



SEMANA 1 – 01/07 A 05/07

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ					
Prés	Fruta: maçã Torradinha com manteiga e ervas Água	Fruta: Banana Granola caseira Iogurte natural batido com manga e mamão	Fruta: laranja Pão de queijo multigrãos Água	Fruta: mamão Pão caseiro com creme de ricota Água	Fruta: melão Bolo de milho Chá de erva-doce
Infantil II e III	Fruta: maçã Torradinha com manteiga e ervas Água	Fruta: Banana Flocos de milho sem açúcar Iogurte natural batido com manga e mamão	Fruta: laranja Pão de queijo multigrãos Água	Fruta: mamão Pão caseiro com creme de ricota Água	Fruta: melão Bolo de milho Chá de erva-doce
Infantil I	Maçã	Banana	Laranja	Mamão	Melão
Isento de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO					
Infantil II ao Pré III	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Macarrão/ Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Iscas de frango empanadas e assadas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Estrogonofe de carne Arroz/ Batata assada assadas com azeite de oliva e ervas Cenoura ralada/ Chuchu	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
Infantil I	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Aletria Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Iscas de frango aceboladas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Picadinho de carne Purê de batatas Cenoura ralada/ Chuchu	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
Isento de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Macarrão sem ovos e glúten Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Iscas de frango aceboladas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado	Picadinho de carne Arroz/ Batata assada assadas com azeite de oliva e ervas Cenoura ralada/ Chuchu	Carne suína assada Arroz integral/ Feijão Tomate/ Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE					
Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	Banana	Maçã	Manga	Melão	Mamão
JANTAR - Infantil II ao Pré III					
Infantil I	Minestra	Risoto (arroz, frango desfiado, milho, ervilha e cenoura)	Polenta à bolonhesa	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Arroz integral com cúrcuma	Carne moída com legumes Espaguete
Isento de glúten, leite e ovos	Minestra	Risoto (arroz, frango desfiado, milho, ervilha e cenoura)	Polenta à bolonhesa	Molho de frango desfiado e ensopado com legumes Arroz integral com cúrcuma	Carne moída com legumes Espaguete sem ovos e lácteos

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) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos). 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva.

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



SEMANA 2 – 08/07 A 12/07

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	Fruta: maçã Pãozinho de polvilho Água	Fruta: manga Pão integral com nata Água	Fruta: banana Pãozinho de abóbora com queijo Água	Fruta: mamão Pão caseiro com manteiga e ovo mexido Água	Fruta: tangerina Bolo formigueiro (banana, aveia e mel) Chá de morango
Prés					
Infantil II e III	Fruta: maçã Pãozinho de polvilho Água	Fruta: manga Pão integral com nata Água	Fruta: banana Pãozinho de abóbora com queijo Água	Fruta: mamão Pão caseiro com manteiga e ovo mexido Água	Fruta: tangerina Bolo formigueiro (banana, aveia e uva-passas) sem açúcar Chá de morango
Infantil I	Maçã	Manga	Banana	Mamão	Melão
Isto de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO	Ovo estalado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Espaguete ao molho de tomate/ Farofa nutritiva Alface americana/ Beterraba cozida	Frango crocante Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com abóbora Arroz integral/ Batata doce cozida Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Milho
Infantil II ao Pré III					
Infantil I	Ovo estalado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Aletria ao molho de tomate/ Alface americana/ Beterraba cozida	Frango acebolado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com abóbora Purê de batata doce Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Tomate
Isto de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Chuchu	Bife acebolado Espaguete sem glúten e ovos ao molho de tomate/ Farofa nutritiva Alface americana/ Beterraba cozida	Frango crocante Arroz integral/ Feijão Tomate/ Cenoura cozida	Picadinho de carne com abóbora Arroz integral/ Batata doce cozida Repolho/ Beterraba cozida	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Tomate/ Milho
LANCHE DA TARDE					
Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isto de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	Melão	Mamão	Manga	Banana	Maçã
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Minestra	Picadinho de carne com legumes Macarrão conchinha com brócolis	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Canja de carne
Infantil I	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Minestra	Picadinho de carne com legumes Macarrão conchinha com brócolis	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Canja de carne
Isto de glúten, leite e ovos	Frango desfiado e ensopado com legumes Polenta	Minestra	Picadinho de carne com legumes Macarrão sem glúten e ovos com brócolis	Ovo mexido Feijão preto com legumes Arroz integral	Canja de carne

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) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva.

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



SEMANA 3 – 15/07 A 19/07

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ Prés	RECESSO	RECESSO	Fruta: maçã Pão de queijo de liquidificador Água	Fruta: Banana Granola caseira Iogurte natural batido com morango	Fruta: melão Bolo integral de laranja Chá de hortelã
Infantil II e III	RECESSO	RECESSO	Fruta: maçã Pão de queijo de liquidificador Água	Fruta: Banana Flocos de milho sem açúcar Iogurte natural batido com morango e uva-passas brancas	Fruta: melão Bolo integral de laranja sem açúcar Chá de hortelã
Infantil I	RECESSO	RECESSO	Maçã	Banana	Melão
Isto de glúten, leite e ovos	RECESSO	RECESSO	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO Infantil II ao Pré III	RECESSO	RECESSO	Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Estrogonofe de frango Arroz integral/ Batata doce assada com cúrcuma e azeite de oliva Alface americana/ Beterraba cozida	Iscas de carne suína aceboladas Arroz integral/ Feijão Repolho/ Cenoura cozida
Infantil I	RECESSO	RECESSO	Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Frango refogado Purê de batata doce com azeite de oliva e ervas Alface americana/ Beterraba cozida	Iscas de carne suína aceboladas Arroz integral/ Feijão Repolho/ Cenoura cozida
Isto de glúten, leite e ovos	RECESSO	RECESSO	Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Frango refogado Arroz integral/ Batata doce assada com cúrcuma e azeite de oliva Alface americana/ Beterraba cozida	Iscas de carne suína aceboladas Arroz integral/ Feijão Repolho/ Cenoura cozida
LANCHE DA TARDE Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isto de glúten, leite e ovos	RECESSO	RECESSO	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	RECESSO	RECESSO	Manga	Mamão	Banana
JANTAR - Infantil II ao Pré III	RECESSO	RECESSO	Sopa de ervilha com frango, arroz e legumes	Macarrão conchinha à bolonhesa	Carne moída ensopada com legumes Polenta
Infantil I	RECESSO	RECESSO	Sopa de ervilha com frango, arroz e legumes	Macarrão conchinha à bolonhesa	Carne moída ensopada com legumes Polenta
Isto de glúten, leite e ovos	RECESSO	RECESSO	Sopa de ervilha com frango, arroz e legumes	Macarrão conchinha sem glúten e ovos à bolonhesa	Carne moída ensopada com legumes Polenta

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) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos). 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva.

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



SEMANA 4 – 22/07 A 26/07

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ					
Prés	Fruta: melão Torradinha com manteiga e orégano Água	Fruta: tangerina Pão integral com nata Água	Fruta: banana Pãozinho de requeijão Água	Fruta: maçã Biscoito de aveia, polvilho e coco Iogurte natural batido com manga	Fruta: mamão Bolo de cacau Chá da horta
Infantil II e III	Fruta: melão Torradinha com manteiga e orégano Água	Fruta: manga Pão de queijo de liquidificador Água	Fruta: banana Pãozinho de tapioca Água	Fruta: maçã Biscoito de aveia, polvilho e coco sem açúcar Iogurte natural batido com manga	Fruta: mamão Bolo de cacau sem açúcar Chá da horta
Infantil I	Melão	Manga	Banana	Maçã	Mamão
Isento de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
ALMOÇO					
Infantil II ao Pré III	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Molho bolonhesa Arroz integral/Bolinho de brócolis Tomate/ Beterraba cozida	Frango enfarofado Arroz integral/ Feijão Alface/ Cenoura cozida	Carne de panela Macarrão/ Farofa nutritiva Tomate/ Maionese sem óleo	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Beterraba cozida
Infantil I	Ovo cozido Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Molho bolonhesa Arroz integral/ Bolinho de brócolis Tomate/ Beterraba cozida	Frango enfarofado Arroz integral/ Feijão Alface/ Cenoura cozida	Carne de panela Aletria Tomate	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Beterraba cozida
Isento de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino japonês/ Cenoura cozida	Picadinho de carne Arroz integral/ Bolinho de brócolis Tomate/ Beterraba cozida	Frango enfarofado Arroz integral/ Feijão Alface/ Cenoura cozida	Carne de panela Macarrão sem ovos e glúten/ Farofa nutritiva Tomate	Peixe assado Arroz integral/ Feijão Cenoura ralada/ Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE					
Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação
Infantil I	Banana	Maçã	Manga	Banana	Melão
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Sopa de carne com aletria e legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Macarrão parafuso	Picadinho de carne com legumes Polenta	Canja	Picadinho de carne com legumes Arroz integral
Infantil I	Sopa de carne com aletria e legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Aletria	Picadinho de carne com legumes Polenta	Canja	Picadinho de carne com legumes Arroz integral
Isento de glúten, leite e ovos	Sopa de carne com aletria e legumes	Frango desfiado e ensopado com legumes Macarrão sem ovos e glúten	Picadinho de carne com legumes Polenta	Canja	Picadinho de carne com legumes Arroz integral

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) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparações não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva.

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



SEMANA5 – 29/07 A 31/07

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	Fruta: maçã Pãozinho aquecido com azeite de oliva e ervas logurte caseiro batido com morangos	Fruta: Banana Pão caseiro com creme de ricota Água	Fruta: laranja Pão de queijo multigrãos Água		
Prés					
Infantil II e III	Fruta: maçã Pãozinho aquecido com azeite de oliva e ervas logurte caseiro batido com morangos e banana	Fruta: Banana Pão caseiro com creme de ricota Água	Fruta: laranja Pão de queijo multigrãos Água		
Infantil I	Maçã	Banana	Laranja		
Isento de glúten, leite e ovos	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação		
ALMOÇO	Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Macarrão/ Farofa nutritiva Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Isclas de frango enfarofadas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado		
Infantil II ao Pré III					
Infantil I	Ovo mexido Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Aletria Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Isclas de frango enfarofadas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado		
Isento de glúten, leite e ovos	Arroz integral/ Feijão Pepino e tomate picadinhos	Carne moída com legumes Macarrão sem ovos e glúten Cenoura ralada/ Beterraba cozida	Isclas de frango enfarofadas Arroz integral/ Feijão Tomate/ Repolho refogado		
LANCHE DA TARDE	Frutas da estação	Frutas da estação	Frutas da estação		
Infantil II, Infantil III, Pré I, Pré II, Pré III e Isento de glúten, leite e ovos					
Infantil I	Banana	Maçã	Manga		
JANTAR - Infantil II ao Pré III	Minestra	Risoto (arroz, frango desfiado, milho, ervilha e cenoura)	Polenta à bolonhesa		
Infantil I	Minestra	Risoto (arroz, frango desfiado, milho, ervilha e cenoura)	Polenta à bolonhesa		
Isento de glúten, leite e ovos	Minestra	Risoto (arroz, frango desfiado, milho, ervilha e cenoura)	Polenta à bolonhesa		

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) Os pães serão feitos na escola e sem ovos. 6) No almoço e jantar será servido água. 7) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara OU mascavo (COM MODERAÇÃO). 8) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 9) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 10) O cardápio do Infantil I é isento de sal, suco, açúcar, leite e derivados. 11) O cardápio do Infantil II e III é isento de açúcar. 12) Infantil I: as preparação não serão liquidificadas, apenas amassadas com o garfo, trituradas, desfiadas bem miudamente (salvo situações como por exemplo, manga com muitos fiapos. 13) Nas preparações salgadas do Infantil I será adicionado 1 fio de azeite de oliva.

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