**CARDÁPIO IMA 01/06 A 03/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** |  |  | Bolo de laranja  Chá de camomila | Frutas da época | Rosquinha de polvilho  Fruta: mamão em cubinhos |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  | Pão caseiro com geleia  Chá de camomila | Frutas da época | Biscoito sem lactose e ovo  Fruta: mamão em cubinhos |
| **Bebês** |  |  | Papa de abacate e banana | Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja) | Banana branca amassada com farinha de aveia |
| **ALMOÇO** |  |  | Bolo de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz/ Feijão  Alface com gergelim/ Cenoura cozida  Suco de maracujá | Peixe empanado (com farinha de arroz)  Arroz integral/ Feijão  Batata gratinada  Repolho/ Beterraba cozida  Suco de limão | Frango xadrez  Arroz/ Feijão  Creme de milho  Couve-flor e brócolis  Suco de laranja |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  | Carne moída ensopada  Arroz/ Feijão  Alface com gergelim/ Cenoura cozida  Suco de maracujá | Peixe empanado sem ovos  Arroz integral/ Feijão  Batata cozida  Repolho/ Beterraba cozida  Suco de limão | Frango xadrez  Arroz/ Feijão  Couve-flor e brócolis  Suco de laranja |
| **Bebês** |  |  | Sopa de carne com arroz e 3 variedades de legumes | Papa de batata, cenoura e beterraba com caldo de feijão | Sopa de frango com aletria e legumes |
| **LANCHE DA TARDE** |  |  | Frutas da época | Pão caseiro om manteiga e queijo  Suco de laranja | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de laranja | Frutas da época |
| **Bebês** |  |  | Melão raspadinho | Banana e manga amassadas | Mamão amassado |
| **JANTAR** |  |  | Polenta com frango ensopadinho (molho com cenoura e abobrinha raladas) | Espaguete integral à bolonhesa | Purê de batata com iscas de carne ensopadas (molho com pedacinhos de abóbora) |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  | Polenta com frango ensopadinho (molho com cenoura e abobrinha raladas) | Espaguete de sêmola à bolonhesa | Purê de batata sem leite com iscas de carne ensopadas (molho com pedacinhos de abóbora) |
| **Bebês** |  |  | Polenta com cenoura, abobrinha e molho de frango | Aletria com brócolis e molho de carne | Creme de abóbora e batata com 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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 06/06 A 10/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoitos sortidos | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito salgado de gergelim com geleia  Chá de erva-cidreira |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem leite e lactose  Suco de laranja | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito sem leite e lactose  Chá de erva-cidreira |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Banana e manga amassadas | Mamão amassado | Papa amarela (manga, mamão e laranja) | Banana amassada |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com cenoura  Arroz/ Feijão  Beterraba cozida/ Cenoura ralada  Suco de laranja com limão | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Purê de abóbora Tomate  Suco de abacaxi | Enroladinho de carne com legumes  Arroz/ Feijão  Farofa colorida  Repolho refogado/ Beterraba ralada  Limonada | Peito de frango acebolado  Arroz integral/ Feijão  Batata doce  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de laranja | Carne de forno  Arroz/ Feijão  Maionese de legumes (batata, cenoura e chuchu)  Pepino com linhaça marrom/ Chuchu com tempero verde  Suco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com cenoura  Arroz/ Feijão  Beterraba cozida/ Cenoura ralada  Suco de laranja com limão | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Purê de abóbora Tomate  Suco de abacaxi | Enroladinho de carne com legumes  Arroz/ Feijão  Repolho refogado/ Beterraba ralada  Limonada | Peito de frango acebolado  Arroz integral/ Feijão  Batata doce  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de laranja | Carne de forno  Arroz/ Feijão  Pepino com linhaça marrom/ Chuchu com tempero verde  Suco de maracujá |
| **Bebês** | Aletria com beterraba, cenoura e molho de carne | Purê de abóbora com caldo de feijão | Sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes | Papa de batata doce, batata salsa, vagem e cenoura com caldo de feijão | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijo  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Bolo de cenoura  Chá de melissa | Rosquinha de polvilho |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Pão caseiro com geleia  Chá de melissa | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de abacate e banana | Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja) | Banana branca amassada com farinha de aveia | Pera raspadinha | Papa de manga |
| **JANTAR** | Arroz com frango desfiado, brócolis, ervilha e cenoura | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes | Pizza (massa integral, queijo, milho, tomate e orégano) | Macarronada (com parafuso sem glúten) | Polenta à bolonhesa |
| **Isento de lactose e ovo** | Arroz com frango desfiado, brócolis, ervilha e cenoura | Sopa de carne com batata e 3 variedades de legumes | Purê de aipim com molho de frango | Macarronada (com parafuso de sêmola) | Polenta à bolonhesa |
| **Bebês** | Papa de arroz com brócolis, ervilha, cenoura e molho de frango | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes | Papa de aipim, cenoura e beterraba com molho de frango | Aletria com chuchu, abobrinha e abóbora com molho de carne | Polenta com cenoura 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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 13/06 A 17/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilho  Chá de hortelã | Banana em rodelas com farinha de aveia | Pão caseiro com manteiga e queijo  Suco verde (laranja com couve) | Frutas da época | Bolo integral de coco  Chá de maçã |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem leite e lactose  Chá de hortelã | Banana em rodelas com farinha de aveia | Pão caseiro com margarina Becel  Suco verde (laranja e couve) | Frutas da época | Pão caseiro com geleia  Chá de maçã |
| **Bebês** | Maçã raspadinha | Banana amassada | Papa mix (pera, manga, banana e mamão) | Papa de manga | Mamão amassado com farinha de aveia |
| **ALMOÇO** | Cubos de carne ensopada com batatas  Arroz integral/ Feijão  Pepino japonês/ Tomate com linhaça dourada  Suco de abacaxi com hortelã | Peito de frango refogado com pedaços de brócolis  Arroz/ Feijão  Alface americana com tomate  Suco de laranja | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Espaguete integral ao molho vermelho  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá | Estrogonofe magro de frango  Arroz/ Feijão  Purê de batata  Grão de bico com tempero verde/ Beterraba ralada  Limonada | Bolinho de carne assado (com farinha de aveia)  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Chuchu  Suco de laranja e limão |
| **Isento de lactose e ovo** | Cubos de carne ensopada com batatas  Arroz integral/ Feijão  Pepino japonês/ Tomate com linhaça dourada  Suco de abacaxi com hortelã | Peito de frango refogado com pedaços de brócolis  Arroz/ Feijão  Alface americana com tomate  Suco de laranja | Bife acebolado  Arroz integral/ Feijão  Espaguete sem ovos ao molho vermelho  Couve-flor com cenoura em rodelas  Suco de maracujá | Frango ao molho vermelho  Arroz/ Feijão  Batata cozida  Grão de bico com tempero verde/ Beterraba ralada  Limonada | Carne moída ensopada  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Chuchu  Suco de laranja e limão |
| **Bebês** | Papa de batata, chuchu e abóbora com molho de carne | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Arroz papa com couve, flor, cenoura e caldo de feijão | Papa de batata, grão de bico e beterraba com molho de frango | Sopa de carne com arroz e 3 variedades de legumes |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito integral salgado com geleia  Suco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Suco de maracujá | Frutas da época | Biscoito sem leite e lactose  Suco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de manga e laranja | Mamão amassado | Papa de mamão e banana | Pera raspadinha | Banana branca amassada |
| **JANTAR** | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) + torradinha | Purê de batata com molho de carne moída (molho com pedacinhos de cenoura e abobrinha) | Polenta com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu e abóbora) | Arroz com iscas de carne, milho, vagem e cenoura | Parafuso integral ao molho de tomate com pedaços de brócolis |
| **Isento de lactose e ovo** | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) | Purê de batata sem leite com molho de carne moída (molho com pedacinhos de cenoura e abobrinha) | Polenta com molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu e abóbora) | Arroz com iscas de carne, milho, vagem e cenoura | Parafuso de sêmola ao molho de tomate com pedaços de brócolis |
| **Bebês** | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) | Papa de cenoura, abobrinha e batata com molho de carne | Polenta com chuchu, abóbora e molho de frango | Arroz papa com cenoura, vagem e molho de carne | Aletria ao molho vermelho com brócolis |

**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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 20/06 A 24/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Pão integral com mateiga  Chá de camomila  Fruta: banana | Frutas da época | Pão pulmann com requeijão  Suco de abacaxi |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem leite e ovo  Suco de laranja | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Chá de camomila  Fruta: banana | Frutas da época | Pão caseiro com geleia  Suco de abacaxi |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Mamão amassado | Papa de mamão e banana | Pera raspadinha | Banana branca amassada |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com abóbora e abobrinha  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi | Frango ensopado  Arroz integral/ Feijão  Polenta  Salada verde (Alface crespa, americana e agrião)  Suco de laranja com cenoura | Bife ao tomate  Arroz/ Feijão  Tomate com linhaça dourada/ Brócolis  Suco de maracujá | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Farofa de cenoura  Repolho/ Cenoura cozida em tirinhas  Suco de laranja e limão | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Bolinho de arroz assado  Pepino/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com abóbora e abobrinha  Arroz/ Feijão  Cenoura ralada/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi | Frango ensopado  Arroz integral/ Feijão  Polenta  Salada verde (Alface crespa, americana e agrião)  Suco de laranja com cenoura | Bife ao tomate  Arroz/ Feijão  Tomate com linhaça dourada/ Brócolis  Suco de maracujá | Frango assado  Arroz integral/ Feijão  Repolho/ Cenoura cozida em tirinhas  Suco de laranja e limão | Bife rolê  Arroz/ Feijão  Purê de aipim  Pepino/ Beterraba cozida  Suco de abacaxi com hortelã |
| **Bebês** | Creme de abóbora e abobrinha com molho de carne | Polenta com cenoura e molho de frango | Sopa de frango com aletria e 3 variedades de legumes | Papa de batata salsa e chuchu com caldo de feijão | Papa de aipim com beterraba e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Bolo de laranja  Chá de erva-doce | Frutas da época | Biscoito salgado de gergelim  Fruta: mamão em cubinhos | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Chá de erva-doce | Frutas da época | Biscoito sem leite e ovo  Fruta: mamão em cubinhos | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa amarela (manga, mamão e cenoura) | Banana amassada | Papa mix (pera, manga, banana e mamão) | Papa de manga | Mamão amassado com farinha de aveia |
| **JANTAR** | Purê de batata ao molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) | Espaguete à bolonhesa | Polenta com molho de tomate (molho enriquecido com cenoura) | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes + pãozinho | Pizza (massa integral, queijo, milho, tomate e orégano) |
| **Isento de lactose e ovo** | Purê de batata sem leite ao molho de frango (molho com pedacinhos de chuchu) | Espaguete de sêmola à bolonhesa | Polenta com molho de tomate (molho enriquecido com cenoura) | Sopa de carne com aletria de sêmola e 3 variedades de legumes | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) |
| **Bebês** | Papa de batata, chuchu e cenoura com molho de frango | Aletria com abobrinha, a e molho de frango | Polenta com cenoura , couve- flor e molho de tomate | Sopa de carne com aletria e 3 variedades de legumes | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) |

**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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 27/06 A 30/06**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito sortido  Chá de frutas | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijo  Chá de erva-doce  Fruta: banana | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem leite e ovo  Chá de frutas | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Chá de erva-doce  Fruta: banana | FESTA DOS  ANIVERSARIANTES |  |
| **Bebês** | Maçã raspadinha | Papa de banana e abacate | Papa de manga | Mamão amassado |  |
| **ALMOÇO** | Carne de panela  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Pepino japonês  Suco de laranja | Peito de frango acebolado  Arroz/ Feijão  Beterraba/ Repolho  Limonada | Carne de forno  Arroz integral/ Feijão  Farofa  Tomate/ Couve-flor  Suco de abacaxi | Cubos de peito de frango enfarofados  Arroz/ Feijão  Espaguete ao molho vermelho  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de laranja com couve |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panela  Arroz integral/ Feijão  Cenoura ralada/ Pepino japonês  Suco de laranja | Peito de frango acebolado  Arroz/ Feijão  Beterraba/ Repolho  Limonada | Carne de forno  Arroz integral/ Feijão  Tomate/ Couve-flor  Suco de abacaxi | Cubos de peito de frango enfarofados  Arroz/ Feijão  Espaguete sem ovos ao molho vermelho  Vagem com cenoura em rodelas  Suco de laranja com couve |  |
| **Bebês** | Papa de batata doce e cenoura com molho de carne | Canja (sopa de frango com arroz e 3 variedades de legumes) | Papa de batata salsa e abobrinha com caldo de feijão | Aletria com cenoura, vagem e molho de tomate |  |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão integral com requeijão  Suco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina Becel  Pão caseiro com margarina Becel | Frutas da época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES |  |
| **Bebês** | Banana e mamão amassados | Melão raspadinho | Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja) | Banana amassada |  |
| **JANTAR** | Arroz com frango desfiado, cenoura, couve-flor e abobrinha | Polenta à bolonhesa | Purê de batata ao molho de tomate (molho com pedaços de brócolis) | Canja de carne (sopa de carne com arroz e 3 variedades de legumes) |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Arroz com frango desfiado, cenoura, couve-flor e abobrinha | Polenta à bolonhesa | Purê de batata sem leite ao molho de tomate (molho com pedaços de brócolis) | Canja de carne (sopa de carne com arroz e 3 variedades de legumes) |  |
| **Bebês** | Arroz papa com cenoura, couve-flor, abobrinha e molho de frango | Polenta com chuchu e molho de carne | Papa de batata com brócolis e molho de tomate | Canja de carne (sopa de carne com arroz e 3 variedades de legumes) |  |

**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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**FRUTAS DA ÉPOCA – MÊS DE JUNHO -** carambola, kiwi, laranja-lima, mexerica e tangerina.