

LANCHE DA MANHÃ

Fevereiro | 2022



Nutricionista Responsável
Eline Brenha Oliveira
CRN-3 - 20149

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
		01	02	03	04	05
		Suco de uva Stick de cenoura Bolo de abobrinha com cacau	Suco de acerola Bisnaguinha com manteiga Manga	Leite com cacau Biscoito cream cracker integral com cream cheese Banana	Suco de caju Pão francês com peito de peru Maçã	
06	07	08	09	10	11	12
	Suco de limão Pão de leite com manteiga Laranja	Vitamina de frutas Pão de mandioquinha com ricota Maçã	Suco de uva Torrada com geleia Banana com aveia	Suco de acerola Brioche com cream cheese Melão com uva	Suco de manga Enroladinho de frios Maçã	
13	14	15	16	17	18	19
	Leite com cacau Biscoito de polvilho Banana	Suco de laranja Pão de cenoura com manteiga Melancia	Suco de acerola Bolo mesclado Manga	Suco de uva Pão de cará com requeijão Laranja	Suco de manga Enroladinho de frios Maçã	
20	21	22	23	24	25	26
	Suco de morango Bisnaguinha com creme de ricota Abacaxi	Suco de tangerina Pão de mandioquinha com requeijão Espeto de fruta	Suco de manga Biscoito aveia e mel Maçã	Suco de laranja Pão francês com creme de ricota Salada de fruta	Suco de goiaba Milho verde na manteiga Bolo de banana com cacau	
27	28	Suspensão das atividades				



OBS:

- O cardápio poderá sofrer alterações por alimentos do mesmo valor nutricional, caso haja alguma intercorrência, com autorização da Nutricionista da escola.
- Prezando pela qualidade dos alimentos, informamos que o cardápio poderá ser alterado, conforme disponibilidade dos itens pelos nossos fornecedores.
- Nas preparações, utilizamos apenas temperos naturais como cebola, alho e ervas e o mínimo necessário de sal e açúcar.



DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
		01	02	03	04	05
		Alface lisa Cenoura cozida Arroz Feijão Torta madalena de carne Repolho refogado Sobr.: manjar de coco c/ calda Suco de manga	Repolho misto Pepino em tirinhas Arroz Feijão Filé de frango a pizzaiolo Jardineira de legumes Sobremesa: laranja Suco de goiaba	Escarola Trigo em grãos temperado Arroz Feijão Filezinho suíno com barbecue caseiro Farofa de banana Sobr.: salada de fruta Suco de abacaxi	Mix de folhas Acelga com tomate Arroz Feijão Almôndegas ao sugo Parafuso ao molho branco Sobr.: gelatina de limão Suco de acerola	
06	07	08	09	10	11	12
	Escarola Cenoura ralada Arroz Feijão Bife na chapa Batata corada Sobremesa: laranja Suco de goiaba	Alface Mandioquinha ao vinagrete Arroz Feijão Cubos de frango com legumes Virado de verduras Sobremesa: arroz doce Suco de abacaxi	Acelga com milho Tomate com pepino em cubos Arroz colorido Feijão Lasanha bolonhesa Abobrinha na salsa Sobremesa: banana Suco de laranja	Mix de folhas Vinagrete Arroz Feijão Filezinho de frango grelhado Purê misto Sobr.: gelatina de uva Suco de manga	Repolho bicolor Beterraba ralada Arroz Feijão Hambúrguer caseiro Cenoura com ervilha sauté Sobr.: salada de frutas Suco de Limão	
13	14	15	16	17	18	19
	Acelga crocante Grão de bico Arroz Feijão Isclas de carne com acelga, cebola e cenoura Brócolis na manteiga Sobremesa: maçã Suco de uva	Alface Pepino em rodellas Arroz Feijão Sobrecoca crocante assada Penne ao sugo Sobr.: mamão em cubos Suco de caju	Alface com rúcula Vagem ao vinagrete Arroz Feijão Tiras de frango chapeadas Farofa de repolho Sobr.: mousse de limão Suco de limão	Almeirão Tabule Arroz Feijão Omelete de forno com tomate Cenoura com ervilha sauté Sobremesa: abacaxi Suco de acerola	Mix de folhas Abobrinha temperada Arroz Feijão Carne moída com batata Polenta cremosa Sobr.: gelatina de cereja Suco de goiaba	
20	21	22	23	24	25	26
	Acelga picadinha Cenoura ralada Arroz Feijão Escalope de frango grelhado Creme de milho Sobremesa: melancia Suco de manga	Alface Beterraba cozida Arroz Feijão Quibe de forno Couve refogada Sobr.: doce de banana Suco de goiaba	Couve Vinagrete Arroz Feijão Filé suíno ao molho barbecue caseiro Farofa colorida Sobr.: mamão em cubos Suco de limão	Escarola Rabanete com pepino Arroz colorido Feijão Peixe a doré Legumes sauté Sobremesa: laranja Suco de caju	Mix de folhas Abóbora temperada Arroz Feijão Stroganoff de frango Batata frita Sobr.: bolo de pote Suco de morango	
27	28					
	Suspensão de atividades					

OBS:

- O cardápio poderá sofrer alterações por alimentos do mesmo valor nutricional, caso haja alguma intercorrência, com autorização da Nutricionista da escola.
- Prezando pela qualidade dos alimentos, informamos que o cardápio poderá ser alterado, conforme disponibilidade dos itens pelos nossos fornecedores.
- Nas preparações, utilizamos apenas temperos naturais como cebola, alho e ervas e o mínimo necessário de sal e açúcar.

LANCHE DA TARDE

Fevereiro | 2022



Nutricionista Responsável
Eline Brenha Oliveira
CRN-3 - 20149

DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SÁB
		01	02	03	04	05
		Suco de limão Pão de cará com requeijão Maçã	Smoothie de frutas Biscoito de polvilho Mamão	Suco de uva Pão de cenoura com queijo Melão	Suco de maracujá Bolo de cenoura Melancia	
06	07	08	09	10	11	12
	Suco de uva Bisnaguinha com requeijão Melão	Suco de morango Tomate cereja com queijo temperados Bolo de laranja	Suco de limão Pão de cenoura com queijo Mamão	Suco de caju Esfiha de carne Laranja	Suco de goiaba Pão francês com manteiga Manga	
13	14	15	16	17	18	19
	Suco de manga Pão de forma com peito de peru Melão	Suco de maracujá Pão francês com queijo minas Mamão	Smoothie de frutas Torrada Marilan com cream cheese Maçã	Suco de caju Bisnaguinha com manteiga Espeto de frutas	Suco de goiaba Pão de batata com requeijão Melancia	
20	21	22	23	24	25	26
	Suco de limão Brioche com manteiga Uva	Suco de acerola Bolo de cenoura Laranja	Suco de morango Pão de queijo Melão	Suco de abacaxi Pão de leite com presunto Manga	Suco de acerola Pão de batata com requeijão Banana pirata	
27	28	Suspensão das atividades				



OBS:

- O cardápio poderá sofrer alterações por alimentos do mesmo valor nutricional, caso haja alguma intercorrência, com autorização da Nutricionista da escola.
- Prezando pela qualidade dos alimentos, informamos que o cardápio poderá ser alterado, conforme disponibilidade dos itens pelos nossos fornecedores.
- Nas preparações, utilizamos apenas temperos naturais como cebola, alho e ervas e o mínimo necessário de sal e açúcar.