**CARDÁPIO 01/08 A 05/08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilhoChá de frutas | Banana em rodelas com farinha de aveiaChá de erva-doce | Pão integral com requeijãoSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Bolo de cenouraChá de camomila |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem ovo e lactoseChá de frutas  | Banana em rodelas com farinha de aveiaChá de erva-doce | Pão caseiro com margarina BecelSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época | Pão caseiro com geleiaChá de camomila |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Mamão amassado | Papa de mamão e banana | Pera raspadinha | Banana branca amassada |
| **ALMOÇO** |  Carne moída ensopada com cenoura Arroz integral/ FeijãoFarofaBeterraba cozida/ Pepino em rodelasSuco de abacaxi | Frango assadoArroz/ FeijãoEspaguete ao molho vermelhoAlface com gergelim/ Cenoura raladaLimonada | Iscas de carne aceboladasArroz integral/ FeijãoTomate em rodelas/ Couve-florSuco de laranja | Frango xadrezArroz/ FeijãoBeterraba/ RepolhoSuco de laranja e limão | Bolo de carne assado (com farinha de aveia)Arroz integral/ FeijãoVagem e cenoura cozidosSuco de abacaxi com hortelã |
| **Isento de lactose e ovo** |  Carne moída ensopada com cenoura Arroz integral/ FeijãoBeterraba cozida/ Pepino em rodelasSuco de abacaxi | Frango assadoArroz/ FeijãoEspaguete de sêmola ao molho vermelhoAlface com gergelim/ Cenoura raladaLimonada | Iscas de carne aceboladasArroz integral/ FeijãoTomate em rodelas/ Couve-florSuco de laranja | Frango xadrezArroz/ FeijãoBeterraba/ RepolhoSuco de laranja e limão | Carne moída refogada com legumesArroz integral/ FeijãoVagem e cenoura cozidosSuco de abacaxi com hortelã |
| **Bebês** | Arroz papa com cenoura, beterraba e molho de carne | Aletria ao molho de tomate + cenoura amassada | Arroz papa com caldo de feijão + couve-flor amassada | Canja | Sopinha de feijão (aletria com caldo de feijão e legumes amassados) |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão caseiro com manteiga e queijoSuco rosa (laranja e beterraba)  | Frutas da época | Biscoito integral salgado Suco de maracujá | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro margarina becelSuco rosa (laranja e beterraba)  | Frutas da época | Biscoito sem ovo e lactoseSuco de maracujá | 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** | Polenta ao molho sugo | Pizza com queijo, tomate e milho | Sopa de frango com aletria e legumes | Parafuso sem glúten à bolonhesa (molho com cenoura ralada) | Risoto (arroz com frango, brócolis e milho) |
| **Isento de lactose e ovo** | Polenta ao molho sugo | Canja de carne | Sopa de frango com legumes | Parafuso de sêmola à bolonhesa (molho com cenoura ralada) | Risoto (arroz com frango, brócolis e milho) |
| **Bebês** | Polenta ao molho sugo | Canja de carne | Sopa de frango com legumes | Aletria com cenoura amassada e emolho de carne | Arroz papa com brócolis 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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. 12) FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE AGOSTO: Carambola, banana nanica, caju, kiwi, laranja-pera, laranja lima, maçã, mamão, morango e tangerina. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano.

 **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO 08/08 A 12/08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito integral salgado Suco de fruta | Frutas da época | Pão pulmann com manteiga e queijoChá de erva-cidreira | Frutas da época | Pão caseiro com requeijãoSuco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem ovo e lactoseSuco de fruta | Frutas da época | Pão caseiro com margarina BecelChá de erva-cidreira | Frutas da época | Pão caseiro com geleiaSuco de maracujá |
| **Bebês** | Maçã raspadinha | Banana amassada | Papa mix (pera, manga, banana e mamão) | Papa de manga | Mamão amassado com farinha de aveia |
| **ALMOÇO** | Carne de panela com legumesArroz/ FeijãoRepolho/ Beterraba cozidaSuco de maracujá | Peixe empanado com farinha de arrozArroz integral/ FeijãoPepino japonês em rodelas/Cenoura cozidaSuco de abacaxi  | Tiras de peito de frango aceboladasArroz/ FeijãoParafuso sem glúten ao molho vermelhoAlface com tomate e linhaçaSuco de laranja | Bife rolêArroz integral/ FeijãoFarofa de cenouraBeterraba cozida / Cenoura raladaLimonada | Cubos de peito de frango refogados com brócolisArroz/ FeijãoChuchu com tempero verde/ TomateSuco de limão e laranja |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panela com legumesArroz/ FeijãoPolentaRepolho/ Beterraba cozidaSuco de maracujá | Peixe ensopadinhoArroz integral/ FeijãoPepino japonês em rodelas/Cenoura cozidaSuco de abacaxi  | Tiras de peito de frango aceboladasArroz/ FeijãoParafuso de sêmola ao molho vermelhoAlface com tomate e linhaçaSuco de laranja | Bife rolêArroz integral/ FeijãoBeterraba cozida / Cenoura raladaLimonada | Cubos de peito de frango refogados com brócolisArroz/ FeijãoChuchu com tempero verde/ TomateSuco de limão e laranja |
| **Bebês** | Polenta com molho de carne + beterraba amassada | Batata e cenoura amassadas com caldo de feijão | Aletria ao molho de tomate + chuchu e abobrinha amassadas | Canja de carne | Purê de batata salsa, batata inglesa e abóbora com caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas da época | Pão francês com requeijãoSuco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época | Bolo integral de laranjaChá de melissa | Frutas da época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas da época | Pão caseiro com margarina BecelSuco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas da época | Biscoito sem ovo e lactoseChá de melissa | Frutas da época |
| **Bebês** | Papa de manga e laranja | Mamão amassado | Papa de mamão e banana | Pera raspadinha | Banana branca amassada |
| **JANTAR** | Espaguete integral à bolonhesa (molho com pedacinhos de chuchu) | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta com molho de carne (molho com abóbora ralada) | Purê de batata com molho de frango (com abobrinha ralada) | Carreteiro (Arroz com carne moída, vagem e cenoura) |
| **Isento de lactose e ovo** | Espaguete de sêmola à bolonhesa (molho com pedacinhos de chuchu) | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho (molho com abóbora ralada) Polenta com molho de carne (molho com abóbora ralada) | Purê de batata sem leite com molho de frango (com abobrinha ralada) | Carreteiro (Arroz com carne moída, vagem e cenoura) |
| **Bebês** | Aletria com molho de carne + chuchu amassado | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta com molho de carne + abóbora amassada | Papa de batata e abobrinha com molho de frango | Arroz papa com vagem, 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 15/08 A 19/08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Bolinhas de polvilhoSuco de fruta | Maçã picada com canela em pó e farinha de aveia | Pão integral com requeijãoSuco verde (laranja e couve) | Frutas de época | Bolo de cocoChá de hortelã |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem ovo e lactoseSuco de fruta  | Maçã picada com canela em pó e farinha de aveia | Pão caseiro com margarina BecelSuco verde (laranja e couve) | Frutas de época | Pão caseiro com geleiaChá de hortelã |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Banana e manga amassadas | Mamão amassado | Papa amarela (manga, mamão e laranja) | Banana amassada |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com abóboraArroz integral/ FeijãoBatata doceRepolho refogado/ Cenoura raladaSuco de laranja | Frango assadoArroz/ FeijãoAlface/Grão de bico com tempero verde e tomate picadinhoSuco de maracujá | Cubos de carne ensopadaArroz integral/ FeijãoaipimPepino em rodelas/ Beterraba cozidaSuco de abacaxi com hortelã | Frango refogado com tomate, cebola e pimentãoArroz/ FeijãoBrócolis com cenoura em rodelasSuco de limão | Carne de fornoArroz integral/ FeijãoTomate/ Pepino japonês em rodelasSuco de laranja |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com abóboraArroz integral/ FeijãoBatata doceRepolho refogado/ Cenoura raladaSuco de laranja | Frango assadoArroz/ FeijãoAlface/Grão de bico com tempero verde e tomate picadinhoSuco de maracujá | Cubos de carne ensopadaArroz integral/ FeijãoAipim cozidoPepino em rodelas/ Beterraba cozidaSuco de abacaxi com hortelã | Frango refogado com tomate, cebola e pimentãoArroz/ FeijãoBrócolis com cenoura em rodelasSuco de limão | Carne de fornoArroz integral/ FeijãoTomate/ Pepino japonês em rodelasSuco de laranja |
| **Bebês** | Batata doce e cenoura amassadas com molho de carne | Sopa de frango com aletria e legumes | Aipim e beterraba amassados com molho de carne | Papa de batata, cenoura e brócolis com caldo de feijão | Sopa de carne com aletria e legumes |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas de época | Pão pulmann com melSuco de abacaxi | Frutas de época | Biscoito integral salgado Suco de maracujá | Frutas de época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas de época | Pão caseiro com margarina BecelSuco de abacaxi | Frutas de época | Biscoito sem ovo e lactoseSuco de maracujá | Frutas de 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** | Parafuso ao molho sugo | Purê de batata à bolonhesa (molho om cenoura e chuchu ralados) | Polenta com frango ensopadinho (molho com abobrinha ralada) | Sopa de carne com aletria e legumes | Risoto (arroz com frango, cenoura e couve-flor) |
| **Isento de lactose e ovo** | Parafuso de sêmola ao molho sugo | Purê de batata sem leite à bolonhesa (molho om cenoura e chuchu ralados) | Polenta com frango ensopadinho (molho com abobrinha ralada) | Sopa de carne com legumes | Risoto (arroz com frango, cenoura e couve-flor) |
| **Bebês** | Aletria ao molho sugo + abóbora amassada | Papa de batata, cenoura e chuchu com molho de carne | Polenta com molho de frango + abobrinha amassada | Sopa de carne com legumes | Arroz papa com cenoura, couve-flor 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. 10) Berçário: maçã argentina, banana branca, pera argentina. 11) As papas serão amassadas com o garfo. 12) FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE AGOSTO: Carambola, banana nanica, caju, kiwi, laranja-pera, laranja lima, maçã, mamão, morango e tangerina. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano.

 **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**



**CARDÁPIO 22/08 A 26/08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito integral salgado com requeijãoSuco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas de época | Pão pulmann com queijoChá de camomilaFruta: banana | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Pão caseiro com requeijãoSuco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito sem ovo e lactoseSuco amarelo (laranja e cenoura) | Frutas de época | Pão caseiro com geleiaChá de camomilaFruta: banana | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Pão caseiro com margarina BecelSuco de maracujá |
| **Bebês** | Maçã raspadinha | Papa de banana e abacate | Papa de manga | Mamão amassado | Papa amarela (mamão, manga e laranja) |
| **ALMOÇO** | Carne de panelaArroz/ FeijãoParafuso soutêBeterraba cozida/ Cenoura raladaSuco de abacaxi | Bolo de carne assado (com farinha de aveia)Arroz integral/ FeijãoRepolho/ TomateSuco de maracujá | Tiras de carne ao tomateArroz/ FeijãoPurê de abóbora e batata salsaAlface/ Beterraba cozidaSuco de limão e laranja | Peito de frango aceboladoArroz integral/ FeijãoCouve-flor ao molho brancoPepino/ TomateSuco de laranja com cenoura | Enroladinho de carneArroz/ FeijãoBatata doceCenoura ralada/ Chuchu com gergelimLimonada |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panelaArroz/ FeijãoParafuso de sêmolaBeterraba cozida/ Cenoura raladaSuco de abacaxi | Carne resfogadaArroz integral/ FeijãoRepolho/ TomateSuco de maracujá | Tiras de carne ao tomateArroz/ FeijãoPurê de abóbora e batata salsa (sem leite)Alface/ Beterraba cozidaSuco de limão e laranja | Peito de frango aceboladoArroz integral/ FeijãoPepino/ TomateSuco de laranja com cenoura | Enroladinho de carneArroz/ FeijãoBatata doceCenoura ralada/ Chuchu com gergelimLimonada |
| **Bebês** | Aletria com molho de carne + beterraba e cenoura amassadas | Canja | Purê de abóbora e batata salsa e beterraba + molho de carne | Sopinha de feijão | Purê de batata doce com chuchu, cenoura e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas de época | Pão francês com manteiga e queijoSuco de laranja | Frutas de época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Frutas de época |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas de época | Pão caseiro com margarina BecelSuco de laranja | Frutas de época | FESTA DOS ANIVERSARIANTES | Frutas de época |
| **Bebês** | Banana e mamão amassados | Melão raspadinho | Papa salada de frutas (banana, mamão, maçã e laranja) | Banana amassada | Maçã raspadinha |
| **JANTAR** | Purê de batata com molho de frango (com chuchu picadinho) | Espaguete à bolonhesa (molho com pedacinhos de brócolis) | Pizza com queijo, tomate e milho | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho (molho com abobrinha picada) |
| **Isento de lactose e ovo** | Purê de batata sem leite com molho de frango (com chuchu picadinho) | Espaguete de sêmola à bolonhesa (molho com pedacinhos de brócolis) | Canja | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho (molho com abobrinha picada) |
| **Bebês** | Papa de batata e chuchu com molho de frango | Aletria com brócolis e molho de carne | Canja | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com molho de frango + abobrinha amassada |

**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. 12) FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE AGOSTO: Carambola, banana nanica, caju, kiwi, laranja-pera, laranja lima, maçã, mamão, morango e tangerina. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano.

 **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO 29/08 A 31/08**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Rosquinha de polvilhoSuco de maracujá | Frutas de época | Pão integral com requeijãoSuco rosa (laranja e beterraba) |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Rosquinha de polvilhoSuco de maracujá | Frutas de época | Pão caseiro com margarina BecelSuco rosa (laranja e beterraba) |  |  |
| **Bebês** | Melão raspadinho | Mamão amassado | Papa de mamão e banana |  |  |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com cenouraArroz integra/ FeijãoCenoura ralada/ repolho refogadoSuco de abacaxi com hortelã | Frango assadoArroz/ FeijãoEspaguete integral ao molho sugoSalada verde (alface, agrião e rúcula)/ Beterraba cozidaSuco de laranja | Bolinho de carne assadoArroz integral/ FeijãoCouve-flor e cenoura em rodelasSuco de maracujá |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com cenouraArroz integra/ FeijãoCenoura ralada/ repolho refogadoSuco de abacaxi com hortelã | Frango assadoArroz/ FeijãoEspaguete de sêmola ao molho sugoSalada verde (alface, agrião e rúcula)/ Beterraba cozidaSuco de laranja | Carne moída refogadaArroz integral/ FeijãoCouve-flor e cenoura em rodelasSuco de maracujá |  |  |
| **Bebês** | Polenta com molho de carne + cenoura amassada | Canja | Papa de batata, cenoura e couve-flor com caldo de feijão |  |  |
| **LANCHE DA TARDE** | Frutas de época | Pão caseiro com melOpção: requeijãoSuco de abacaxi com hortelã | Frutas de época |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Frutas de época | Pão caseiro com melSuco de abacaxi com hortelã | Frutas de época |  |  |
| **Bebês** | Papa amarela (manga, mamão e cenoura) | Banana amassada | Papa mix (pera, manga, banana e mamão) |  |  |
| **JANTAR** | Risoto (arroz com frango, vagem, cenoura e brócolis) | Parafuso integral à bolonhesa | Sopa de frango com aletria e legumes |  |  |
| **Isento de lactose e ovo** | Risoto (arroz com frango, vagem, cenoura e brócolis) | Parafuso de sêmola à bolonhesa | Sopa de frango com legumes |  |  |
| **Bebês** | Arroz papa com vagem, cenoura, brócolis e molho de frango | Aletria com molho de carne + abóbora e chuchu amassados | Sopa de frango com 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. 12) FRUTAS DA ÉPOCA - MÊS DE AGOSTO: Carambola, banana nanica, caju, kiwi, laranja-pera, laranja lima, maçã, mamão, morango e tangerina. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano.

 **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**