

## SEGUNDA (01/04)

Maçã e mexerica  
Pão francês integral com  
queijo mussarela

## SEGUNDA (08/04)

Laranja e banana  
Pão de batata zero açúcar  
com queijo minas e geleia  
100% fruta

## SEGUNDA (15/04)

Manga e maçã  
Pão francês integral com  
queijo minas e pasta de  
amendoim

## SEGUNDA (22/04)

Mamão formosa e banana  
Pão cenoura zero açúcar  
com mussarela e tomate  
temperado

## SEGUNDA (29/04)

Abacaxi e banana  
Pão francês integral com  
recheio de pizza

## TERÇA (02/04)

Abacate e banana  
Pão carequinha zero açúcar  
com queijo minas e tomate  
temperado (azeite/ orégano)

## TERÇA (09/04)

Manga e pera  
Biscoito de arroz com patê  
de atum

## TERÇA (16/04)

Banana e abacate  
Torrada de pão francês com  
frango desfiado

## TERÇA (23/04)

Pera e melão  
Pão francês integral e pasta  
de grão de bico

## TERÇA (30/04)

Manga e maçã  
Pão carequinha zero açúcar  
e queijo minas

## QUARTA (03/04)

Melão e kiwi  
Grão de bico temperado  
e ovo de codorna

## QUARTA (10/04)

Melancia e mexerica  
Pão de queijo caseiro sem  
leite e sem glúten

## QUARTA (17/04)

Kiwi e melancia  
Ovo de codorna e tomate  
cereja

## QUARTA (24/04)

Melão e abacaxi  
Queijo em cubos e biscoito  
Creck Creck

## QUINTA (04/04)

Pera e melancia  
Pão de abóbora zero açúcar  
com recheio de frango  
desfiado

## QUINTA (11/04)

Pera e abacaxi  
Pão francês integral com  
carne desfiada

## QUINTA (18/04)

Mamão e banana  
Torrada integral pão francês  
com mussarela

## QUINTA (25/04)

Mamão formosa e pera  
Biscoito de arroz com pasta  
de queijo com ervas

## SEXTA (05/04)

Abacaxi e mamão formosa  
Bolo de banana zero adição  
de açúcar

## SEXTA (12/04)

Melão e banana  
Bolo de cenoura zero adição  
de açúcar

## SEXTA (19/04)

Mexerica e melão  
Bolo de maçã zero adição  
de açúcar

## SEXTA (26/04)

Melancia e banana  
Bolo de chocolate zero  
adição de açúcar

zero açúcar

sem gordura hidrogenada

sem glutamato monossódico

sem embutidos

Este cardápio foi elaborado para crianças menores de dois anos, seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde.

- Leite pasteurizado, para as crianças que já ingerem leite;
- Todos os sucos são zero açúcar;
- Os pães e recheios são elaborados com o mínimo de química possível, sem realçador de sabor, Ajinomoto e pouca quantidade de sal;
- Os bolos também são receitas preparadas com cenoura, maçã, banana, cacau etc. (na escola, não utilizamos pré-mistura para nenhuma criança);

- Todos os bolos são elaborados sem açúcar e serão adoçados com frutas secas como ameixa, uva-passa, banana, damasco, entre outras;
- Utilizamos o queijo fresco e não o requeijão; manteiga só para as crianças que já a consomem em casa;
- Frutas são servidas diariamente;
- Caso a criança não consuma nenhum lanche do dia, temos disponíveis banana e maçã como substitutas e para apoio.

