



## Centro de Educação Infantil CORUJINHA

Cardápio: Maio a Agosto

Turma: Maternal I, II, Pré I, II e III

### Observações:

- Maternal I - no jantar são oferecidas sopas diversas.
- O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, levando em consideração a aceitação das crianças, os produtos da época e/ou disponíveis no estoque.

### Semana 1

Refeição	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
Lanche manhã	Suco de polpa + Bolacha caseira	Chá de camomila + pão francês com requeijão	Suco de polpa + Bolo de iogurte	Chá de hortelã + pão francês com requeijão	Suco de laranja + biscoito salgado
Almoço	Arroz + Feijão carioca + Ovos mexidos + Tomate + Água	Arroz + Feijão preto + Isca de frango + Pepino + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Bolinho de carne + Brócolis + Água	Arroz + Feijão preto + Frango ao molho + Beterraba ralada + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Fígado acebolado + Cenoura cozida + Água
Lanche tarde	Chá de erva doce + cueca virada	Frutas	Suco de laranja + biscoito de aveia	Chá de camomila + Bolinho de chuva	Chá + Bolo de fubá
Jantar	Risoto de frango	Sopa de carne com abóbora	Macarronada	Sopa de feijão	Polenta com molho

### Semana 2

Refeição	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
Lanche manhã	Chá + rosquinhas de leite	Chá de hortelã + pão francês com geleia	Suco de polpa + torrada com margarina	Chá de erva doce + pão francês com requeijão	Chá de cidreira + pão caseiro
Almoço	Arroz + Feijão preto + Frango assado + Vagem + Água	Arroz + Feijão carioca + Fricassé de frango + Alface + Suco de polpa	Arroz com brócolis + Picadinho com molho + Batata doce + Água	Arroz + Feijão carioca + Almôndegas de frango + Cenoura ralada + Suco de polpa	Arroz + Feijão preto + Farofa de ovos + Couve + Água
Lanche tarde	Suco de polpa + Muffin de legumes	Canjica	Leite + Biscoito salgado	Salada de frutas	Chá de camomila + bolo de laranja
Jantar	Arroz de forno	Sopa de fubá com cenoura e carne	Canja de galinha	Sopa de lentilha com batata	Madalena de carne

### Semana 3

Refeição	Segunda - Feira	Terça - Feira	Quarta - Feira	Quinta - Feira	Sexta - Feira
Lanche manhã	Suco de polpa + torrada com orégano e azeite	Chá de camomila + pão francês com requeijão	Vitamina de banana + biscoito salgado	Chá de hortelã + pão francês com geleia	Leite + pão de milho com requeijão
Almoço	Arroz, + Feijão carioca + Carne de panela + Repolho + Água	Arroz + Feijão preto + Panqueca de frango + Beterraba cozida + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Omelete de tomate + Couve-flor + Água	Arroz + Tutu de feijão + Bife de palma + Abobrinha + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Frango ao molho + Aipim + Água
Lanche tarde	Chá de erva cidreira + bisnaguinha com patê	Vitamina de frutas + Pão de queijo caseiro	Suco de melão + pastel assado	Chá + Broa de fubá	Frutas
Jantar	Sopa de carne com abóbora	Creme de espinafre	Pizza caseira	Sopa de carne, chuchu, fubá e repolho	Macarrão a bolonhesa

**Semana 4**

<b>Refeição</b>	<b>Segunda - Feira</b>	<b>Terça - Feira</b>	<b>Quarta - Feira</b>	<b>Quinta - Feira</b>	<b>Sexta - Feira</b>
<b>Lanche manhã</b>	Chá de erva cidreira + rosquinhas de leite	Suco de laranja + Pão francês com requeijão	Chá de hortelã + Bolo de iogurte	Suco de polpa de frutas + Pão francês com geleia	Chá de camomila + Bolacha caseira
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão carioca + Iscas de fígado + Batata salsa +Água	Arroz + Feijão preto + Madalena + Alface + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Ovo cozido + Tomate + Água	Arroz + Feijão preto + Picadinho com legumes + Creme de milho + Suco de polpa	Arroz + Feijão carioca + Macarrão a bolonhesa + Vagem + Água
<b>Lanche tarde</b>	Chá + Bolinho de chuva	Chá de erva doce + Muffin de legumes	Frutas	Chá de erva cidreira + Biscoito amanteigado	Suco de melancia + Bisnaguinha com patê
<b>Jantar</b>	Risoto de frango	Sopa de feijão	Purezinho de batata com carne	Canja de galinha com legumes	Arroz com ovos mexidos, cenoura e espinafre

© Lembramos aos pais que os alimentos são oferecidos de acordo com a liberação do pediatra.

© O cardápio poderá ser modificado visando o melhor para as crianças. Os alimentos devem ser bem cozidos e amassados com garfo, para melhor aceitação da criança. Como tempero, usamos pouca quantidade de: salsinha, cebolinha, sal e cebola.

© A criança com uma boa alimentação, com todos os nutrientes na quantidade adequada, brinca mais, aprende com mais facilidade, cresce e se desenvolve melhor.