

Cardápio Dezembro – 2025

	01/12	02/12	03/12	04/12	05/12
Lanche da manhã	Leite com cacau Misto quente	Suco de uva Bolo de cacau	Chá de pêssego “Cueca virada”	Vitamina de mamão Pão caseiro com ovos mexidos	Chá de guaraná Bolo de fubá
Almoço	Arroz/Feijão Estrogonofe de frango Batata palha Abobrinha refogada Salada de beterraba Suco de maracujá	Arroz/Feijão Carne de panela com cenoura Salada de pepino Suco de morango	Arroz/Feijão carioca Frango grelhado Purê de batatas Salada de rúcula Suco de uva	Arroz/Feijão Mignon suíno grelhado Quibebe (abóbora) Salada de cenoura Suco de limão	Arroz/Feijão Carne moída ao molho Macarrão com azeite e salsa Salada de agrião Suco de uva
Lanche da tarde	Pão de queijo Maçã Suco de limão	Torta de presunto e queijo Banana Suco de tangerina	Bolo formigueiro Laranja Suco de maracujá	Esfiha de carne Melancia Suco de uva	Pizza de milho Gelatina de uva Suco de tangerina
	08/12	09/12	10/12	11/12	12/12
Lanche da manhã	Café com leite Queijo quente	Iogurte de salada de frutas Bolo de mesclado	Chá de pêssego Sequinhos de chocolate	Vitamina de manga Mini pão de queijo	Chá de guaraná Pão caseiro com requeijão
Almoço	Arroz/Feijão Frango grelhado Brócolis refogado Salada de pepino Suco de laranja	Arroz/Feijão Estrogonofe carne Batata corada Salada de beterraba Suco de limão	Arroz/Feijão carioca Mignon suíno assado Bolinho de arroz com legumes Salada de cenoura Suco de tangerina	Arroz/Feijão Frango desfiado ao molho Macarrão ao molho branco Salada de pepino Suco de morango	Arroz/Feijão Panqueca de carne Purê de batatas Salada de rúcula Suco de uva
Lanche da tarde	Pão francês com carne moída Manga Suco de uva	Pão de queijo Banana Suco de maracujá	Bolo de cenoura Laranja Suco de uva	Esfiha de presunto e queijo Melancia Suco de maracujá	Pizza de chocolate Gelatina de uva Suco de limão

- CARDÁPIO ESTÁ SUJEITO A ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO, CONFORME A DISPONIBILIDADE DE HORTIFRUTI.
- SALADA DE ALFACE CRESPA E TOMATE SÃO FIXAS NO CARDÁPIO.
- A GELATINA É PREPARADA COM SUCO CONCENTRADO DE FRUTA. OS BOLOS SÃO FEITOS COM REDUÇÃO DE AÇÚCAR E COM AVEIA.

Nutricionista: Tatiana Castro Maciel / CRN8: 1141


Tatiana C. Maciel
Nutricionista CRN8 - 1141