

| JULHO | | | | | | | |
|-------|---------|--|---|----------------------------|--------------|-------|------------------|
| Data | Dia | Receita | Fruta | Quant. | Bebida | Quant | Aluno |
| 22/07 | Segunda | FÉRIAS | | | | | |
| 23/07 | Terça | FÉRIAS | | | | | |
| 24/07 | Quarta | Pipoca | Vermelha (Goiaba, melancia já cortadas) | 3kg | Água de coco | 4L | Catarina Ribeiro |
| 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 | | | Catarina Nunes |
| 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 | Thiago |
| 02/08 | Sexta | ANIVERSÁRIO LUCAS | | | | | Lucas |

● **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.