

**CARDÁPIO ESCOLAR**  
**CRECHE TIA HILDA**  
**1º SEMESTRE/2023**

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>Café da manhã/Tarde (08:10/13:10)</b>	-Pão caseiro da AF -Queijo ou nata ou doce da AF -Leite com cacau	-Bolo de banana ou outro bolo sem açúcar ou Frutas da AF -Chá	-Bolinho de "omelete" -Chá ou suco de uva da AF	-Bolinho de polvilho -Café com leite	-Pão caseiro da AF -Queijo ou nata ou doce da AF ou manteiga -Leite com cacau
<b>Almoço/Jantar (10:00/15:00)</b>	-Arroz/Feijão -Omelete colorido -Salada e Fruta	-Polenta -Frango em molho -Salada e Fruta	-Arroz/Feijão -Carne bovina picada -Salada e Fruta	-Carreteiro -Batata Doce -Salada e Fruta	-Arroz/Feijão -Frango em molho -Repolho refogado -Salada e Fruta
<b>Almoço/Jantar (10:00/15:00)</b>	-Macarrão da AF com peito de frango -Salada e Fruta	-Arroz/Feijão -Coxa e sobrecoxa assada -Salada e Fruta	-Risoto -Milho-verde -Salada/Fruta	-Arroz -Estrogonofe de frango -Salada e Fruta	-Arroz/Feijão -Carne moída ensopadinha com legumes -Salada e Fruta
<b>Almoço/Jantar (10:00/15:00)</b>	-Sopa de feijão -Fruta	-Arroz/Feijão -Purê de batata -Carne de frango -Salada e Fruta	-Jardineira de legumes - Salada/Fruta	-Arroz/Feijão -Carne suína acebolada -Salada e Fruta	-Quirera -Carne de porco -Salada e Fruta
<b>Almoço/Jantar (10:00/15:00)</b>	-Arroz/Feijão -Ovo cozido -Salada e Fruta	-Mandioca -Frango em molho -Salada e Fruta	-Arroz/Feijão -Farofa de frango e legumes -Salada e Fruta	-Arroz -Virado de feijão -Carne em molho -Salada e Fruta	-Macarrão da AF com carne moída -Salada e Fruta

**ORIENTAÇÕES:**

- \*As frutas/verduras serão servidas conforme entrega da agricultura familiar;
- \*Se faltar algum alimento devido à atraso de entrega, deverão usar outra preparação dentro do cardápio;
- \*Aos alunos com intolerância à lactose oferecer os alimentos 0% lactose adquiridos na licitação;
- \*Aos bebês até 1 ano servir a alimentação sem sal conforme orientação da OMS e conforme os hábitos de casa;
- \*Aos bebês até 2 anos de idade servir alimentação sem açúcar conforme orientação da OMS e conforme os hábitos de casa;
- \*Aos alérgicos à proteína do leite oferecer os alimentos isentos da mesma e cuidar as contaminações cruzadas conforme orientação;
- \*Aos alérgicos ao ovo oferecer outra proteína em substituição e cuidar as contaminações cruzadas conforme orientação.

Carine Luft Pereira – Responsável Técnica  
Nutricionista CRN10 4062