ABRIL							
Data	Dia	Receita	Fruta	Quant.	Bebida	Quant	Aluno
01/04	Segunda	<u> </u>	Amarelas (maracujá, mamão)	3kg	Chá	2L	Kyara
02/04	Terça	Torta de mandioca ou bolinho de mandioca (sem farinha de trigo)	Branca (caju, maçã, pera)	3kg	Água de coco	4L	Laura Bastos
03/04	Quarta	Pamonha sem queijo (9 sal e 6 doce) ou polenta	Vermelha (ameixa, uva)	2,5kg ou 4 caixas (uva)	Chá	2L	Laura de Souza
04/04	Quinta	Milho cozido e ovo cozido	Cítricas (acerola, mexerica)	3kg	Água de coco	4L	Lucas
05/04	Sexta	Batatas assadas (1 travessa de batata inglesa, 1 travessa de cará/batata doce/inhame)	Frutas secas, castanhas ou fruta da estação	1-2kg secas 3kg estação	Chá	2L	Luciano
08/04	Segunda	Panqueca de aveia salgada com legumes (brocolis e couve-flor) cozidos al dente e cenoura e tomate cereja, crus	Amarelas (Manga ou pêssego)	3kg	Chá	2L	Luisa Costa
09/04	Terça	Tapioca com azeite e ovo cozido	Branca (Banana, melão)	3kg	Água de coco	4L	Luiza Estrela
10/04	Quarta	Sanduíche de pão sem farinha de trigo com pastas (guacamole ou homus ou tahine) e salada	Vermelha (ameixa, uva)	2,5kg ou 4 caixas (uva)	Chá	2L	Maria Fernanda
11/04	Quinta	Cuscuz (3) + ovo mexido	Cítricas (laranja)	3kg	Água de coco	4L	Mariana
12/04	Sexta	2 Omelete de forno (1 de batata ou legumes, 1 sem recheio)	Frutas secas, castanhas ou fruta da estação	1-2kg secas 3kg estação	Chá	2L	Max
15/04 a 19/04		RECESSO DE PÁSCOA					
22/04	Segunda	Salada ou macarrão de arroz com molho (pesto, legumes ou tomate)	Amarelas (Manga ou pêssego)	3kg	Água de coco	4L	Olivia
23/04	Terça	Pão de beijo	Branca (Banana, melão)	3kg	Chá	2L	Thiago
24/04	Quarta	Panqueca de aveia	Vermelha (Goiaba, melancia)	3kg	Água de coco	4L	Alice
25/04	Quinta	Pamonha sem queijo (9 sal e 6 doce) ou polenta	Cítricas (laranja)	3kg	Chá	2L	Angelo
26/04	Sexta	ANIVERSARIANTES DO MÊS					Helena
29/04	Segunda	Arroz integral/7 grãos (sem trigo/cevada)	Amarelas (maracujá, mamão)	3kg	Água de coco	4L	Catarina Nunes
30/04	Terça	Torta de mandioca ou bolinho de mandioca (sem farinha de trigo)	Branca (caju, maçã, pera)	3kg	Chá	2L	Caue
01/05	Quarta	FERIADO DIA DO TRABALHO					
02/05	Quinta	Milho cozido e ovo cozido	Cítricas (acerola, mexerica)	3kg	Chá	2L	Cecilia
03/05	Sexta	Batatas assadas (1 travessa de batata inglesa, 1 travessa de cará/batata doce/inhame)	Frutas secas, castanhas ou fruta da estação	1-2kg secas 3kg estação	Água de coco	4L	Dante

- O lanche é composto por: SALGADO, FRUTA, ÁGUA DE COCO E/OU CHÁ em quantidade suficiente para 23 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, 3 litros de suco de garrafa, 1kg de granola, 3 pacotes de peta, 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.