

Semana 1

SEGUNDA-FEIRA

TERÇA-FEIRA

QUARTA-FEIRA (01/09)

Biscoito de arroz com patê de cenoura
Melão e banana

QUINTA-FEIRA (02/09)

Pão francês integral c/queijo minas
Maçã e mexerica

SEXTA-FEIRA (03/09)

Bolo de aveia sem leite e sem açúcar
Melancia e mamão formosa

Semana 2

SEGUNDA-FEIRA (06/09)

Feriado

TERÇA-FEIRA (07/09)

Feriado

QUARTA-FEIRA (08/09)

Torrada integral com azeite e
ovo de codorna
Abacaxi e banana

QUINTA-FEIRA (09/09)

Pão de mandioquinha zero açúcar com
geleia 100% fruta
Pera e kiwi

SEXTA-FEIRA (10/09)

Bolo de maçã sem açúcar e sem leite
Melão e maçã

Semana 3

SEGUNDA-FEIRA (13/09)

Pão francês integral c/ pasta de
amendoim e queijo minas
Maçã e manga

TERÇA-FEIRA (14/09)

Creck Creck e cubinhos de muçarela
Salada de fruta

QUARTA-FEIRA (15/09)

Pão de queijo sem glúten e sem queijo
Melancia e pera

QUINTA-FEIRA (16/09)

Pão francês integral com carne desfiada
Banana e abacate

SEXTA-FEIRA (17/09)

Bolo de aveia sem leite e sem açúcar
Mamão papaia e abacaxi.

Semana 4

SEGUNDA-FEIRA (20/09)

Pão de batata com patê de atum
Pera e abacaxi

TERÇA-FEIRA (21/09)

Pão de francês integral c/ queijo minas
e tomate
Banana e kiwi

QUARTA-FEIRA (22/09)

Ovo de codorna e Creck Creck
Melancia e manga

QUINTA-FEIRA (23/09)

Bolacha de arroz c/ patê de frango
Maçã e mexerica

SEXTA-FEIRA (24/09)

Bolo de banana sem açúcar e sem leite
Melão e pera

Semana 5

SEGUNDA-FEIRA (27/09)

Pão de batata zero açúcar com tomate
temperado
Pera e manga

TERÇA-FEIRA (28/09)

Pão de francês integral c/ patê de
cenoura
Banana e maçã

QUARTA-FEIRA (29/09)

Biscoito de arroz e pasta de amendoim
Melancia e abacaxi

QUINTA-FEIRA (30/09)

Pão carequinha zero açúcar com queijo
e tomate
Maçã e mamão formosa

SEXTA-FEIRA

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; mantega 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.

