



CARDÁPIO - MARÇO DE 2025



SEMANA: 24 A 28-03-2025

Semana	Lanche da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
2ª	Banana	Arroz e feijão carioca Proteína: frango com quiabo Acompanhamentos: purê de abóbora Salada de alface e tomate Sobremesa: fruta	Suco e pão francês com ovos mexido	Arroz colorido
3ª	Suco e pão brioche com manteiga	Arroz e feijão preto Proteína: rocambolo de carne moída com cenoura (berçário: carne moída com cenoura) Acompanhamentos: purê de batata inglesa Salada colorida Sobremesa: fruta	Suco e bolo de maçã	Risoto de frango com legumes
4ª	Mamão	Arroz, feijão carioca, macarrão ao alho e óleo Proteína: ovos mexidos com legumes Acompanhamentos: farofa de couve Salada de beterraba Sobremesa: fruta	Escola: suco e pão de queijo Berçário: salada de frutas	Escola: Arroz com brócolis, coxinha da asa assada e salada Berçário: Arroz com brócolis, frango com legumes
5ª	Suco e rosquinha	Arroz branco, feijão preto Proteína: carne cozida com berinjela Acompanhamento: inhame refogado com açafrão Salada mista Sobremesa: fruta	Suco e torta de frango	Escola: canjiquinha com frango e legumes Berçário: sopa de legumes com frango desfiado
6ª	Mix de frutas	Arroz branco, feijão carioca. Proteína: fricassê simples de frango Acompanhamento: batata palha, cenoura palito refogado Salada colorida Sobremesa: fruta	Escola: suco e milho cozido Berçário: danone caseiro de inhame e manga	Arroz com couve flor, picadinho de carne com legumes e salada de tomate

Observações importantes.: Cardápio sujeito a alterações. Crianças com alguma alergia ou restrições alimentares devem ser avisadas na secretaria com antecedência (lanches serão substituídos por frutas). Os temperos utilizados são naturais, não utilizamos temperos industrializados.

Melina Alves Cavalcante – Nutricionista CRN/1 5741