

DATA	CAFÉ DA MANHÃ – 8:00 horas	ALMOÇO – 10:50 horas	LANCHE DA TARDE 13:30 horas	JANTAR – 16:00 horas
4 Seg	Chá mate Pão francês c/ manteiga	Arroz, Feijão preto Frango (coxa e sobrecoxa) assado Abobrinha refogada Salada: Tomate Água	Maçã picadinha	Macarrão com carne moída ao sugo
5 Ter	Vitamina de banana Pão fatiado	Arroz, Feijão branco Carne moída bovina ao sugo Polenta cremosa Salada: Alface Suco de fruta	Banana inteira	Sopa de legumes com músculo desfiado e macarrão cabelo de anjo
6 Qua	Leite integral Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Isca de frango (sassami) com tomate e cebola Farofa de vagem, cenoura Salada: Couve flor Água	Mamão picadinho	Sopa de legumes com frango e macarrão cabelo de anjo
7 Qui	Chá mate com leite Pão fatiado c/ manteiga	Arroz, Feijão branco Músculo cozido com molho Purê de batata Salada: Beterraba cozida Suco de fruta	Salada de frutas	Polenta com músculo desfiado
8 Sex	Suco de laranja Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Carne moída bovina com batata e cenoura Repolho refogado picadinho Salada: pepino Água	Manga picadinha	Risoto de frango

DATA	CAFÉ DA MANHÃ – 8:00 horas	ALMOÇO – 10:50 horas	LANCHE DA TARDE 13:30 horas	JANTAR – 16:00 horas
11 Seg	Chá mate Pão francês c/ manteiga	Arroz, Feijão preto Carne moída bovina ao sugo Purê de batata Salada: Tomate Água	Maçã picadinha	Arroz colorido (tomate, abobrinha e cenoura) com frango desfiado
12 Ter	Vitamina de banana Pão fatiado	Arroz, Feijão branco Isca de coxão mole refogada Abobrinha e cenoura refogada Salada: Acelga Suco de fruta	Banana inteira	Polenta cremosa com molho de carne moída
13 Qua	Leite integral Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Isca de frango (sassami) com tomate e cebola Creme de milho Salada: Brócolis Água	Melão picadinho	Sopa de legumes com frango desfiado e macarrão cabelo de anjo
14 Qui	Chá mate com leite Pão fatiado c/ manteiga	Arroz, Feijão branco Copa lombo suíno em cubos refogado Quirera cremosa Salada: Cenoura ralada Suco de fruta	Salada de frutas	Macarrão com carne moída ao sugo
15 Sex	Suco de laranja Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Carne moída bovina ao sugo Macarrão alho e óleo Salada: Pepino Água	Melancia picadinha	Canja de frango (arroz, batata, cenoura e frango)

DATA		CAFÉ DA MANHÃ – 8:00 horas	ALMOÇO – 10:50 horas	LANCHE DA TARDE 13:30 horas	JANTAR – 16:00 horas
18	Seg		Feriado		
19	Ter	Vitamina de banana Pão fatiado	Arroz, Feijão branco Carne moída bovina ao sugo Polenta cremosa Salada: Alface Suco de fruta	Banana inteira	Sopa de legumes com músculo desfiado e macarrão cabelo de anjo
20	Qua	Leite integral Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Isca de frango (sassami) com tomate e cebola Farofa de vagem, cenoura Salada: Couve flor Água	Mamão picadinho	Sopa de legumes com frango e macarrão cabelo de anjo
21	Qui	Chá mate com leite Pão fatiado c/ manteiga	Arroz, Feijão branco Músculo cozido com molho Purê de batata Salada: Beterraba cozida Suco de fruta	Salada de frutas	Polenta com músculo desfiado
22	Sex	Suco de laranja Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Carne moída bovina com batata e cenoura Repolho refogado picadinho Salada: pepino Água	Manga picadinha	Risoto de frango

DATA		CAFÉ DA MANHÃ – 8:00 horas	ALMOÇO – 10:50 horas	LANCHE DA TARDE 13:30 horas	JANTAR – 16:00 horas
25	Seg	Chá mate Pão francês c/ manteiga	Arroz, Feijão preto Carne moída bovina ao sugo Purê de batata Salada: Tomate Água	Maçã picadinha	Arroz colorido (tomate, abobrinha e cenoura) com frango desfiado
26	Ter	Vitamina de banana Pão fatiado	Arroz, Feijão branco Isca de coxão mole refogada Abobrinha e cenoura refogada Salada: Acelga Suco de fruta	Banana inteira	Polenta cremosa com molho de carne moída
27	Qua	Leite integral Pão francês c/ ovos mexidos	Arroz, Feijão preto Isca de frango (sassami) com tomate e cebola Creme de milho Salada: Brócolis Água	Melão picadinho	Sopa de legumes com frango desfiado e macarrão cabelo de anjo
28	Qui		Recesso		
29	Sex		Feriado		

Observações: \* Os cardápios estão sujeitos a alterações devido a situações diversas que poderão surgir.

\* A validade dos alimentos em estoque devem ser avaliados e, se necessário adequar o cardápio para que os mesmos sejam utilizados evitando vencer.

\* A consistência das preparações deve ser evoluída gradativamente, adequada a cada fase do desenvolvimento do bebê. No início desfiados e depois picados em pedaços pequenos, para que a criança aprenda a mastigar.

\* Tirar todas as sementes das frutas.

\* Fixar o cardápio em local visível para toda a comunidade escolar, e na cozinha para que a cozinheira possa segui-lo.