiado, cenoura, brócolis e milho | Parafuso sem glúten à bolonhesa (molho com pedacinhos de abóbora) | Polenta com molho de frango (molho enriquecido com abobrinha ralada) | Sopa de carne com aletria, batata salsa + 3 variedades de legumes | Purê de batata com frango moído ao molho vermelho (molho com pedacinhos de cenoura) |
| **Isento de lactose e ovo** | Arroz integral com frango desfiado, cenoura, brócolis e milho | Parafuso sem ovos à bolonhesa (molho com pedacinhos de abóbora) | Polenta com molho de frango (molho enriquecido com abobrinha ralada) | Sopa de carne com batata salsa + 3 variedades de legumes | Purê de batata (sem leite) com frango moído ao molho vermelho (molho com pedacinhos de cenoura) |
| **Bebês** | Sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes | Aletria com abóbora e molho de carne | Polenta com abobrinha e molho de frango | Sopa de carne com aletria, batata salsa + 3 variedades de legumes | Papa de batata e cenoura e chuchu com molho de frango |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 16/05 A 20/05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito salgado  Cha de frutas | Frutas da época | Pão integral com manteiga e queijo  Suco rosa (laranja e beterraba) | ANIVERSARIANTES DO MÊS | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco rosa (laranja e beterraba) | ANIVERSARIANTES DO MÊS | Frutas da época |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Banana branca amassada com farinha de aveia | Papa de manga | Banana branca e mamão papaia amassados | Papa mix (banana, maçã, beterraba e laranja) |
| **ALMOÇO** | Iscas de carne ensopada com cenoura, chuchu e vagem  Arroz integral/ Feijão  Farofa  Repolho/ Beterraba cozida  Suco de laranja e cenoura | Peito de frango refogado com cebola e brócolis  Arroz/ Feijão  Salada de alface com tomate picadinho e linhaça dourada  Suco de abacaxi | Estrogonofe magro de carne  Arroz integral/ Feijão  Purê de batata  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de limão | Frango ensopado  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Beterraba cozida  Suco de laranja | Bife ao tomate  Arroz integral/ Feijão  Parafuso sem glúten alho e óleo (com azeite de oliva)  Couve-flor/ Cenoura ralada  Suco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | Iscas de carne ensopada com cenoura, chuchu e vagem  Arroz integral/ Feijão  Farofa  Repolho/ Beterraba cozida  Suco de laranja e cenoura | Peito de frango refogado com cebola e brócolis  Arroz/ Feijão  Salada de alface com tomate picadinho e linhaça dourada  Suco de abacaxi | Estrogonofe magro de carne  Arroz integral/ Feijão  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de limão | Frango ensopado  Arroz/ Feijão  Pepino japonês/ Beterraba cozida  Suco de laranja | Bife ao tomate  Arroz integral/ Feijão  Macarrão sem ovos alho e óleo (com azeite de oliva)  Couve-flor/ Cenoura ralada  Suco de maracujá |
| **Bebês** | Papa de legumes (cenoura, chuchu, vagem e beterraba) com molho de carne | Arroz papa com brócolis, abóbora e caldo de feijão | Canja de carne | Polenta com beterraba, cenoura e molho de frango | Sopa de carne com aletria + 3 variedades de legums |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com requeijão  Suco de maracujá | Frutas da época | ANIVERSARIANTES DO MÊS | Biscoito salgado de gergelim  Fruta: maçã em tirinhas |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com geleia de frutas  Suco de maracujá | Frutas da época | ANIVERSARIANTES DO MÊS | Biscoito sem lactose e ovo  Fruta: maçã em tirinhas |
| **Bebês** | Papa amarela (mamão, manga e laranja) | Mamão papaia amassado | Pera argentina raspadinha | Melão raspadinho | Banana branca amassada |
| **JANTAR** | Polenta ao molho sugo | Sopa de carne com arroz, batata e 3 variedades de legumes | Pizza integral (massa integral com molho de tomate caseiro, milho e tomate) | Espaguete integral à bolonhesa | Arroz com frango desfiado, cenoura, abobrinha e ervilha |
| **Isento de lactose e ovo** | Polenta ao molho sugo | Sopa de carne com arroz, batata e 3 variedades de legumes | Pizza integral (massa integral com molho de tomate caseiro, milho e tomate) | Espaguete sem ovos à bolonhesa | Arroz com frango desfiado, cenoura, abobrinha e ervilha |
| **Bebês** | Polenta ao molho sugo | Sopa de carne com arroz, batata e 3 variedades de legumes | Sopa de frango com batata salsa + 3 variedades de legumes | Creme de abóbora com molho de carne | Papa de arroz com cenoura, abobrinha e molho de frango |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 23/05 A 27/05**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA - PLANTÃO** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito integral salgado  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Pão integral com manteiga e queijo  Suco rosa (laranja e beterraba) | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Pão caseiro com geleia de frutas  Suco rosa (laranja e beterraba) | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Mamão papaia amassado | Banana branca amassada | FERIADO | PLANTÃO |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com pedacinhos de abóbora  Arroz/ Feijão  Chuchu com tempero verde/ cenoura ralada  Suco de limão e laranja | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Salada de alface/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado  Arroz/ Feijão  Cenoura em rodelas  Tomate com cebola  Limonada | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com pedacinhos de abóbora  Arroz/ Feijão  Chuchu com tempero verde/ Cenoura ralada  Suco de limão e laranja | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Salada de alface/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado  Arroz/ Feijão  Cenoura em rodelas  Tomate com cebola  Limonada | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Papa de abóbora, abobrinha e molho de carne | Arroz papa com beterraba, brócolis e caldo de feijão | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | FERIADO | PLANTÃO |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Bolo de coco  Chá de erva-doce | Frutas da época | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Chá de erva-doce | Frutas da época | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Banana branca amassada com farinha de aveia | Papa de manga | FERIADO | PLANTÃO |
| **JANTAR** | Purê de batata com molho de frango (molho enriquecido com pedacinhos de abóbora e chuchu) | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Arroz com carne moída, brócolis, vagem e cenoura | FERIADO | PLANTÃO |
| **Isento de lactose e ovo** | Purê de batata (sem leite) com molho de frango (molho enriquecido com pedacinhos de cenoura e chuchu) | Sopa de frango com 3 variedades de legumes | Arroz com carne moída, vagem e cenoura | FERIADO | PLANTÃO |
| **Bebês** | Papa de batata, cenoura e chuchu com molho de frango | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Arroz papa com, vagem, cenoura e molho de carne | FERIADO | PLANTÃO |

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 30/05 a 31/05**

**OBSERVAÇÕES DO CARDÁPIO:** 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) O arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 3) As sopas para os bebês serão amassadas. 4) No dia que não houver oferta de bebida será servido água. **5**) Para o berçário não haverá adição de nenhum tipo de açúcar nos sucos e chás. 6) Para os maiores, os sucos e os chás, quando houver necessidade, serão adoçados com açúcar mascavo em quantidade moderada. 7) Durante o inverno as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. 8) As preparações serão temperadas com temperos naturais e sal marinho. 9) No dia que tiver fruta no lanche será servido de 2 a 3 opções. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**FRUTAS DO MÊS DE MAIO:** abacate, banana-maçã, caqui, kiwi, maçã, pera, tangerina e uva. Frutas como banana, maçã e mamão serão servidas durante todos os meses do ano.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito integral salgado com requeijão  Suco de laranja | Frutas da época |  |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem lactose e ovo  Suco de laranja | Frutas da época |  |  |  |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha | Papa de manga e laranja |  |  |  |
| **ALMOÇO** | Carne de panela  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Carne suína magra assada  Arroz integral/ Feijão  Tomate com linhaça dourada/ Pepino  Suco de laranja e limão |  |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panela  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã | Carne suína magra assada  Arroz integral/ Feijão  Tomate com linhaça dourada/ Pepino  Suco de laranja e limão |  |  |  |
| **Bebês** | Aipim amassado com cenoura, beterraba e molho de carne | Papa de batata doce, cenoura, chuchu e caldo e feijão |  |  |  |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com creme de ricota  Suco de maracujá |  |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de maracujá |  |  |  |
| **Bebês** | Mamão papaia amasado | Banana branca amassada |  |  |  |
| **JANTAR** | Arroz com frango desfiado, brócolis e cenoura | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes |  |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Arroz com frango desfiado, brócolis e cenoura | Sopa de carne com 3 variedades de legumes |  |  |  |
| **Bebês** | Arroz papa com brócolis, cenoura e molho de frango | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes |  |  |  |