

Semana 1

SEGUNDA-FEIRA (02/08)

Pão francês integral com geleia de fruta 100% e queijo minas
Banana e mamão

TERÇA-FEIRA (03/08)

Pão de batata sem açúcar com patê cenoura.
Maçã e Melancia

QUARTA-FEIRA (04/08)

Milho cozido
Abacaxi e Kiwi

QUINTA-FEIRA (05/08)

Torrada integral e muçarela em cubos
Pera e manga

SEXTA-FEIRA (06/08)

Bolo de aveia com maçã sem açúcar e sem leite
Banana e melão.

Semana 2

SEGUNDA-FEIRA (09/08)

Pão carequinha zero açúcar c/ recheio de pizza
Maçã e mexerica

TERÇA-FEIRA (10/08)

Biscoito Creck Creck e queijo minas temperado com azeite e orégano
Abacate e banana

QUARTA-FEIRA (11/08)

Biscoito de arroz com creme de ricota caseiro
Melancia e melão

QUINTA-FEIRA (12/08)

Pão francês integral com queijo e pasta de amendoim zero açúcar
Pera e maçã

SEXTA-FEIRA (13/08)

Bolo de aveia com banana sem açúcar e sem leite
Melancia e manga

Semana 3

SEGUNDA-FEIRA (16/08)

Pão francês integral c/ atum e tomate temperado (azeite e orégano)
Banana e maçã

TERÇA-FEIRA (17/08)

Biscoito de arroz com patê de cenoura (ricota)
Pera e kiwi

QUARTA-FEIRA (18/08)

Pão de batata com patê de salmão e alface
Manga e melão

QUINTA-FEIRA (19/08)

Pão francês integral e frango desfiado
Maçã e melancia

SEXTA-FEIRA (20/08)

Bolo de aveia com maçã sem açúcar e sem leite
Abacaxi e laranja

Semana 4

SEGUNDA-FEIRA (23/08)

Pão de mandioquinha com muçarela
Maçã e mamão

TERÇA-FEIRA (24/08)

Pão francês integral com carne desfiada
Pera e banana

QUARTA-FEIRA (25/08)

Pão de queijo sem glúten e sem leite
Melancia e melão

QUINTA-FEIRA (26/08)

Torrada com patê de salmão
Banana e abacate

SEXTA-FEIRA (27/08)

Bolo de aveia com banana sem açúcar e sem leite
Melão e manga

Semana 5

SEGUNDA-FEIRA (30/08)

Pão de cenoura com queijo minas temperado (azeite e orégano)
Banana e pera

TERÇA-FEIRA (31/08)

Pão de francês integral com frango desfiado
Maçã e abacaxi

QUARTA-FEIRA (28/08)

QUINTA-FEIRA (29/08)

SEXTA-FEIRA (30/08)

zero açúcar

sem gordura hidrogenada

sem glutamato monossódico

sem embutidos

Este cardápio foi elaborado para crianças menores de dois anos, seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde.

- Leite pasteurizado, para as crianças que já ingerem leite;
- Todos os sucos são zero açúcar;
- Os pães e recheios são elaborados com o mínimo de química possível, sem realçador de sabor, Ajinomoto e pouca quantidade de sal;
- Os bolos também são receitas preparadas com cenoura, maçã, banana, cacau etc. (na escola, não utilizamos pré-mistura para nenhuma criança);

- Todos os bolos são elaborados sem açúcar e serão adoçados com frutas secas como ameixa, uva-passa, banana, damasco, entre outras;
- Utilizamos o queijo fresco e não o requeijão; manteiga só para as crianças que já a consomem em casa;
- Frutas são servidas diariamente;
- Caso a criança não consuma nenhum lanche do dia, temos disponíveis banana e maçã como substitutas e para apoio.

