

ABRIL E MAIO – 2019

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Frango assado Strogonoff de carne Arroz integral/Feijão Purê de abóbora 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Peixe de forno (molho) Arroz/Feijão Batata “parisiense” 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango ao cubo com farofa Carne recheada Arroz integral/Feijão Sopa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Frango especial Arroz/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife a rolê Frango grelhado Arroz integral/Feijão Nhoque ao sugo 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
SEGUNDA SEMANA	Lombinho grelhado Carne de panela Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cubos de panela Frango xadrez (sem shoyo) Arroz/Feijão Lasanha 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega ao sugo Sobrecoxa grelhada Arroz integral/Feijão Batata com cenoura 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife ao molho branco Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cupim de panela Isca de frango com cebola Arroz integral/Feijão Purê de batata 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
TERCEIRA SEMANA	Frango assado Strogonoff de carne Arroz integral/Feijão Batata com alecrim 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife grelhado Peixe de forno (molho) Arroz/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Frango ao cubo com farofa Carne recheada Arroz integral/Feijão Sopa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bolinho de carne chapeado Frango especial Arroz/Feijão Massa integral 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife a rolê Frango grelhado Arroz integral/Feijão Vagem com carne 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas
QUARTA SEMANA	Lombinho grelhado Carne de panela Arroz integral/Feijão Polenta cremosa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cubos de panela Frango xadrez (sem shoyo) Arroz/Feijão Aipim/Batata inglesa de forno 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Almôndega ao sugo Sobrecoxa grelhada Arroz integral/Feijão Massa 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Bife ao molho branco Frango à milanesa (assado) Arroz/Feijão Espaguete de brócolis 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas	Cupim de panela Isca de frango com cebola Arroz integral/Feijão Purê de batata 5 tipos de saladas Sobremesa: salada de frutas

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos clientes/crianças. 2) Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 3) Os molhos das carnes e o molho sugo serão feitos de forma caseira (não industrializado/pronto). 4) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 5) No almoço será servido água. Feijão será variado entre: vermelho, carioca e preto. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Salada de frutas será elaborada com no mínimo 3 tipos de frutas diferentes e serão priorizadas as frutas da estação. **8) Abril: Semana 1: Dia 01 a 05. Semana 2: Dia 08 a 12. Semana 3: Dia 15 a 19. Semana 4: Dia 22 a 26. 9) Maio: Semana 1: Dia 29/04 a 03/05. Semana 2: Dia 06 a 10. Semana 3: Dia 13 a 17. Semana 4: Dia 20 a 24. Semana 1: Dia 27 a 31/05.**

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.



CARDÁPIO RESTAURANTE ALS – LANCHE



ABRIL E MAIO – 2019

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA SEMANA	Flocos de milho s/ açúcar com iogurte de coco Torrada com manteiga Frutas da estação	Pão de sanduíche com patê de frango (caseiro) Biscoito integral doce Suco de abacaxi Frutas da estação	Bolo de cacau Rosquinha de polvilho Chá de camomila Frutas da estação	Calzone de brócolis Biscoito de leite Suco de laranja Frutas da estação	Pão integral com nata e mel de abelha Biscoito salgado Suco de manga Frutas da estação
SEGUNDA SEMANA	Bolo integral Biscoito salgado Chá de maçã com canela Frutas da estação	Enroladinho de frango Biscoito doce Suco de melancia Frutas da estação	Cachorro quente vegano Biscoito integral doce Suco de acerola Frutas da estação	Bolo de cenoura Croutons Leite Frutas da estação	Cuca de maçã Rosca (coruja) Refrigerante saudável Frutas da estação
TERCEIRA SEMANA	Pão francês com queijo mussarela Biscoito doce integral Suco de kiwi Frutas da estação	Bolo integral Torrada com requeijão Leite com chocolate em pó 50% cacau Frutas da estação	Esfirra de catupiry Biscoito de leite Suco de limão Frutas da estação	Pão integral com banana quente Rosquinha de polvilho Suco de uva Frutas da estação	Bolo de fubá Rosquinha Chá de erva-doce Frutas da estação
QUARTA SEMANA	Pastel de carne (assado) Biscoito integral doce Chá de hortelã Frutas da estação	Pão caseiro com ovos mexidos Biscoito de leite Suco de maracujá Frutas da estação	Bolo integral Pipoca com curry Suco de morango Frutas da estação	Pão doce Brusquetas Água de coco Frutas da estação	Pão integral com geléia de morango (caseira) Rosca (coruja) Vitamina de fruta Frutas da estação

OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Serão priorizadas as frutas da estação. Frutas como banana, maçã e laranja terá todos os meses do ano. 3) Os bolos serão servidos sem cobertura. 4) Se necessário adoçar (suco ou chá), será utilizado o açúcar demerara. 5) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos em temperatura ambiente. 6) **Abril: Semana 1: Dia 01 a 05. Semana 2: Dia 08 a 12. Semana 3: Dia 15 a 19. Semana 4: Dia 22 a 26.** 7) **Maio: Semana 1: Dia 29/04 a 03/05. Semana 2: Dia 06 a 10. Semana 3: Dia 13 a 17. Semana 4: Dia 20 a 24. Semana 1: Dia 27 a 31/05.**

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: DEBORA MELCHIORETTO CRN10 – 3304.