

 1ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (4- 6 ANOS) – DEZEMBRO/2023				
	Segunda-feira 04/12	Terça-feira 05/12	Quarta-feira 06/12	Quinta-feira 07/12	Sexta-feira 08/12
Lanche da tarde 15h00minn	Quirera com carne suína, feijão preto, salada e sobremesa fruta	Macarronada caseira com carne moída, salada e fruta	Risoto colorido com cenoura milho e ervilha, maionese, saladas, e sobremesa fruta	Sagu, quibe assado e fruta <i>Festa de aniver escola José</i> (Pastel, suco e sorvete) <i>Festa de aniver escola Monteiro</i> (Bolo recheado, cachorro quente, suco e brigadeiro 100% cacau)	FERIADO

Obs: Utilizar temperos naturais como, alho, cebola, orégano e temperos verdes. Cozinhar todos os alimentos, com uma pitada de sal iodado até deixá-los macios.

Obs: Lembrem que em todas as preparações doces deve ser usado o açúcar mascavo.


Vanessa Pan
 Nutricionista da Merenda Escolar
 CRN: 89800

 2ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (4- 6 ANOS) – DEZEMBRO/2023				
	Segunda-feira 11/12	Terça-feira 12/12	Quarta-feira 13/12	Quinta-feira 14/12	Sexta-feira 15/12
Lanche da tarde 15h00minn	Polenta cremosa com frango ao molho, saladas e sobremesa fruta	Sagu, quibe assado e fruta <i>Festa de aniver escola Odila</i> (Bolo recheado, cachorro quente, suco e sorvete)	Macarronada caseira com carne moída, saladas e sobremesa fruta <i>Festa de aniver escola Bento</i> (Bolo recheado, pizza, suco e sorvete) <i>Festa de aniver escola Osvaldo</i> (Bolo recheado, pastel, suco e brigadeiro 100% cacau) <i>Festa de aniver escola Odila</i> (Bolo recheado, pastel, suco e sorvete)	Bolo tipo cuca Royal, suco e fruta	Arroz, feijão preto, farofa colorida, peixe assado, saladas e sobremesa fruta

 3ª SEMANA	CARDÁPIO - PRÉ-ESCOLA (4- 6 ANOS) – DEZEMBRO/2023				
	Segunda-feira 18/12	Terça-feira 19/12	Quarta-feira 20/12	Quinta-feira 21/12	Sexta-feira 22/12
Lanche da tarde 15h00minn	Conselho de classe s/ aluno	Arroz, lasanha, salada e fruta	Risoto colorido com salada e fruta	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR

Obs: Utilizar temperos naturais como, alho, cebola, orégano e temperos verdes. Cozinhar todos os alimentos, com uma pitada de sal iodado até deixá-los macios.

Obs: Lembrem que em todas as preparações doces deve ser usado o açúcar mascavo.


 Vanessa Pan
 Nutricionista da Merenda Escolar
 CRN: 89800