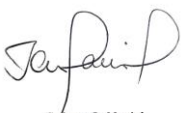


Cardápio Junho – 2025

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	02/06	03/06	04/06	05/06	07/06
Lanche da manhã	Café com leite Queijo quente	Suco de maracujá Bolo de cacau	Chá mate de pêssego Pão francês com manteiga/geleia de morango	Leite com cacau Chineque com farofa Tangerina	Suco de uva Bolo de cenoura Mamão com aveia
Almoço	Arroz/Feijão carioca Frango grelhado Macarrão ao molho de tomate Salada de cenoura Suco de uva	Arroz/Feijão preto Estrogonofe de frango Batata palha Salada de abobrinha Suco de laranja	Arroz/Feijão Mignon suíno grelhado Farofa de legumes Salada de beterraba Suco de morango	Arroz/Feijão Carne de panela com batata e cenoura Brócolis refogado Salada de chuchu Suco de laranja	Arroz/Feijão Frango ao molho Creme de milho Tabule Suco de morango
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Maçã Suco de laranja	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo mesclado Laranja Suco de uva	Esfiha de carne Melancia Suco de maracujá	Pizza de frango Gelatina de uva Suco de limão
	09/06	10/06	11/06	12/06	13/06
Lanche da manhã	Chá de laranja Pão francês com requeijão	Suco de laranja Bolo de fubá	Suco de limão Misto quente	Vitamina de morango Mini pão de queijo Mamão com aveia	Chá de Camomila Pastel assado (queijo, presunto e orégano) Caqui
Almoço	Arroz/Feijão Carne moída ao molho Chuchu refogado Salada de beterraba Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de mignon suíno Batata corada Salada de pepino Suco de uva	Arroz/Feijão carioca Omelete de queijo com espinafre Brócolis refogado Salada de rúcula Suco de laranja	Arroz/Feijão Frango desfiado com molho de tomate Macarrão na manteiga com salsa Salada de cenoura Suco de maracujá	Arroz/Feijão Almôndegas de carne com molho de tomate Polenta cremosa Salada de repolho Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural de frango Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de morango	Bolo mesclado de cenoura e chocolate Laranja Suco de uva	Quibe assado Melancia Suco de limão	Pizza marguerita Gelatina de morango Suco de laranja
	16/06	17/06	18/06	19/06	20/06
Lanche da manhã	Leite com cacau Queijo quente	Suco de uva Bolo de cacau	Suco de maracujá Pão francês com queijo e presunto		
Almoço	Arroz/Feijão Mignon suíno grelhado Couve manteiga refogada Salada de abóbora Suco de laranja	Arroz/Feijão Estrogonofe de carne Batata palha Salada de pepino Suco de limão	Arroz/Feijão carioca Risoto de frango Batata salsa sauté Salada de beterraba Suco de morango	FERIADO	FERIADO
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de laranja	Bolo de cenoura Tangerina Suco de limão		
	23/06	24/06	25/06	26/06	27/06
Lanche da manhã	Café com leite Pão francês com ovos mexidos	Chá de Camomila Bolo de cenoura	Suco de laranja Pão francês com requeijão	Leite com cacau Chineque com farofa Caqui	Chá de erva doce Bolo de coco Tangerina
Almoço	Arroz/Feijão Mignon suíno grelhado Quibebe de abóbora Salada de cenoura Suco de laranja	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Salada de pepino Suco de uva	Arroz/Feijão Frango grelhado Macarrão no azeite e alho Salada de abobrinha Suco de morango	Arroz/Feijão Madalena de carne moída Brócolis refogado Salada de brócolis Suco de maracujá	Arroz/Feijão Sassame de frango empanado Farofa de legumes Salada de chuchu com ovos Suco de morango
Lanche da tarde	Misto frio Tangerina Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de limão	Bolo formigueiro Laranja Suco de uva	Pastel assado (queijo, presunto e orégano) Melancia Suco de laranja	Pizza de chocolate Gelatina de uva Suco de limão
	30/06				
Lanche da manhã	Chá de camomila Queijo quente				
Almoço	Arroz/Feijão Risoto de frango Creme de milho Cenoura refogada Suco de laranja				
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Laranja Suco de maracujá				

- CARDÁPIO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO, CONFORME A DISPONIBILIDADE DE HORTIFRUTI.
 - SALADA DE ALFACE CRESPA E TOMATE SÃO FIXAS NO CARDÁPIO.
 - PÃO CASEIRO COM MANTEIGA SERÁ OFERECIDO COMO SUBSTITUIÇÃO QUANDO A CRIANÇA NÃO OPTAR PELO LANCHE DO DIA.
 - A GELATINA É PREPARADA COM SUCO CONCENTRADO DE FRUTA. OS BOLOS SÃO FEITOS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR E COM AVEIA.
 Nutricionista: Tatiana Castro Maciel / CRN8: 1141


 Tatiana C. Maciel
 Nutricionista CRN8 - 1141