



## CARDÁPIO III

### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ABRIL/2022

Para atendimento: Educação Infantil (Maternal I, Maternal II, 1<sup>a</sup> Etapa e 2<sup>a</sup> Etapa)

SERVIÇOS	04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.					
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO DESJEJUM	Leite integral pasteurizado batido com mamão e banana Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado batido com abacate Biscoito tipo maisena	Leite integral pasteurizado com Flocos de milho Biscoito de arroz	Composto lácteo de chocolate Bisnaguinha com margarina	Leite integral pasteurizado com achocolatado Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Carne moída com molho de tomate Abobrinha refogada Salada de escarola e cenoura ralada	Arroz branco Feijão carioca Iscas de Frango com tomate e abobrinha Abóbora refogada Salada de acelga	Arroz branco Feijão preto Pernil em cubos acebolado Farofa com couve manteiga e tomate Salada de pepino	Macarrão (tipo parafuso) com molho de tomate Carne moída com cenoura Chuchu refogado Salada de alface	Arroz branco Feijão carioca Frango em cubos refogado Brócolis refogado Salada de escarola com tomate
	SERVIÇO SOBREMESA	Maçã	Suco de uva integral individual	Laranja ponkan	Banana Prata orgânica	Doce de banana sem açúcar individual
	SERVIÇO LANCHE TARDE	Composto lácteo de chocolate Biscoito tipo maria	Leite integral pasteurizado com achocolatado Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado batido com banana e maçã Biscoito tipo rosquinha de coco	Salada de frutas (maçã / banana / mamão / suco de laranja) Biscoito de arroz	Leite integral pasteurizado batido com mamão Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Arroz branco Feijão carioca Frango com abóbora Salada de acelga	Sopa de macarrão (tipo ave maria), feijão carioca, ovos, cenoura, tomate e escarola	Escondidinho de batata inglesa com carne moída, cenoura, abobrinha, tomate e cheiro verde	Arroz branco Feijão carioca Posta de Peixe com tomate Batata inglesa sautê Salada de alface	Sopa de mandioca, feijão carioca, carne moída, cenoura, tomate e acelga
	SERVIÇO SOBREMESA	Doce de banana sem açúcar individual	Melão	Suco de uva integral individual	Maçã	Banana prata orgânica

#### NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1.186 KCAL / CHO 185 g / PTN 51 g / LIP 24 g / Fe 09 mg / Sódio 913 mg / Zn 06 mg / Ca 590 mg / VIT A 1.159 mcg / Mg 216 mg / VIT C 96 mg / Fibras 17 g  
 Cardápio período parcial: VCT 639 KCAL / CHO 101 g / PTN 27 g / LIP 14 g / Fe 05 mg / Sódio 664 mg / Zn 03 mg / Ca 313 mg / VIT A 512 mcg / Mg 115 mg / VIT C 33 mg / Fibras 08 g  
 SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS E INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



## CARDÁPIO III

### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ABRIL/2022

**Para atendimento: Educação Infantil (Maternal I, Maternal II, 1<sup>a</sup> Etapa e 2<sup>a</sup> Etapa)**

SERVIÇOS	11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
	<b>Horário de distribuição dos serviços:</b> De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO DESJEJUM	Leite integral pasteurizado com achocolatado Biscoito tipo rosquinha de chocolate	Leite integral pasteurizado com Flocos de milho Biscoito de arroz	Leite integral pasteurizado batido com mamão Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado batido com banana e maçã Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Ovos mexidos com tomate, cenoura e cheiro verde Salada de acelga	Arroz branco Feijão carioca Polenta cremosa com molho de tomate Iscas de frango acebolado Salada de pepino e cenoura ralada	Arroz branco Feijão carioca Iscas de Fígado acebolado Purê de batata inglesa Salada de escarola	Arroz branco Feijão carioca Fricassé de Frango Batata inglesa sautê Salada de alface e cenoura picada
	SERVIÇO SOBREMESA	Suco de uva integral individual	Maçã	Melancia	<b>Sobremesa especial de Páscoa</b> Banana prata com chocolate derretido
	SERVIÇO LANCHE TARDE	Composto lácteo de chocolate Biscoito tipo maisena	Leite integral pasteurizado batido com mamão e maçã Biscoito tipo rosquinha de leite	Salada de frutas (maçã / banana / mamão / suco de laranja) Biscoito de arroz	Leite integral pasteurizado com achocolatado Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Sopa de macarrão (tipo ave maria), feijão carioca, frango, cenoura e repolho	Sopa de arroz branco, feijão carioca, carne em cubos, abóbora, tomate e escarola	Arroz branco Feijão carioca Fricassé de Frango Batata inglesa sautê Salada de alface e cenoura picada	Macarrão (tipo parafuso) com molho de tomate Feijão carioca Carne moída com abóbora Chuchu refogado Salada de escarola
	SERVIÇO SOBREMESA	Melancia	Doce de banana sem açúcar individual	<b>Sobremesa especial de Páscoa</b> Banana prata com chocolate derretido	Suco de uva integral individual

#### NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1.186 KCAL / CHO 185 g / PTN 51 g / LIP 24 g / Fe 09 mg / Sódio 913 mg / Zn 06 mg / Ca 590 mg / VIT A 1.159 mcg / Mg 216 mg / VIT C 96 mg / Fibras 17 g  
 Cardápio período parcial: VCT 639 KCAL / CHO 101 g / PTN 27 g / LIP 14 g / Fe 05 mg / Sódio 664 mg / Zn 03 mg / Ca 313 mg / VIT A 512 mcg / Mg 115 mg / VIT C 33 mg / Fibras 08 g  
 SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS E INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



## CARDÁPIO III

### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ABRIL/2022

Para atendimento: Educação Infantil (Maternal I, Maternal II, 1<sup>a</sup> Etapa e 2<sup>a</sup> Etapa)

SERVIÇOS	18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
	Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.				
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO DESJEJUM	Leite integral pasteurizado batido com maçã Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado com achocolatado Biscoito tipo rosquinha de leite		
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO INTEGRAL	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz branco Feijão carioca Strogonoff de grão de bico Salada de acelga e pepino	Arroz branco Feijão carioca Carne moída com abobrinha Salada de alface e cenoura ralada		
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL TARDE	SERVIÇO SOBREMESA	Suco de uva integral individual	Maçã		
	SERVIÇO LANCHE TARDE	Leite integral pasteurizado com Flocos de milho Biscoito de arroz	Leite integral pasteurizado batido com mamão Biscoito tipo salgado		
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Sopa de macarrão (tipo ave maria), feijão carioca, carne moída, abóbora, abobrinha e repolho	Escondidinho de batata inglesa com frango, cenoura, e tomate		
	SERVIÇO SOBREMESA	Maçã	Suco de uva integral individual		
		FERIADO MUNICIPAL SÃO BENEDITO		FERIADO TIRADENTES	ATIVIDADE SUSPENSA

#### NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1.186 KCAL / CHO 185 g / PTN 51 g / LIP 24 g / Fe 09 mg / Sódio 913 mg / Zn 06 mg / Ca 590 mg / VIT A 1.159 mcg / Mg 216 mg / VIT C 96 mg / Fibras 17 g  
 Cardápio período parcial: VCT 639 KCAL / CHO 101 g / PTN 27 g / LIP 14 g / Fe 05 mg / Sódio 664 mg / Zn 03 mg / Ca 313 mg / VIT A 512 mcg / Mg 115 mg / VIT C 33 mg / Fibras 08 g  
 SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS E INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.



## CARDÁPIO III

### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ABRIL/2022

Para atendimento: Educação Infantil (Maternal I, Maternal II, 1<sup>a</sup> Etapa e 2<sup>a</sup> Etapa)

SERVIÇOS	25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022	
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
	Horário de distribuição dos serviços: De acordo com o quadro de horários de intervalos de aula da unidade de ensino.					
CARDÁPIO PARA ALUNOS MATRICULADOS EM PERÍODO PARCIAL MANHÃ	SERVIÇO DESJEJUM	Composto lácteo de chocolate Biscoito tipo maisena	Leite integral pasteurizado com achocolatado Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado batido com mamão e banana Biscoito tipo rosquinha de leite	Leite integral pasteurizado batido com maçã e mamão Bisnaguinha com margarina	Leite integral pasteurizado com achocolatado Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO MANHÃ	Arroz Branco Feijão carioca Posta de Peixe com tomate e batata inglesa Repolho refogado Salada de cenoura ralada	Arroz branco Feijão carioca Frango em cubos com abóbora Salada de acelga e pepino picado	Arroz branco Feijão carioca Carne moída com molho de tomate Salada cozida de batata inglesa e cenoura Salada de alface	Arroz branco Feijão carioca Frango desfiado refogado com abobrinha, brócolis, tomate e cenoura Salada de escarola	Macarrão (tipo parafuso) com molho de tomate Carne em cubos com mandioca Abóbora refogada Salada de alface
	SERVIÇO SOBREMESA	Melão	Suco de uva integral individual	Banana prata orgânica	Doce de banana sem açúcar individual	Laranja ponkan
	SERVIÇO LANCHE TARDE	Leite integral pasteurizado com achocolatado Biscoito tipo rosquinha de chocolate	Leite integral pasteurizado com Flocos de milho Biscoito de arroz	Composto lácteo de chocolate Biscoito tipo salgado	Leite integral pasteurizado batido com banana Bisnaguinha com margarina	Leite integral pasteurizado batido com abacate Bisnaguinha com margarina
	SERVIÇO REFEIÇÃO TARDE	Arroz branco com cenoura Feijão carioca Iscas de Fígado acebolado Batata sautê Salada de acelga	Sopa de macarrão (tipo ave maria), feijão carioca, carne moída, abóbora, abobrinha e repolho	Arroz branco Feijão carioca Ovo mexido com tomate e cenoura Salada de acelga	Sopa creme de inhame, feijão carioca, carne em cubos, abobrinha, tomate e escarola	Escondidinho de batata inglesa com frango, cenoura, tomate e cheiro verde Brócolis refogado
	SERVIÇO SOBREMESA	Doce de banana sem açúcar individual	Maçã	Laranja ponkan	Banana prata orgânica	Suco de uva integral individual

#### NOSSOS CARDÁPIOS DIARIAMENTE FORNECEM APROXIMADAMENTE:

Cardápio período integral: VCT 1.186 KCAL / CHO 185 g / PTN 51 g / LIP 24 g / Fe 09 mg / Sódio 913 mg / Zn 06 mg / Ca 590 mg / VIT A 1.159 mcg / Mg 216 mg / VIT C 96 mg / Fibras 17 g  
 Cardápio período parcial: VCT 639 KCAL / CHO 101 g / PTN 27 g / LIP 14 g / Fe 05 mg / Sódio 664 mg / Zn 03 mg / Ca 313 mg / VIT A 512 mcg / Mg 115 mg / VIT C 33 mg / Fibras 08 g  
 SUPRINDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS PARCIAIS E INTEGRAIS.

As necessidades alimentares especiais serão atendidas de acordo com os laudos médicos mediante adaptações deste cardápio.

Os gêneros alimentícios que compõem os cardápios poderão ser alterados, quando houver algum problema de entrega/ grau de maturação/ temperatura que possam comprometer a qualidade da alimentação oferecida, tanto nos aspectos sensoriais, como também sanitários, conforme orientação/autorização do Setor de Alimentação Escolar.