

Cardápio Berçário – Abril de 2021

Data				01	02
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Fruta	FASE VERMELHA EMERGENCIAL				
Almoço					
Lanche da tarde					
Jantar					
O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, azeite, salsa e outras ervas aromáticas.					

Data	05	06	07	08	09
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Fruta	FASE VERMELHA EMERGENCIAL				
Almoço					
Lanche da tarde					
Jantar					
O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, azeite, salsa e outras ervas aromáticas. Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a Escola Pat Way.					

Cardápio Berçário – Abril de 2021

Data	12	13	14	15	16
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Feijão carioca Carne Mandioca Beterraba Salsa Fruta	Milho cozido e coado Frango Batata doce Chuchu Alface crespa Fruta	Feijão carioca Carne Cenoura Batata Escarola Fruta	Feijão carioca Gema de ovo Cará Inhame Repolho roxo Fruta	Feijão carioca Carne Abobrinha Chuchu Agrião Fruta
Lanche da tarde	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta
Jantar	Feijão carioca Frango Batata Chuchu Escarola	Feijão carioca Gema de ovo Abobrinha Cenoura Rúcula	Feijão carioca Frango Abóbora Chuchu Salsinha	Vagem Carne Batata doce Beringela Escarola	Feijão carioca Frango Mandioquinha Beterraba Acelga

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, azeite, salsa e outras ervas aromáticas. Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a Escola Pat Way.

Data	19	20	21	22	23
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Feijão carioca Carne Abobrinha Inhame Repolho roxo Fruta	Vagem Frango Cenoura Cará Alface mimosa Fruta	Feijão branco Carne Batata Chuchu Acelga Fruta	Feijão carioca Gema de ovo Abóbora Inhame Salsa Fruta	Feijão carioca Carne Cenoura Beringela Mix de folhas Fruta
Lanche da tarde	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta
Jantar	Feijão carioca Gema de ovo Abóbora Batata doce Brócolis	Feijão carioca Carne Batata Abobrinha Alface lisa	Feijão preto Frango Beringela Inhame Espinafre	Milho cozido e coado Carne Abobrinha Mandioquinha Alface	Lentilha Frango Beterraba Mandioquinha Rúcula

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, azeite, salsa e outras ervas aromáticas. Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a Escola Pat Way.

Cardápio Berçário – Abril de 2021

Data	26	27	28	29	30
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Feijão carioca Carne Mandioca Cará Acelga Fruta	Vagem Frango Cenoura Abobrinha Agrião Fruta	Feijão carioca Carne Mandioca Chuchu Repolho Fruta	Feijão carioca Frango Chuchu Salsa Fruta	Feijão carioca Gema de ovo Abóbora Inhame Alface lisa
Lanche da tarde	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta	Leite Materno ou Fórmula Láctea ou Fruta
Jantar	Milho cozido e coado Gema de ovo Beterraba Batata Salsa	Feijão carioca Carne Chuchu Inhame Alface roxa	Feijão carioca Frango Batata Cará Brócolis	Feijão carioca Carne Mandioquinha Abobrinha Rúcula	Feijão carioca Frango Batata doce Cará Escarola

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos. Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, azeite, salsa e outras ervas aromáticas. Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a Escola Pat Way.