



**CARDÁPIO BERCÁRIO,
6 A 11 MESES,**

Carmine P. Stos
Carmine Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento dos bebês.

As frutas devem ser amassadas ou raspadas

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 04/04	TERÇA 05/04	QUARTA 06/04	QUINTA 07/04	SEXTA 08/04
Desjejum 07:15- 07:30	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2
Almoço 09:30 – 09:45	Carne moída ao molho com cenoura e abobrinha Polenta	Risoto Salada de beterraba	Feijão e arroz Carne moída	Sopa de feijão com legumes	Polenta Filé de tilápia assado com tomate, abobrinha, cenoura
Amamentação 12:30 às 13:15	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula
Lanche 14:03 às 14:13	Fruta Mucilon de arroz	Fruta Mingau de aveia com maçã	Fruta Mingau de aveia com maçã	Fruta Mucilon de arroz	Fruta Mingau de aveia com maçã
Jantar 15:30 as 16:00	Sopa de legumes com peito de frango	Quirera Carne moída	Sopa de feijão com macarrão de letrinhas	Macarrão com carne moída Salada de cenoura cozida	Sopa de feijão com batatinha
	SEGUNDA 11/04	TERÇA 12/04	QUARTA 13/04	QUINTA 14/04	SEXTA 15/04
Desjejum 07:15- 07:30	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2		
Almoço 09:30 – 09:45	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo	Feijão e arroz Carne de panela com cenoura, temperinho verde e açafraão Mandioca cozida	Purê de batata Peito de frango ao molho Salada de folhas verdes Beterraba		
Amamentação 12:30 às 13:15	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula		
Lanche 14:03 às 14:13	Fruta Mucilon de cereais	Fruta Mingau de aveia e banana	Fruta Mingau de milho		



**CARDÁPIO BERCÁRIO,
6 A 11 MESES,**

Carmine P. Stos
Carmine Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento dos bebês.

As frutas devem ser amassadas ou raspadas

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

Jantar 15:30 as 16:00	Polenta Carne moída ao molho	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo	Sopa de legumes com frango		
	SEGUNDA 18/04	TERÇA 19/04	QUARTA 20/04	QUINTA 21/04	SEXTA 22/04
Desjejum 07:15- 07:30	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2		
Almoço 09:30 – 09:45	Feijão e arroz Carne moída ao molho com abobrinha, cenoura	Quirera Coxa sobrecoxa desfiada ao molho Salada de cenoura cozida	Polenta Carne de panela a molho desfiada Salada de repolho		
Amamentação 12:30 às 13:15	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula		
Lanche 14:03 às 14:13	Fruta Mucilon de cereais	Fruta Mingau de aveia e banana	Fruta Mingau de milho		
Jantar 15:30 as 16:00	Sopa de macarrão de letrinhas com frango	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo	Macarrão com carne moída		
	SEGUNDA 25/04	TERÇA 26/04	QUARTA 27/04	QUINTA 28/04	SEXTA 29/04
Desjejum 07:15- 07:30	Fórmula Infantil 2		Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2	Fórmula Infantil 2
Almoço 09:30 – 09:45	Arroz e feijão Quirera Carne de porco	Feriado	Sopa de carne de gado com legumes	Arroz e feijão Carne moída ao molho com cenoura e abobrinha	Sopa de feijão com macarrão de letrinhas
Amamentação 12:30 às 13:15	Leite materno ou leite de fórmula		Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula	Leite materno ou leite de fórmula
Lanche	Fruta		Fruta	Fruta	Fruta



**CARDÁPIO BERCÁRIO,
6 A 11 MESES,**

Caroline P. Stos
Caroline Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento dos bebês.

As frutas devem ser amassadas ou raspadas

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

14:03 às 14:13	Mucilon de cereais		Mingau de milho	Mucilon de arroz	Mingau de aveia com maçã
Jantar 15:30 às 16:00	Sopa de macarrão de letrinhas com frango		Polenta Peito de frango desfiado	Sopa de arroz com legumes e carne de gado	Sopa de batatinha com frango e legumes

As frutas, legumes e verduras podem sofrer alterações conforme a disponibilidade do produto



**CARDÁPIO ESCOLAR FOZ DO CHOPIM E CRUZEIRO- Pré e ensino Fundamental
A PARTIR DE 4 ANOS**

Carminé P. Stos
Carmino Marcos Plano
Nutricionista
CRNB: 10394 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 04/04	TERÇA 05/04	QUARTA 06/04	QUINTA 07/04	SEXTA 08/04
Lanche 9:39 às 9:54 15:39 às 15:55	Polenta Carne de porco Salada de repolho	Risoto Salada de folhas verdes com tomate Maça	Carne moída ao molho Macarrão cozido Banana	Escondidinho de batata com peito de frango e queijo gratinado Salada de folhas verdes	Cuca Chá gelado
	SEGUNDA 11/04	TERÇA 12/04	QUARTA 13/04	QUINTA 14/04	SEXTA 15/04
Lanche 9:39 às 9:54 15:39 às 15:55	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo	Carne de panela com cenoura Mandioca cozida Laranja	Grustuli fofinho Suco de maracujá Banana	Recesso	Feriado
	SEGUNDA 18/04	TERÇA 19/04	QUARTA 20/04	QUINTA 21/04	SEXTA 22/04
Lanche 9:39 às 9:54 15:39 às 15:55	Quirera Carne moída ao molho Banana	Arroz com açafrão Carne de panela com cenoura e batatinha Salada de folhas verdes Maça	Polenta Coxa sobrecoxa ao molho Salada de repolho com tomate	Feriado	Recesso



**CARDÁPIO ESCOLAR FOZ DO CHOPIN E CRUZEIRO- Pré e ensino Fundamental
A PARTIR DE 4 ANOS**

Caroline P. Stos
Caroline Marcos Plano
Nutricionista
CRN: 10394 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 25/04	TERÇA 26/04	QUARTA 27/04	QUINTA 28/04	SEXTA 29/04
Lanche 9:39 às 9:54 15:39 às 15:55	Bolacha caseira Achocolatado	Feriado	Quibe recheado com queijo e tomate Arroz Saladas de folhas verdes	Feijão e arroz Carne de porco Salada de repolho Mamão	Sanduíche de pão caseiro, queijo tomate e alface Suco de uva Banana



**CARDÁPIO ESCOLAR ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR EDUARDO- Ensino Fundamental
A PARTIR DE 6 ANOS**

Carminé P. Stos
Carminé Marcon Plano
Nutricionista
CRNB: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 04/04	TERÇA 05/04	QUARTA 06/04	QUINTA 07/04	SEXTA 08/04
Desjejum 7:00 às 7:15	Café com leite Bolacha amanteigada	Café com leite Bolacha salgada	Café com leite Pão caseiro com margarina	Café com leite Grustuli fofinho	Café com leite Bolacha caseira
Colação 9:39 às 9:54	Bolacha salgada Vitamina de banana	Canjica de leite	Bolacha maria Chá de erva doce	Bolacha salgada Leite achocolatado	Bolacha rosquinha de chocolate Chá de cidreira
Almoço 11:30 às 12:00	Feijão e arroz Carne de porco cozida Polenta Salada de repolho com tomate	Risoto Salada de repolho com tomate	Feijão e arroz Carne moída Macarrão cozido Salada de folhas verdes	Feijão e arroz Picadinho de carne com cenoura, pimentão e batata Farinha de mandioca	Feijão e arroz Filé de tilápia
Lanche 14:30	Laranja	Maçã	Banana	Laranja	Banana
	SEGUNDA 11/04	TERÇA 12/04	QUARTA 13/04	QUINTA 14/04	SEXTA 15/04
Desjejum 7:00 às 7:15	Café com leite Bolacha rosquinha de chocolate	Café com leite Bolacha salgada	Café com leite Pão caseiro com doce de leite		
Colação 9:39 às 9:54	Bolacha salgada Chá mate	Grustuli Suco polpa	Bolacha salgada Chá de erva doce	Recesso	Feriado
Almoço 11:30 às 12:00	Feijão e arroz Carne moída refogada Macarrão cozido Salada de tomate	Feijão e arroz Coxa sobrecoxa com cenoura, temperinho verde e açafrão Mandioca cozida	Feijão e arroz Escondidinho de batata com peito de frango e queijo gratinado Salada de folhas verdes		
Lanche 14:30	Maçã	Banana	Mamão		



**CARDÁPIO ESCOLAR ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR EDUARDO- Ensino Fundamental
A PARTIR DE 6 ANOS**

Carmine P. Stos
Carmine Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 18/04	TERÇA 19/04	QUARTA 20/04	QUINTA 21/04	SEXTA 22/04
Desjejum 7:00 às 7:15	Café com leite Bolacha salgada	Café com leite Bolacha caseira	Café com leite Pão caseiro com queijo		
Colação 9:39 às 9:54	Bolacha rosquinha de chocolate Chá mate	Bolacha Maria Leite achocolatado	Bolacha salgada Chá de cidreira	Feriado	Recesso
Almoço 11:30 às 12:00	Feijão e arroz Quirera Carne moída ao molho	Feijão e arroz com açafrão Carne de panela com cenoura e batatinha, abobrinha Salada de folhas verdes	Feijão e arroz Coxa sobrecoxa ao molho Polenta Salada de repolho		
Lanche 14:30	Maçã	Banana	Mamão		
	SEGUNDA 25/04	TERÇA 26/04	QUARTA 27/04	QUINTA 28/04	SEXTA 29/04
Desjejum 7:00 às 7:15	Café com leite Biscoito amanteigado		Café com leite Bolacha caseira	Café com leite Grustuli fofinho	Café com leite Pão de cenoura com queijo
Colação 9:39 às 9:54	Bolacha salgada Chá mate	Feriado	Bolacha amanteigada Chá mate	Bolacha salgada Leite achocolatado	Bolacha rosquinha de chocolate Chá de cidreira
Almoço 11:30 às 12:00	Feijão e arroz Carne de porco Batata doce caramelizada Salada de repolho		Feijão e arroz Carne de panela com legumes Batata assada Salada de repolho	Feijão e arroz Quibe de forno recheado com tomate e queijo Salada de folhas verdes	Feijão e arroz Coxa sobrecoxa ao molho Macarrão ao molho vermelho Salada de vagem
Lanche 14:30	Maçã		Mamão	Laranja	Banana

As frutas, legumes e verduras podem sofrer alterações conforme a disponibilidade do produtor.



CARDÁPIO ESCOLAR - CMEI
1 a 4 ANOS

Carminé P. Stos
Carminé Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

CARDÁPIO MATERNAL -

	SEGUNDA 04/04	TERÇA 05/04	QUARTA 06/04	QUINTA 07/04	SEXTA 08/04
Lanche I 07:15- 07:30	Café com leite Bolacha amanteigada	Chá de cidreira Bolacha salgada	Chá de erva doce Pão caseiro com margarina	Café com leite Grustuli fofinho	Chá de cidreira Bolacha caseira
Almoço 09:30 – 09:45	Carne de porco cozida Polenta Salada de repolho com tomate	Risoto Salada de repolho com tomate	Feijão e arroz Carne moída Salada de folhas verdes	Sopa de feijão com legumes	Polenta Filé de tilápia assado com tomate, abobrinha, cenoura
Lanche II 15:30 as 16:00	Sopa de legumes com peito de frango Laranja	Quirera Carne moída ao molho Maça	Sopa de feijão com macarrão de letrinhas Banana	Macarrão com carne moída Salada de cenoura cozida Laranja	Sopa de feijão com batatinha Banana
	SEGUNDA 11/04	TERÇA 12/04	QUARTA 13/04	QUINTA 14/04	SEXTA 15/04
Lanche I 07:15- 07:30	Chá de endro Bolacha rosquinha de chocolate	Chá de cidreira Bolacha salgada	Chá de maçã com canela Pão caseiro com doce de leite		
Almoço 09:30 – 09:45	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo	Feijão e arroz Carne de panela com cenoura, temperinho verde e açafraão Mandioca cozida	Purê de batata Peito de frango ao molho Salada de folhas verdes Beterraba	Recesso	Feriado
Lanche II 15:30 as 16:00	Polenta Carne moída ao molho Maça	Torta salgada de legumes e frango Banana	Sopa de legumes com frango Mamão		



CARDÁPIO ESCOLAR - CMEI
1 a 4 ANOS

Carmine P. Stos
Carmine Marcon Plano
Nutricionista
CRNO: 10384 / P

Os alimentos devem ser servidos na textura adequada ao desenvolvimento das crianças.

ATENÇÃO: podem ser trocados os dias das preparações servidas, contudo não devem ser feitas preparações distintas das que estão descritas na semana.

	SEGUNDA 18/04	TERÇA 19/04	QUARTA 20/04	QUINTA 21/04	SEXTA 22/04
Lanche I 07:15- 07:30	Café com leite Bolacha salgada	Chá de cidreira Bolacha caseira	Chá de erva doce Pão caseiro com queijo		
Almoço 09:30 – 09:45	Feijão e arroz Carne moída ao molho com abobrinha, cenoura	Quirera Coxa sobrecoxa ao molho Salada de cenoura cozida	Polenta Picadinho de carne Salada de repolho	Feriado	Recesso
Lanche II 15:30 as 16:00	Sopa de macarrão de letrinhas com frango Maçã	Sopa de feijão com macarrão cabelo de anjo Banana	Macarrão com carne moída Mamão		
	SEGUNDA 25/04	TERÇA 26/04	QUARTA 27/04	QUINTA 28/04	SEXTA 29/04
Lanche I 07:15- 07:30	Chá de erva doce Biscoito amanteigado		Café com leite Bolacha caseira	Chá de maçã com canela Grustuli fofinho	Chá de cidreira Pão de cenoura com queijo
Almoço 09:30 – 09:45	Arroz e feijão Quirera Carne de porco	Feriado	Sopa de carne de gado com legumes	Arroz e feijão Carne moída ao molho com cenoura e abobrinha	Sopa de feijão com macarrão de letrinhas
Lanche II 15:30 as 16:00	Sopa de macarrão de letrinhas com frango Maçã		Polenta Peito de frango desfiado Mamão	Sopa de arroz com legumes e carne de gado Laranja	Sopa de arroz com frango e legumes Banana

As frutas, legumes e verduras podem sofrer alterações conforme a disponibilidade do produtor