



## CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL / BARÃO: JARDIM BLUMENAU

### JUNHO E JULHO – 2019



REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>PRIMEIRA SEMANA</b>	Frango recheado Carne de panela Arroz integral/Feijão Abóbora refogada 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango caipira Arroz/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Peixe Bolonhesa Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Frango especial Isca de carne colorida Arroz/Feijão Pão quente 2 tipos de saladas	Sobrecoxa grelhada Kibe (assado) Arroz integral/Feijão Massa 2 tipos de saladas
<b>SEGUNDA SEMANA</b>	Carne recheada Frango grelhado Arroz integral/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Carne bovina assada Strogonoff de frango Arroz/Feijão Ravioli 2 tipos de saladas	Frango à milanesa (assado) Cubo bovino xadrez Arroz integral/Feijão Batata ao molho branco 2 tipos de saladas	Lombinho ao molho Almôndegas (assada) Arroz/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Bife à rolê Frango assado Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas
<b>TERCEIRA SEMANA</b>	Frango recheado Carne de panela Arroz integral/Feijão Talha de cenoura 2 tipos de saladas	Bife grelhado Frango caipira Arroz/Feijão Batata rústica (assada) 2 tipos de saladas	Peixe Bolonhesa Arroz integral/Feijão Purê de batata 2 tipos de saladas	Frango especial Isca de carne colorida Arroz/Feijão Sopa 2 tipos de saladas	Sobrecoxa grelhada Kibe (assado) Arroz integral/Feijão Repolho colorido 2 tipos de saladas
<b>QUARTA SEMANA</b>	Carne recheada Frango grelhado Arroz integral/Feijão Batata com milho e ervilha 2 tipos de saladas	Carne bovina assada Strogonoff de frango Arroz/Feijão Risoto 2 tipos de saladas	Frango à milanesa (assado) Cubo bovino xadrez Arroz integral/Feijão Massa integral 2 tipos de saladas	Lombinho ao molho Almôndegas (assada) Arroz/Feijão Polenta cremosa 2 tipos de saladas	Bife à rolê Frango assado Arroz integral/Feijão Crema de milho 2 tipos de saladas

**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 após a refeição. 6) As saladas serão variadas entre (folhosas, cozidas e cruas), coloridas e serão priorizadas as da estação. 7) Serão priorizadas as frutas da estação. **8) Junho: Semana 1: Dia 03 a 07. Semana 2: Dia 10 a 14. Semana 3: Dia 17 a 21. Semana 4: Dia 24 a 28. 9) Julho: Semana 1: Dia 01 a 05. Semana 2: Dia 08 a 12. Semana 3: Dia 15 a 19. Semana 4: Dia 22 a 26. Semana 1: Dia 29/07 a 02/08.**

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