

3ª Semana Fevereiro 2019

	SEGUNDA 18.02.19	TERÇA 19.02.19	QUARTA 20.02.19	QUINTA 21.02.19	SEXTA 22.02.19
LANCHE DA MANHÃ					
SUCO / LEITE / FRUTA	Café com Leite Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos	Café com Leite Fruta em Cubos
ACOMPANHAMENTO	Pão de Queijo	Banana Cozida	Misto Quente	Bolo de Milho	Tapioca com Queijo
ALMOÇO					
PRATO PRINCIPAL	Bife com Batata Gratinada	Frango Assado	Maminha Assada ao Molho Madeira	Strogonoff de Carne	Feijoada
OPÇÃO	Omelete Imperial	Lasanha à Bolognesa	Costela Suína ao Forno	Filé de Peixe Empanado	Frango à Espanhola
PRATO - BASE	Arroz Branco Feijão Preto	Arroz Branco Feijão Carioca	Arroz Branco Feijão Preto	Arroz Branco Feijão Carioca	Arroz Branco Feijão Preto
GUARNIÇÃO	Macarrão (Penne)	Farofa	Purê	Vatapá	Couve à Mineira
SALADAS	Salada Crua / Cozida	Salada Crua / Cozida	Salada Crua / Cozida	VINAGRETE / Cozida	Salada Crua / Cozida
LANCHE DA TARDE					
SUCO / LEITE / FRUTA	Suco Natural Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos	Café com Leite Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos	Suco Natural Fruta em Cubos
ACOMPANHAMENTO	Croissant de Morango	Bolo de Cenoura	Empadinha de Queijo	Mini Esfirra de Carne	Rocambole

Cardápio elaborado para fornecer 20% das necessidades nutricionais diárias nos lanches, 30% nas refeições principais (almoço) Elaborado por: Luciana Souza - Nutricionista - CRN7/ 2631

Observações:

- O prato principal e a opção do cardápio para a Educação Infantil será sempre desfiado ou em cubos e sem molho.
- Embutidos não ser
ão servidos, sempre substituídos por carne ou frango grelhados.
- Sempre teremos frutas nos lanches como opção, caso a criança não aceite lanchar a opção principal.
- Cardápio sujeito a alterações.



Omelete Imperial: Champignon, tomate, salsa, cebola, brócolis, alcaparras, mussarela, gorgonzola, assado

Filé de Frango à Espanhola: Pimentão verde, tomate e azeitona refogados