** CARDÁPIO IMA 01/10 A 02/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** |  |  |  | Frutas da época (3 variedades) | Biscoitos sortidosSuco de limão com laranja |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  | Frutas da época (3 variedades) | Biscoitos Maria NinfaSuco de limão com laranja |
| **Bebês** |  |  |  | Papa de mamão papaia | Papa de abacate com farinha de aveia |
| **ALMOÇO** |  |  |  | Frango assadoArroz/ FeijãoCreme de milhoBeterrabaSuco de maracujá | Bolo de carne assadoArroz integral/ FeijãoChuchu com tempero verdeSuco de abacaxi |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  | Frango assado+ Arroz + Feijão+ Beterraba + Suco de maracujá | Carne moída refogada + Arroz integral + Feijão+ Chuchu+ Suco de abacaxi |
| **Bebês** |  |  |  | Papa de abóbora e beterraba com molho de frango | Papa de batata salsa e chuchu com caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** |  |  |  | Pão caseiro com geleiaChá de camomila | Frutas da época (3 variedades) |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  | Pão caseiro com geleiaChá de camomila | Frutas da época (3 variedades) |
| **Bebês** |  |  |  | Papa de manga | Melão raspadinho |
| **JANTAR** |  |  |  | Pizza de massa integral | Risoto (Arroz com frango desfiado e legumes) |
| **Isento de lactose e ovo** |  |  |  | Sopa de carne com aletria de sêmola e legumes | Risoto (Arroz com frango desfiado e legumes) |
| **Bebês** |  |  |  | Sopa de carne com aletria e legumes | Papa de risoto |

**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) Nos dias mais frios as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

** CARDÁPIO IMA 05/10 A 09/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito de leiteSuco de laranja | Frutas da época (3 variedades)Chá de erva-doce | Pão integral com requeijãoSuco de abacaxi  | Frutas da época (3 variedades) | Bolo de cenoura sem coberturaChá de melissa |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito Maisena NinfaSuco de laranja | Frutas da época (3 variedades)Chá de erva-doce | Pão caseiro com margarina Becel OriginalSuco de abacaxi  | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com geleiaChá de melissa |
| **Bebês** | Raspas de maçã argentina | Pera argentina raspadinha | Papa de mamão papaiaÁgua de coco | Papa de manga | Banana branca amassada |
| **ALMOÇO** | Carne de panelaArrozFeijão Cenoura raladaSuco de abacaxi com hortelã | Frango assadoArroz integral/ FeijãoAlfaceSuco de limão | Carne de fornoArroz / FeijãoBeterraba raladaSuco de laranja com cenoura | Frango ensopadoArroz/ FeijãoPolentaRepolho e tomateSuco de maracujá | Bife rolêArroz integral/ FeijãoFarofa coloridaPepinoSuco de laranja e limão |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne de panela + arroz + feijão + cenoura ralada+ Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado + Arroz integral + Feijão + Alface + Suco de limão | Carne de forno + Arroz + Feijão + Beterraba + Repolho + Suco de laranja com cenoura | Frango ensopado + Arroz + Feijão + Polenta + Repolho + Tomate + Suco de maracujá | Bife rolê + Arroz integral + Feijão + Pepino + Suco de laranja e limão |
| **Bebês** | Aletria com cenoura e molho de carne | Sopa de frango com aletria e legumes | Pirãozinho de feijão com legumes | Polenta cremosa com abobrinha e molho de frango | Arroz integral papa com chuchu e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Pão pulmann com manteiga e queijoChá de hortelã | Sanduíche de biscoito integral salgado com requeijãoSuco de maracujá | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com geleiaSuco de limão com laranja | Salada de frutasSuco de gelatina |
| **Isento de lactose e ovo** | Pão caseiro com margarina Becel OriginalChá de hortelã | Biscoito Maria NinfaSuco de maracujá | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com geleiaSuco de limão com laranja | Salada de frutasSuco de gelatina  |
| **Bebês** | MelãoraspadinhoSuco de laranja lima | Papa de banana e abacate | Banana branca amassada com farinha de aveia | Maçã argentina raspadinha | Mamão papaia amassado |
| **JANTAR** | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta à bolonhesa | Purê de batata com molho de frango | Carreteiro (Arroz com carne moída e legumes) | Macarronada (com parafuso integral) |
| **Isento de lactose e ovo** | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta à bolonhesa | Purê de batata sem leite com molho de frango | Carreteiro (Arroz com carne moída e legumes) | Macarronada (com parafuso integral) |
| **Bebês** | Sopa de frango com arroz e legumes | Polenta à bolonhesa | Papa de batata com beterraba e molho de frango | Papa de carreteiro | Aletria com 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) Nos dias mais frios as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 12/10 A 16/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | **FERIADO** | Biscoito integral salgadoChá de erva-cidreira | Banana em rodelas com farinha de aveia | Rosquinha de polvilhoIogurte | Frutas da época (3 variedades) |
| **Isento de lactose e ovo** | **FERIADO** | Biscoito MariaChá de erva-cidreira | Banana em rodelas com farinha de aveia | Biscoito Maisena NinfaIogurte sem lactose | Frutas da época (3 variedades) |
| **Bebês** | **FERIADO** | Raspinhas de melão | Maçã argentina raspadinhaÁgua de coco | Banana branca amassada com farinha de aveia | Papa de abacate |
| **ALMOÇO** | **FERIADO** | Carne de panelaArroz integral/ FeijãoPepino e tomateSuco de abacaxi | Peito de frango aceboladoArroz/ FeijãoCouve-flor e cenoura em rodelasSuco de laranja  | Carne suína assadaArroz integral/ FeijãoBatata doceBeterrabaSuco de limão | Bife ao tomateArroz/ FeijãoRepolhoSuco de maracujá |
| **Isento de lactose e ovo** | **FERIADO** | Carne de panela + Arroz integral + Feijão+ Pepino e tomate + Suco de abacaxi | Peito de frango acebolado + Arroz + Feijão + Couve-flor e cenoura+ Suco de laranja | Carne suína assada + Arroz integral + Feijão + Batata doce + Beterraba+ Suco de limão | Bife ao tomate + Arroz + Feijão + Repolho + Suco de maracujá |
| **Bebês** | **FERIADO** | Macarrão conchinha com abóbora e molho de carne | Papa de batata, cenoura e couve-flor com caldo de feijão | Papa de batata doce com beterraba e caldo de feijão | Arroz papa com abobrinha, cenoura e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | **FERIADO** | Pão pulmann com requeijãoSuco de laranja com cenoura | Bolo de cocoChá de hortelã | Frutas da época (3 variedades)Gelatina | Pão caseiro com manteiga e queijoSuco verde (laranja com couve) |
| **Isento de lactose e ovo** | **FERIADO** | Pão caseiro com margarina Becel OriginalSuco de laranja com cenoura | Biscoito Maria NinfaChá de hortelã | Frutas da época (3 variedades)Gelatina sem corante | Pão caseiro com geleiaSuco verde (laranja com couve) |
| **Bebês** | **FERIADO** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga | Papa de mamão papaia | Papa de banana branca |
| **JANTAR** | **FERIADO** | Polenta com molho de frango | Canja de carne (sopa de arroz com carne e legumes) | Purê mix (batata e abóbora) à bolonhesa  | Pizza caseira |
| **Isento de lactose e ovo** | **FERIADO** | Polenta com molho de frango | Canja de carne (sopa de arroz com carne e legumes) | Purê mix (batata e abóbora) à bolonhesa  | Sopa de frango com aletria de sêmola e legumes |
| **Bebês** | **FERIADO** | Polenta com molho de frango | Canja de carne (sopa de arroz com carne e legumes) | Purê mix (batata e abóbora) à bolonhesa  | Sopa de frango com aletria e 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) Nos dias mais frios as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 19/10 A 23/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito salgado de gergelimSuco de maracujá | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com requeijãoSuco amarelo (manga, laranja e cenoura) | Frutas da época (3 variedades) | Bolo de laranjaChá de erva-doce  |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito Maisena NinfaSuco de maracujá | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com margarina Becel originalSuco amarelo (manga, laranja e cenoura) | Frutas da época (3 variedades) | Biscoito Maria NinfaChá de erva-doce  |
| **Bebês** | Papa de manga | Pera argentina raspadinhaSuco de laranja lima | Papa de banana branca  | Papa de mamão papaia | Maçã argentina raspadinha |
| **ALMOÇO** | Carne moída ensopada com legumesArroz/ FeijãoCenoura raladaSuco de laranja com limão | Escabeche de peixeArroz integral/ FeijãoSalada verde (alface americana e alface crespa)Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado assadaArroz/ FeijãoMacarroneseLimonada | Bife aceboladoArroz/ FeijãoPenne integral ao molho de tomatePepino Suco de laranja com cenoura | Cubos de peito de frango refogadosArroz integral/ FeijãoAbóbora refogadaSuco de abacaxi com hortelã |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne moída ensopada com legumes + Arroz + Feijão+ Cenoura ralada +Suco de laranja com limão | Peixe refogado com tomate e cebola + Arroz integral + Feijão +Salada verde (alface americana e alface crespa) +Suco de abacaxi com hortelã | Frango assado + Arroz +Feijão+Limonada | Bife acebolado +Arroz +FeijãoPenne de sêmola com molho de tomate + Pepino +Suco de laranja com cenoura | Cubos de peito de frango refogados +Arroz integral + Feijão +Abóbora refogada +Suco de abacaxi com hortelã |
| **Bebês** | Papa de batata com cenoura e molho de carne | Canja | Sopa de frango com aletria e legumes (3 variedades) | Papa de massa integral com beterraba e caldo de feijão | Creme de abóbora com caldo de feijão |
| **LANCHE DA TARDE** | Pão de leite com requeijãoChá de melissa | Sanduíche de biscoito integral salgado com geleiaLimonada | Frutas da época (3 variedades) | Pão pulmann com manteiga e queijoSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época (3 variedades) |
| **Isento de lactose e ovo** | Pão caseiro com margarina Becel originalChá de melissa | Biscoito Maria NinfaLimonada | Frutas da época (3 variedades) | Pão pulmann com geleiaSuco de abacaxi com hortelã | Frutas da época (3 variedades) |
| **Bebês** | Maçã argentina raspadinha | Papa de mamão papaia e banana | Raspinhas de melãoÁgua de coco | Banana branca amassada com farinha de aveia | Papa de manga |
| **JANTAR** | Sopa de frango com aletria e legumes | Arroz com carne moída e legumes | Polenta à bolonhesa | Risoto (arroz com frango desfiado e legumes) | Espaguete ao molho de carne moída com legumes |
| **Isento de lactose e ovo** | Sopa de frango com aletria e legumes | Arroz com carne moída e legumes | Polenta à bolonhesa | Risoto (arroz com frango desfiado e legumes) | Espaguete de sêmola ao molho de carne moída com legumes |
| **Bebês** | Sopa de frango com aletria e legumes | Arroz papa com carne moída e legumes | Polenta à bolonhesa | Risoto (arroz com frango desfiado e legumes) | Macarrão conchinha ao molho de carne moída 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) Nos dias mais frios as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**

**CARDÁPIO IMA 26/10 A 30/10**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **REFEIÇÕES** | **SEGUNDA-FEIRA** | **TERÇA-FEIRA** | **QUARTA-FEIRA** | **QUINTA-FEIRA** | **SEXTA-FEIRA** |
| **LANCHE DA MANHÃ** | Biscoito sortidosChá de camomila | Banana, mamão e maçã com farinha de aveia | Pão pulmann com requeijãoSuco de laranja com cenoura | Frutas da época (3 variedades) | **FESTA DOS ANIVERSARIANTES** |
| **Isento de lactose e ovo** | Biscoito Maria NinfaChá de camomila | Banana, mamão e maçã com farinha de aveia | Pão caseiro com margarina Becel OriginalSuco de laranja com cenoura | Frutas da época (3 variedades) | **FESTA DOS ANIVERSARIANTES** |
| **Bebês** | Raspinhas de melão | Maçã argentina raspadinha | Papa de mamão papaia | Papa de manga | Papa de banana branca com farinha de aveia |
| **ALMOÇO** | Carne bovina em cubos ao molho vermelhoArroz/ FeijãoRepolho Suco de laranja | PeixeArroz integral/ FeijãoCenoura raladaSuco de limão | Bolo de carne assadoArroz/ FeijãoBeterrabaSuco de abacaxi | Carne assada arroz integral/ FeijãoBrócolis e cenoura em rodelasSuco de maracujá | Enroladinho de carneArroz/ FeijãoTomate com cebolaSuco de laranja com cenoura |
| **Isento de lactose e ovo** | Carne bovina em cubos ao molho vermelho + Arroz + Feijão +Repolho +Suco de laranja | Peixe +Arroz integral + Feijão +Cenoura ralada +Suco de limão | Carne moída ensopada +Arroz +Feijão +Beterraba +Suco de abacaxi | Carne assada+Arroz integral + Feijão +Brócolis e cenoura em rodelas + Suco de maracujá | Enroladinho de carne + Arroz + Feijão+ Tomate com cebola + Suco de laranja com cenoura |
| **Bebês** | Batata com abobrinha e molho de carne | Arroz papa com beterraba, cenoura e caldo de feijão | Macarrão conchinha com chuchu, vagem e molho de carne | Papa de abóbora com brócolis cenoura e caldo de feijão | Papa de batata com cenoura e molho de carne |
| **LANCHE DA TARDE** | Pão caseiro com geleiaSuco de maracujá | Biscoito de leiteChá de maçã | Frutas da época (3 variedades) | Pão integral com manteiga e queijoSuco de limão e laranja | **FESTA DOS ANIVERSARIANTES** |
| **Isento de lactose e ovo** | Pão caseiro com geleiaSuco de maracujá | Biscoito Maisena NinfaChá de maçã | Frutas da época (3 variedades) | Pão caseiro com margarina Becel OriginalSuco de limão e laranja | **FESTA DOS ANIVERSARIANTES** |
| **Bebês** | Pera argentina raspadinha | Papa de manga e mamão | Papa de banana branca | Raspinhas de melão | Mamão papaia amassado |
| **JANTAR** | Macarronada (com parafuso integral) | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho | Purê de batata à bolonhesa | Canja |
| **Isento de lactose e ovo** | Macarronada (com macarrão de sêmola | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho | Purê de batata sem leite à bolonhesa | Canja |
| **Bebês** | Aletria com couve-flor, cenoura e molho de | Sopa de carne com arroz e legumes | Polenta com frango ensopadinho | Papa de batata com abobrinha, cenoura e molho de carne | Canja |

**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) Nos dias mais frios as bebidas serão servidas a temperatura ambiente ou levemente mornas. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: Larissa C. I de Zutter. CRN10 – 2127.**