

Cardápio G1, G2 e G3 • Mês: MARÇO

Obs.: o cardápio de crianças alérgicas e intolerantes a algum alimento será elaborado individualmente conforme a necessidade; qualquer dúvida, marcar um horário com a nutricionista.

SEGUNDA (02/03)

Ameixa e melancia
Pão francês integral com
queijo mussarela

SEGUNDA (09/03)

Maçã e manga
Creck Creck e queijo minas

SEGUNDA (16/03)

Laranja e banana
Pão francês integral, recheio
de pizza (mussarela,
tomate, azeite e orégano)

SEGUNDA (23/03)

Maçã e melancia
Torrada integral com patê de
cenoura

SEGUNDA (30/03)

Abacate e banana
Pão francês integral com
queijo e geleia 100% fruta

TERÇA (03/03)

Banana e manga
Pão carequinha com frango
desfiado

TERÇA (10/03)

Pera e abacaxi
Carne louca caseira

TERÇA (17/03)

Maçã e melão
Queijo minas temperado
Tomate cereja

TERÇA (24/03)

Banana e manga
Biscoito de arroz com patê
de atum (ricota)

TERÇA (31/03)

Kiwi e melancia
Ovo de codorna
Creck Creck

QUARTA (04/03)

Laranja e mamão formosa
Brocolís e ovo de codorna

QUARTA (11/03)

Melão e ameixa
Biscoito de arroz com chia
Pasta de grão de bico

QUARTA (18/03)

Pêssego e abacaxi
Batata doce assada
Ovo de codorna

QUARTA (25/03)

Laranja e melão
Torta de legumes caseira

QUINTA (05/03)

Maçã e melancia
Pão de queijo caseiro sem
leite e sem glúten

QUINTA (12/03)

Banana e mamão
Pão de cenoura zero adição
de açúcar, tomate
temperado (azeite/orégano)
e mussarela

QUINTA (19/03)

Pera e manga
Pão de mandioquinha zero
adição de açúcar com
frango desfiado

QUINTA (26/03)

Maçã e mamão papaia
Buraco quente

SEXTA (06/03)

Abacaxi e kiwi
Bolo de cenoura 0% adição
de açúcar e sem leite

SEXTA (13/03)

Melancia e pêssego
Bolo de banana 0% adição
de açúcar e sem leite

SEXTA (20/03)

Melão e kiwi
Bolo de maçã 0% adição de
açúcar e sem leite

SEXTA (27/03)

Abacaxi e pera
Bolo de chocolate 0%
adição de açúcar e sem leite

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.

· Os pães e recheios são elaborados com o mínimo de química possível, sem realçador de sabor, Ajinomoto e pouca quantidade de sal;
· 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.



