

**JANEIRO E FEVEREIRO DE 2018**

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>  <b>Infantil 8h00 – 8h30</b> <b>Fundamental 9h00</b>	Biscoito integral Leite com mel de abelha	Mini dog integral com requeijão Suco de maracujá (natural)	Pão caseiro com patê de ovo Iogurte de frutas vermelhas (caseiro)	Bolo de chocolate Chá de erva-doce	Biscoito integral doce Suco de laranja (concentrado)  <b>LANCHE LIVRE PARA ENSINO FUNDAMENTAL</b>
<b>ALMOÇO</b>  <b>Infantil 10h30 – 11h00</b> <b>Fundamental 11h45</b>	Bife acebolado Arroz integral/Feijão Massa Pepino/Milho verde	Peixe à milanesa (assado) Arroz/Feijão Batata cozida Alface americana/Tomate	Sobrecoxa s/ osso grelhada Arroz integral/Feijão Nhoque de abóbora gratinado (molho de tomate + queijo mussarela) Beterraba cozida/Cenoura ralada	Lasanha a bolonhesa Arroz/Feijão Repolho/Cenoura cozida	Ovo cozido Arroz integral/Feijão Virado de couve (couve + farinha biju) Pirão de feijão Beterraba ralada/Brócolis
<b>FRUTAS</b> <b>Fundamental 11h45</b> <b>Infantil 13h00</b>	Melancia	Uva	Laranja	Maçã	Banana
<b>LANCHE DA TARDE</b>  <b>Infantil 15h00 – 15h30</b> <b>Fundamental 15h30</b>	Bisnaguinha (caseira) com nata Suco de uva (concentrado)	Bolo integral de cenoura com cobertura 50% cacau Chá de capim cidreira	Biscoito integral doce Leite com chocolate 50% cacau	Queijo quente (pão de sanduíche integral + manteiga sem sal + queijo mussarela) Suco de acerola (concentrado)	<b>LANCHE LIVRE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL</b>
<b>LANCHE DA TARDE INFANTIL</b>  <b>Infantil 17h</b>	Goiaba	Maçã	Pera	Pêssego	<b>LANCHE LIVRE PARA EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL</b>

FRUTAS DA ÉPOCA – MÊS DE JANEIRO E FEVEREIRO: Abacaxi, laranja-pera, mamão, maracujá, melancia, uva, abacate, goiaba, maçã, pera, pêssego. Frutas como banana, maçã e mamão terá todos os meses do ano. OBS: 1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral, o mesmo se aplica para as massas. 3) No almoço será servido água. 4) Os molhos das carnes e o molho suco serão feitos com tomate fresco, cenoura, beterraba e cheiro verde. 5) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos em temperatura ambiente.