

Cardápio Infantil – Maio de 2021

Data	Semana 1	03	04	05	06	07
Dia da semana		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Prato base	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Polenta	Arroz branco Feijão preto	Macarrão ao sugo	Arroz branco Feijão carioca
	Prato principal	Carninha moída com legumes	Ragu de frango	Kibe assado	Ovo cozido regado ao molho pomodoro	Rocambolê de frango com cenoura
	Acompanhamento	Repolho	Brócolis e batata saute	Farofinha de espinafre	Agrião	Beterraba cozida com salsinha
	Sobremesa	Fruta	Fruta	Gelatina natural de morango	Fruta	Fruta
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral
Lanche da tarde		Biscoito maisena	Pão caseiro integral de mandioquinha	Cracker de aveia	Bolo integral de fubá	Torradinha de pão de forma com azeite e orégano
		Chá de erva- cidreira	Suco de goiaba	Leite com cacau	Chá de hortelã	Suco de laranja
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Prato base	Sopa de macarrão com feijão e legumes	Macarrão ao molho bechamel	Arroz branco Feijão carioca	Sopa canja	Arroz branco Creme de milho
	Prato principal		Frango ao sugo	Omelete de forno		Isclas de carne cozida com mandioca
	Acompanhamento		Abóbora assada Salada de alfaces	Couve manteiga refogada Salada de tomate		Croutons
	Sobremesa	Fruta	Gelatina natural de limão	Fruta	Fruta	Gelatina natural de uva
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral

www.nutricaooglobal.com.br

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos.

Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas. As refeições são preparadas com pouco sal e não são utilizados nenhum tempero pronto artificial.

Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a escola Pat Way

Cardápio Infantil – Maio de 2021

Data	Semana 2	10	11	12	13	14
Dia da semana		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Prato base	Arroz branco	Macarrão ao molho pesto	Arroz branco Feijão carioca	Arroz integral Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca
	Prato principal	Estrogonofe de frango natural	Barquinhas de ovos cozidos	Tirinhas de frango com inhame	Carne de panela com batata doce	Sobrecoxa assada com batata
	Acompanhamento	Batata assada Acelga	Cenoura ralada Almeirão	Alface americana	Couve manteiga	Repolho roxo
	Sobremesa	Fruta	Fruta	Gelatina natural de morango	Fruta	Gelatina natural de uva
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral
Lanche da tarde		Biscoito integral de cacau	Torta de legumes (Milho, vagem e cenoura)	Pão de queijo	Bolo integral de banana	Biscoito de polvilho
		Chá de erva doce	Suco de melancia	Suco de melão	logurte natural	Smoothie de morango
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Jantar	Prato base	Sopa de legumes com cane	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Sopa creme de ervilha	Macarrão à bolonhesa
	Prato principal		Escondidinho de batata com frango	Omelete simples		Mandioquinha saute
	Acompanhamento	Croutons	Alface mimosa	Rúcula com tomate	Croutons	Espinafre refogado
	Sobremesa	Fruta	Gelatina natural de manga	Fruta	Fruta	Fruta
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral

www.nutricaoglobal.com.br

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos.

Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas. As refeições são preparadas com pouco sal e não são utilizados nenhum tempero pronto artificial.

Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a escola Pat Way

Cardápio Infantil – Maio de 2021

Data	Semana 3	17	18	19	20	21
Dia da semana		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Prato base	Arroz branco Feijão carioca	Macarrão ao sugo	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Creme de espinafre
	Prato principal	Ovo mexido à pizzaiolo	Carne com mandioquinha	Frango refogado Batata rosti	Carne desfiada Farofa de cebola	Peixe assado com batata bolinha
	Acompanhamento	Mix de folhas	Escarola ao alho e óleo	Alface americana	Acelga	Alface romana
	Sobremesa	Fruta	Gelatina natural de morango	Fruta	Fruta	Fruta
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral
Lanche da tarde		Biscoito de água e sal Chá de camomila	Bolo integral de abobrinha Suco de laranja	Tomatinho com queijo	Salada de frutas com iogurte e granola	Bruschetta com molho de tomate Suco de uva
Jantar	Prato base	Sopa caldo verde com carne	Arroz branco Feijão carioca	Macarrão ao molho bechamel	Sopa de mandioquinha com macarrão cabelo de anjo	Arroz branco Creme de milho
	Prato principal		Frango acebolado	Carne assada		Omelete com tomate
	Acompanhamento		Croutons	Repolho refogado		Purê de abóbora
	Sobremesa	Fruta	Fruta	Gelatina natural de uva	Fruta	Gelatina natural de limão
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos.

Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas. As refeições são preparadas com pouco sal e não são utilizados nenhum tempero pronto artificial.

Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a escola Pat Way

Cardápio Infantil – Maio de 2021

Data	Semana 4	24	25	26	27	28
Dia da semana		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Prato base	Macarrão na manteiga com vagem	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco Feijão carioca
	Prato principal	Frango assado com batata	Fritada espanhola (ovo com batata)	Frango com mandioca	Hamburguinho de carne	Rocambolo de frango com aveia
	Acompanhamento	Repolho com acelga	Agrião com pepino	Alface com rabanete ralado	Purê de batata Alface lisa	Mandioca cozida Ervilha torta
	Sobremesa	Fruta	Gelatina natural de uva	Fruta	Gelatina natural de morango	Fruta
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral
Lanche da tarde		Sanduíche natural Suco de laranja	Esfiha caseira de queijo Chá de hortelã	Bolo de fubá com erva doce Suco de limão	Torrada de pão com orégano e azeite Leite com cacau	Biscoito integral de cenoura e mel Suco de uva
Jantar	Prato base	Sopa minestrone Croutons	Arroz branco Feijão carioca	Arroz branco	Sopa creme de batata com palmito e espinafre Croutons	Macarrão ao sugo
	Prato principal		Frango ensopado	Estrogonofe de carne natural		Carne louca
	Acompanhamento		Salada de batata com cenoura Alface lisa	Batata doce assada Repolho refogado		Abóbora cozida Rúcula
	Sobremesa	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Gelatina de natural de limão
	Bebida	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral	Água mineral

www.nutricaooglobal.com.br

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos.

Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas. As refeições são preparadas com pouco sal e não são utilizados nenhum tempero pronto artificial.

Cardápio elaborado pela Nutrição Global em parceria com a escola Pat Way

Cardápio Infantil – Maio de 2021

Data	Semana 5	31				
Dia da semana		Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã		Fruta				
Almoço	Prato base	Arroz branco Feijão carioca				
	Prato principal	Carne ensopada				
	Acompanhamento	Escarola com cenoura				
	Sobremesa	Fruta				
	Bebida	Água mineral				
Lanche da tarde		Biscoito de polvilho Suco de abacaxi				
Jantar	Prato base	Sopa de capelleti in brodo				
	Prato principal					
	Acompanhamento	Croutons				
	Sobremesa	Fruta				
	Bebida	Água mineral				

www.nutricaooglobal.com.br

O cardápio pode sofrer alterações devido à disponibilidade e qualidade dos alimentos.

Nas preparações são utilizados apenas temperos naturais como cebola, alho, tomate, óleo de girassol, salsa e outras ervas aromáticas. As refeições são preparadas com pouco sal e não são utilizados nenhum tempero pronto artificial.