

Cardápio G1, G2 e G3 • Mês: SETEMBRO

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.

	TERÇA (01/09) Mexerica e melão Pão francês integral com frango desfiado	QUARTA (02/09) Melancia e maçã Brócolis, biscoito de arroz e patê de grão de bico	QUINTA (03/09) Pera e manga Pão de batata 0% adição de açúcar com geléia 100% fruta e queijo	SEXTA (04/09) Abacaxi e banana Bolo de cenoura 0% adição de açúcar e sem leite
SEGUNDA (07/09) FERIADO	TERÇA (08/09) Banana e manga Pão carequinha 0% adição de açúcar com recheio de pizza	QUARTA (09/09) Melão e pera Torrada integral com pasta de feijão branco e ricota	QUINTA (10/09) Maçã e abacaxi Carne louca caseira	SEXTA (11/09) Melancia e kiwi Bolo de banana 0% adição de açúcar e sem leite
SEGUNDA (14/09) Maçã e manga Torrada integral com patê de ovo	TERÇA (15/09) Mexerica e mamão formosa Pão de queijo caseiro sem leite e sem glúten	QUARTA (16/09) Abacaxi e banana Cenoura palito, biscoito de arroz e patê de queijo	QUINTA (17/09) Pera e melancia Sanduíche integral com frango desfiado e cenoura	SEXTA (18/09) Melão e carambola Bolo de laranja 0% adição de açúcar e sem leite
SEGUNDA (21/09) Banana e abacate Biscoito Creck Creck, biscoito de arroz e patê de atum	TERÇA (22/09) Maçã e melão Buraco quente	QUARTA (23/09) Melancia e kiwi Torrada integral com pasta de grão de bico e abóbora	QUINTA (24/09) Abacaxi e mexerica Pão de mandioquinha 0% adição de açúcar com queijo e tomate temperado	SEXTA (25/09) Pera e manga Bolo de chocolate 0% adição de açúcar e sem leite
SEGUNDA (28/09) Maçã e mamão formosa Lanche integral de queijo com geléia 100% fruta	TERÇA (29/09) Banana e Manga Pão de cenoura 0% adição de açúcar com patê de ricota com azeitona	QUARTA (30/09) Abacaxi e pera Queijo minas temperado e tomate cereja		

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.



