

BERÇÁRIO - MARÇO 2026

DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
02/mar	Banana	Arroz, caldo de feijão branco, Mandioquinha, cenoura, inhame, vagem e carne	Leite	Mamão	Arroz, caldo de feijão branco, Mandioquinha, cenoura, inhame, vagem e carne	Leite ou fruta
03/mar	Manga	Arroz, caldo de feijão, Batata, chuchu, abóbora, espinafre e frango	Leite	Maçã	Arroz, caldo de feijão, Batata, chuchu, abóbora, espinafre e frango	Leite ou fruta
04/mar	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, abobrinha, mandioquinha, couve e carne	Leite	Banana	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, abobrinha, mandioquinha, couve e carne	Leite ou fruta
05/mar	Melancia	Arroz, caldo de feijão Abóbora, inhame, chuchu, brócolis e ovo cozido	Leite	Manga	Arroz, caldo de feijão Abóbora, inhame, chuchu, brócolis e ovo cozido	Leite ou fruta
06/mar	Maçã	Arroz, caldo de feijão Batata doce, cenoura, abobrinha, espinafre e frango	Leite	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão Batata doce, cenoura, abobrinha, espinafre e frango	Leite ou fruta

Observações:

- * Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- * Todos nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- * As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite. Não utilizamos temperos industrializados;
- * Carne e frango são processados após o cozimento e acrescentados as papas;
- * Almoço, jantar e as frutas, são ofertados amassados;
- * Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia;
- * Suco de frutas, somente com liberação pediátrica para o consumo. Sem adição de açúcar para menores de 2 anos;
- * Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.

Thatiana G. Trudes
Nutricionista
CRN - 3 - 27.994

BERÇÁRIO - MARÇO 2026

DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
09/mar	Banana	Arroz, caldo de feijão, Mandioquinha, cenoura, abobrinha, repolho e frango	Leite	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão, Mandioquinha, cenoura, abobrinha, repolho e frango	Leite ou fruta
10/mar	Manga	Arroz, caldo de feijão Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e ovo cozido	Leite	Maçã	Arroz, caldo de feijão Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e ovo cozido	Leite ou fruta
11/mar	Mamão	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, cenoura, abobrinha, couve e carne	Leite	Banana	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, cenoura, abobrinha, couve e carne	Leite ou fruta
12/mar	Maçã	Arroz, lentilha, Batata, chuchu, cenoura, vagem e frango	Leite	Manga	Arroz, lentilha, Batata, chuchu, cenoura, vagem e frango	Leite ou fruta
13/mar	Banana	Arroz, caldo de feijão, Batata doce, cenoura, beterraba, brócolis e carne	Leite	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão, Batata doce, cenoura, beterraba, brócolis e carne	Leite ou fruta

Observações:

- * Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- * Todos nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- * As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite. Não utilizamos temperos industrializados;
- * Carne e frango são processados após o cozimento e acrescentados as papas;
- * Almoço , jantar e as frutas, são ofertados amassados;
- * Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia;
- * Suco de frutas, somente com liberação pediátrica para o consumo. Sem adição de açúcar para menores de 2 anos;
- * Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.

Thatiana G. Trudes
Nutricionista
CRN - 3 - 27.994

BERÇÁRIO - MARÇO 2026

DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
16/mar	Mamão	Arroz, caldo de feijão Mandioquinha, abobrinha, abóbora, acelga e frango	Leite	Manga	Arroz, caldo de feijão Mandioquinha, abobrinha, abóbora, acelga e frango	Leite ou fruta
17/mar	Maçã	Arroz, caldo de feijão branco Batata, cenoura, beterraba, couve e ovo cozido	Leite	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão branco Batata, cenoura, beterraba, couve e ovo cozido	Leite ou fruta
18/mar	Banana	Arroz, caldo de feijão preto Mandioca, cenoura, inhame, couve e carne	Leite	Maçã	Arroz, caldo de feijão preto Mandioca, cenoura, inhame, couve e carne	Leite ou fruta
19/mar	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão Abóbora, abobrinha, batata doce, espinafre e frango	Leite	Mamão	Arroz, caldo de feijão Abóbora, abobrinha, batata doce, espinafre e frango	Leite ou fruta
20/mar	Manga	Arroz, caldo de feijão Batata, cenoura, mandioquinha, brócolis e carne	Leite	Banana	Arroz, caldo de feijão Batata, cenoura, mandioquinha, brócolis e carne	Leite ou fruta

Observações:

- * Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- * Todos nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- * As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite. Não utilizamos temperos industrializados;
- * Carne e frango são processados após o cozimento e acrescentados as papas;
- * Almoço , jantar e as frutas, são ofertados amassados;
- * Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia;
- * Suco de frutas, somente com liberação pediátrica para o consumo. Sem adição de açúcar para menores de 2 anos;
- * Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.

Thatiana G. Trudes
Nutricionista
CRN - 3 - 27.994

BERÇÁRIO - MARÇO 2026

DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
23/mar	Maçã	Arroz, lentilha, Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e frango	Leite	Banana	Arroz, lentilha, Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e frango	Leite ou fruta
24/mar	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve e ovo cozido	Leite	Mamão	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve e ovo cozido	Leite ou fruta
25/mar	Manga	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, cenoura, beterraba, vagem e carne	Leite	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão preto, Mandioca, cenoura, beterraba, vagem e carne	Leite ou fruta
26/mar	Mamão	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve-flor e frango	Leite	Manga	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve-flor e frango	Leite ou fruta
27/mar	Banana	Arroz, caldo de feijão, Abóbora, chuchu, mandioquinha, brócolis e carne	Leite	Maçã	Arroz, caldo de feijão, Abóbora, chuchu, mandioquinha, brócolis e carne	Leite ou fruta

Observações:

- * Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- * Todos nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- * As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite. Não utilizamos temperos industrializados;
- * Carne e frango são processados após o cozimento e acrescentados as papas;
- * Almoço , jantar e as frutas, são ofertados amassados;
- * Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia;
- * Suco de frutas, somente com liberação pediátrica para o consumo. Sem adição de açúcar para menores de 2 anos;
- * Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.

Thatiana G. Trudes
Nutricionista
CRN - 3 - 27.994

BERÇÁRIO - MARÇO 2026

DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
30/mar	Maçã	Arroz, caldo de feijão, Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e carne	Leite	Banana	Arroz, caldo de feijão, Abóbora, chuchu, inhame, espinafre e carne	Leite ou fruta
31/mar	Abacate c/ laranja lima	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve e ovo cozido	Leite	Mamão	Arroz, caldo de feijão, Batata, abobrinha, cenoura, couve e ovo cozido	Leite ou fruta
01/abr						
02/abr						
03/abr						

Observações:

- * Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- * Todos nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- * As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite. Não utilizamos temperos industrializados;
- * Carne e frango são processados após o cozimento e acrescentados as papas;
- * Almoço , jantar e as frutas, são ofertados amassados;
- * Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia;
- * Suco de frutas, somente com liberação pediátrica para o consumo. Sem adição de açúcar para menores de 2 anos;
- * Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.

Thatiana G. Trudes
Nutricionista
CRN - 31 27.994