

DATA	SALADA	PRATO PROTEICO	ACOMP. 1	ACOMP. 2	GUARNIÇÃO 1	SOBREMESA
SEX-01	ALFACE	ISCA DE CARNE	MACARRÃO AO SUGO	-----	SELETA DE LEGUMES	FRUTA
SAB-02	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
DOM-03						
SEG-04	FOLHAS MISTAS	TIRINHAS DE FRANGO	ARROZ COM CENOURA	FEIJÃO	BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO	FRUTA
TER-05	ALFACE	ALMONDEGAS BOVINA	ARROZ	FEIJÃO	CREME DE MILHO	GELATINA
QUA-06	ACELGA COM TOMATE	FRANGO ENSOPADO	ARROZ	FEIJÃO	PURÊ DE BATATA	FRUTA
QUI-07	BETERRABA	OMELETE VERDE	ARROZ	FEIJÃO VITAMINADO	FAROFA COM LEGUMES	GELATINA
SEX-08	ACELGA	CARNE MOÍDA	MACARRÃO AO SUGO	-----	PALITOS DE VAGEM E CENOURA	SORVETE DE BANANA
SAB-09						
DOM-10						
SEG-11	TOMATE	FRICASSE DE FRANGO	ARROZ	-----	BRÓCOLIS ALHO E ÓLEO	FRUTA
TER-12	ALFACE	CARNE ENSOPADA	ARROZ	FEIJÃO	PURÊ DE BATATA	GELATINA
QUA-13	CENOURA	FILÉ DE CARNE SUÍNA	ARROZ	FEIJÃO	REPOLHO REFOGADO	FRUTA
QUI-14	TOMATE	OVO MEXIDO	ARROZ	FEIJÃO VITAMINADO	FAROFA DE LEGUMES	GELATINA
SEX-15	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
SAB-16						
DOM-17						
SEG-18	FOLHAS MISTAS	ESTROGONOFE DE FRANGO	ARROZ	-----	BATATA PALHA CASEIRA	FRUTA
TER-19	TOMATE	CARNE SUINA	ARROZ	FEIJÃO	CREME DE MILHO	GELATINA
QUA-20	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
QUI-21	ALFACE COM TOMATE	OVO MEXIDO	ARROZ	FEIJÃO VITAMINADO	FAROFA COM LEGUMES	GELATINA
SEX-22	REPOLHO	ROCAMBOLE DE CARNE	MACARRÃO AO SUGO	-----	BRÓCOLIS	GELADO DE ABACAXI
SAB-23						
DOM-24						
SEG-25	ALFACE COM TOMATE	NUNGTS CASEIRO	ARROZ	FEIJÃO	PURÊ DE BATATA	FRUTA
TER-26	BETERRABA	TIRINHAS DE CARNE	ARROZ	FEIJÃO	REPOLHO REFOGADO	GELATINA
QUA-27	ACELGA	LASANHA A BOLONHESA	ARROZ	----	LEGUMES REFOGADOS	FRUTA
QUI-28	TOMATE	OMELETE	ARROZ	FEIJÃO VITAMINADO	FAROFA COM LEGUMES	GELATINA COLORIDA
SEX-29	FOLHAS MISTA	CARNE MOÍDA	MACARRÃO AO SUGO	-----	BRÓCOLIS	FRUTA
SAB-30						

Cardápio Sujeito a Alterações

ÁGUA É OFERTADA NO INTERVALO DAS REFEIÇÕES OU SEMPRE QUE NECESSÁRIO CONFORME ACEITAÇÃO DA CRIANÇA.

***FEIJÃO VITAMINADO= COZINHAR COM BETERRABA/ CENOURA/ TOMATE / INHAME/ ABÓBORA OU BATATA. DEPOIS DE COZIDO BATER UM 1/3 DO FEIJÃO NO LIQUIDIFICADOR E ADICIONAR O RESTANTE DOS GRÃOS.**