JULHO							
Data	Dia	Receita	Fruta	Quant.	Bebida	Quant	Aluno
22/07	Segunda	FÉRIAS					
23/07	Terça	FÉRIAS					
24/07	Quarta	ANIVERSÁRIO LUCAS					Lucas
25/07	Quinta	Pamonha sem queijo (9 sal e 6 doce) ou polenta	Cítricas (laranja já cortada e descascada)	3kg	Água de coco	4L	Olivia
26/07	Sexta	Açaí (3 litros) e tapioca com azeite	Frutas secas, castanhas ou fruta da estação	1-2kg secas 3kg estação	Água de coco	4L	Thiago
29/07	Segunda	Macarrão de arroz com molho a parte (pesto, legumes ou tomate)	Amarelas (maracujá, mamão já cortado)	3kg	Água de coco	4L	Alice
30/07	Terça	Crepioca	Branca (caju, maçã, pera)	3kg	Suco	4L	Angelo
31/07	Quarta	Pamonha sem queijo (9 sal e 6 doce) ou polenta	Vermelha (ameixa, uva)	2,5kg ou 4 caixas (uva)	Água de coco	4L	Bia
01/08	Quinta	Milho cozido e ovo cozido (descascado)	Cítricas (acerola, mexerica)	3kg	Suco	4L	Catarina Nunes
02/08	Sexta	Pipoca	Frutas secas, castanhas ou fruta da estação	1-2kg secas 3kg estação	Água de coco	4L	Catarina Ribeiro

• Restrições Alimentares: Abacaxi, mel, proteína do leite, leite e derivados, trigo, castanha de caju

- O lanche é composto por: SALGADO, FRUTA, ÁGUA DE COCO E/OU CHÁ em quantidade suficiente para 24 crianças e a Professora.
- Procurar trazer lanches de sal e evitar trazer lanches doces. O lanche deve estar pronto para servir às 9h20.
- As frutas bem lavadas e, quando for o caso, cortadas; o lanche bem conservado e, sempre que possível, organizado para estar pronto para a professora servir.
- LANCHE RESERVA: 1 kg de frutas secas e/ou castanhas (s/ cast. caju), 3 litros de suco de garrafa, 1kg de granola (s/ mel e s/ cast. caju), 3 pacotes de peta (sem leite), 1 caixa de chá.
- A família que por ventura esquecer o lanche, deverá repor o lanche reserva integralmente no dia seguinte.
- Dar preferência para frutas, verduras, ovos e farinhas orgânicas; selecionar as frutas da época, comprando com alguma antecedência, para dar tempo de amadurecerem.
- Em caso de impossibilidade ou viagem, trocar antecipadamente o dia com um colega.