





*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 03	Terça 04	Quarta 05	Quinta 06	Sexta 07
Lanche da Manhã 9:00	Macarrão parafuso à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Uva + Fruta	Arroz + Strogonoff Leve de frango + Salada	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Macarrão parafuso à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão Caseiro c/ Margarina + Suco de Uva + Fruta	Arroz + Strogonoff Leve de frango + Salada	Arroz Temperado c/ carne Moída e legumes

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g CHO

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não color o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA NUTRICIONISTA - CRN8-9113

CPF: 076.321.829-42

""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"











*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 10	Terça 11	Quarta 12	Quinta 13	Sexta 14	
Lanche da Manhã 9:00	Galinhada Colorida + Salada	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada	Pão francês c/ carne moida + Suco de Laranja	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Bolacha Maisena + logurte de Morango	
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera	
Lanche da Tarde 15:00	Galinhada Colorida + Salada	Arroz Branco + Musculo cozido c/ batata + Salada	Pão francês c/ carne moida + Suco de Laranja	Arroz Branco + Feijão Carioca c/ Calabresa em cubos + Salada	Bolacha Maisena + logurte de Morango	
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1139 Kcal, sendo 36 g PTN / 40 g LIP / 174g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"







*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

Segunda 17	Terça 18	Quarta 19	Quinta 20	Sexta 21
Polenta cremosa c/ Carne Moída	Pão Caseiro c/ Requeijão + logurte de Morango	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada + Fruta	FERIADO	RECESSO
Banana	Maça	Laranja	Banana	Pera
Polenta cremosa c/ Carne Moída	Pão Caseiro c/ Requeijão + logurte de Morango	Arroz Branco + Feijão Carioca + Farofa feliz c/ ovos + Salada + Fruta	FERIADO	RECESSO
	Polenta cremosa c/ Carne Moída Banana Polenta cremosa c/	Polenta cremosa c/ Carne Moída Pão Caseiro c/ Requeijão + logurte de Morango Banana Maça Polenta cremosa c/ Pão Caseiro c/ Requeijão	Polenta cremosa c/ Carne Moída Pão Caseiro c/ Requeijão	Polenta cremosa c/ Carne Moída Pão Caseiro c/ Requeijão

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA NUTRICIONISTA - CRN8-9113

CPF: 076.321.829-42

""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"







*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

Segunda 24	Terça 25	Quarta 26	Quinta 27	Sexta 28
Macarrão espaguete c/ molho de frango + Salada	Arroz + Feijão + Carne em tiras refogada + Salada	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Acerola + Fruta	Arroz Branco + Nhoque à Bolonhesa + Salada	Mingau de Chocolate
Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Macarrão espaguete c/ molho de frango + Salada	Arroz + Feijão + Carne em tiras refogada + Salada	Pão Francês c/ Margarina + Suco de Acerola + Fruta	Arroz Branco + Nhoque à Bolonhesa + Salada	Mingau de Chocolate
	Macarrão espaguete c/molho de frango + Salada Banana Macarrão espaguete c/molho de frango +	Macarrão espaguete c/molho de frango + Salada Banana Macarrão espaguete c/molho de frango + Carne em tiras refogada + Salada Macarrão espaguete c/molho de frango + Arroz + Feijão + Carne em tiras refogada + Salada	Macarrão espaguete c/molho de frango + Salada Macarrão espaguete c/molho de frango + Salada Banana Maça Macarrão espaguete c/molho de frango + Arroz + Feijão + Carne em firas refogada + Salada Macarrão espaguete c/molho de frango + Arroz + Feijão + Carne em firas refogada + Salada Pão Francês c/ Margarina + Suco de Acerola + Fruta	24 25 26 27 Macarrão espaguete c/ molho de frango + Salada Banana Maça Macarrão espaguete c/ molho de frango + Sulada Maça Macarrão espaguete c/ molho de frango + Macarrão espaguete c/ molho

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;

