

Cardápio Outubro – 2026

	29/09	29/09	30/09	01/10	02/10
Lanche da manhã	SETEMBRO			Vitamina de abacate Pão com patê de queijo Maçã	logurte Pão caseiro com manteiga Salada de frutas
Almoço				Arroz/Feijão Frango grelhado Purê de batatas Salada de brócolis Suco de laranja	Arroz/Feijão Carne de panela Farofa colorida Salada de beterraba Suco de uva
Lanche da tarde				Pão com carne moída Melancia Suco de maracujá	Pizza de frango Gelatina de uva Suco de limão
	05/10	06/10	07/10	08/10	09/10
Lanche da manhã	Leite com cacau Queijo quente	Chá de ervas com abacaxi Bolo formigueiro	Suco de maracujá Pão de milho com geleia caseira de morango	Vitamina de mamão Mini pão de queijo Banana	logurte Pão com requeijão Salada de frutas
Almoço	Arroz / Feijão Lombo suíno grelhado Quirerinha Salada de pepino Suco de maracujá	Arroz/Feijão Estrogonofe de carne Batata assada Salada de rúcula Suco de uva	Arroz/Feijão carioca Frango assado Macarronada Abobrinha refogada Salada de brócolis Suco de laranja	Arroz/Feijão Carne moída com batatas Jardineira de legumes Salada de beterraba Suco de morango	Arroz/Feijão Risoto de frango Farofa de legumes Salada de chuchu Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural de frango Maçã Suco de limão	Pão de queijo Banana Suco de maçã	Bolo de cenoura Laranja Suco de uva	Pastel assado de frios Melancia Suco de limão	Pizza marguerita Gelatina de uva Suco de laranja
	12/10	13/10	14/10	15/10	16/10
Lanche da manhã			Vitamina de morango Bauru quente	Suco de maçã Bolo formigueiro Manga	logurte Panqueca com doce de leite Salada de frutas
Almoço	FERIADO	FERIADO	Arroz/Feijão carioca Picadinho suíno ao molho Batata doce Salada de chuchu Suco de limão	Arroz/Feijão Frango grelhado Macarrão primavera Salada de beterraba Suco de morango	Arroz/Feijão Carne de panela com batatas Brócolis refogado Salada de agrião Suco de uva
Lanche da tarde			Pão com carne moída Laranja Suco de uva	Pão de batata de frango e requeijão Melancia Suco de tangerina	Pizza de queijo Gelatina de uva Suco de maracujá
	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10
Lanche da manhã	Leite com cacau Pão com ovos mexidos	Chá de ervas Bolo de fubá	Suco de maracujá Queijo frio	Vitamina de manga Pão com patê de queijo Banana	logurte Pão de mandioquinha com requeijão Salada de frutas
Almoço	Arroz/Feijão Risoto de frango Creme de milho Abobrinha refogada Salada de chuchu Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata corada Salada de brócolis Suco de tangerina	Arroz/Feijão carioca Lombo suíno assado Polenta cremosa Salada de repolho roxo Suco de limão	Arroz/Feijão Lasanha de carne Farofa de cenoura Salada de pepino Suco de morango	Arroz/Feijão Omelete Espaguete à bolonhesa Salada de beterraba Suco de uva
Lanche da tarde	Sanduíche natural de frango Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de maçã	Bolo de cenoura com cacau Laranja Suco de uva	Bauru Melancia Suco de laranja	Pizza de marguerita Gelatina de uva Suco de limão
	26/10	27/10	28/10	29/10	30/10
Lanche da manhã	Leite com cacau Pão com ovos mexidos	Chá de ervas com laranja Bolo mesclado	Suco de maçã Pão com manteiga	Vitamina de mamão Pão no forno com queijo, tomate e orégano Melão	logurte Bisnaguinha com requeijão Salada de frutas
Almoço	Arroz/Feijão Carne grelhada Macarrão ao sugo Salada de brócolis Suco de limão	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Salada de rúcula Suco de tangerina	Arroz/Feijão carioca Picadinho de pernil Bolinho de legumes Salada de cenoura Suco de maracujá	Arroz/Feijão Panqueca de carne Aipim cozido Salada de beterraba Suco de morango	Arroz/Feijão Frango empanado Purê de batatas Salada de pepino Suco de uva
Lanche da tarde	Esfiha de carne Maçã Suco de maracujá	Pão de queijo Banana Suco de uva	Bolo de cacau Laranja Suco de limão	Pastel assado de frios Melancia Suco de laranja	Pizza de chocolate Gelatina de uva Suco de limão

- CARDÁPIO ESTÁ SUEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO, CONFORME A DISPONIBILIDADE DE HORTIFRUTI.
- SALADA DE ALFACE CRESPA E TOMATE SÃO FIXAS NO CARDÁPIO.
- PÃO 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.
- NAS PREPARAÇÕES SÃO UTILIZADOS APENAS TEMPEROS NATURAIS COMO ALHO, CEBOLA, MANJERICÃO, CHEIRO VERDE, ETC.