

# CARDÁPIO

*Educação Infantil*

**Marco**

**2024**



**Nutricionista responsável**  
**Thatiana Gomes Trudes CRN-3 27.994**

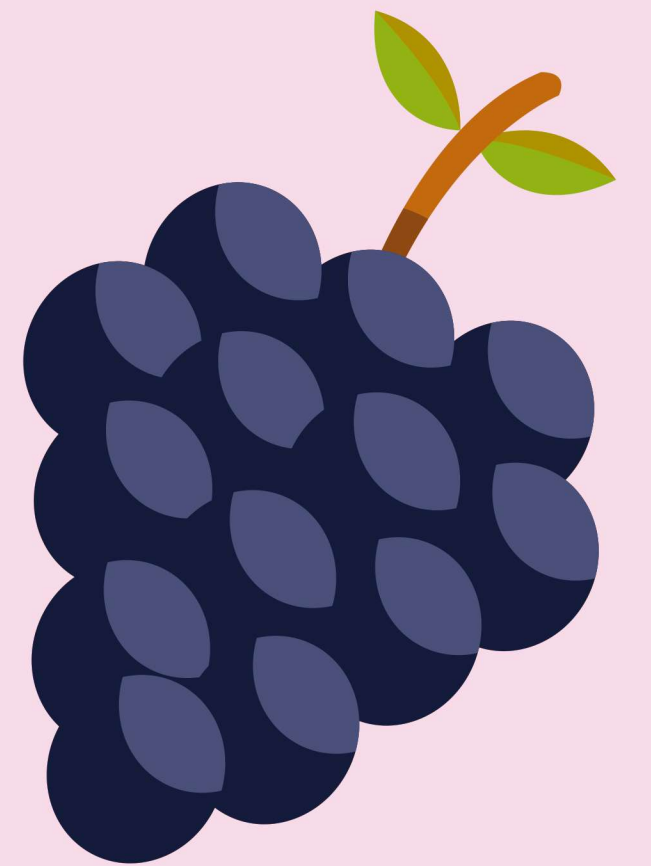
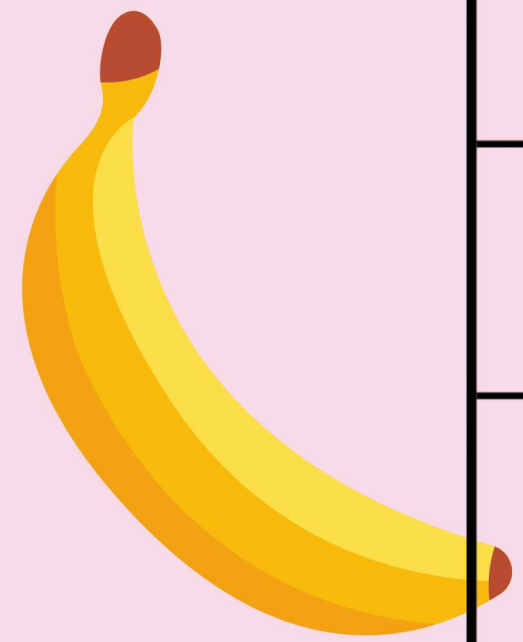
Toda alimentação é fornecida pela Baby Passinho, inclusive os lanches. Além de fornecer maior praticidade aos pais, garante a segurança alimentar dos alunos e aumenta a qualidade da alimentação. Temos como objetivo sempre fornecer uma alimentação completa em vitaminas e minerais, atendendo as necessidades de cada faixa etária e garantindo o pleno desenvolvimento infantil.

Todos os itens do cardápio disponibilizado no site são seguidos à risca. No caso de alteração, mudamos no site para que todos tenham conhecimento dos alimentos que serão servidos. Temos um grande controle de compras, com diversos fornecedores, para garantir que todos os alimentos cheguem a tempo na escola e sejam oferecidos. Trabalhamos com muita transparência e seguimos as orientações dos profissionais capacitados e experientes de cada área de competência.

Os alimentos escolhidos para confecção do cardápio são baseados na alimentação das famílias brasileiras e precisam garantir o consumo mínimo para que não ocorram déficits de crescimento e desenvolvimento.

As refeições, principalmente os lanches, são sempre um momento de diversão na escola. Realizamos atividades de educação alimentar, incentivamos, apresentamos e oferecemos os alimentos do cardápio, sempre respeitando a individualidade e as preferências de cada aluno, mantendo o ambiente estimulante, evitando que o momento de alimentar-se seja um transtorno ou uma experiência desagradável. Nossa equipe e nossa nutricionista acompanham de perto todo esse processo de forma técnica e individualizada.

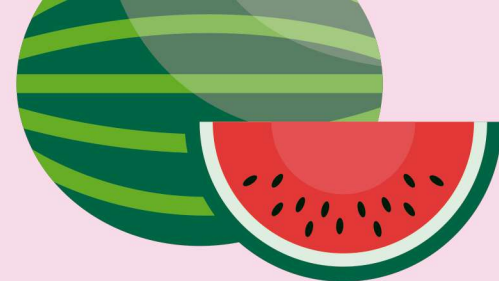
Nossa nutricionista Thatiana, realiza semestralmente a avaliação antropométrica, medindo e pesando cada criança, com devolutivas para que a família e o pediatra acompanhe de perto a sua evolução.



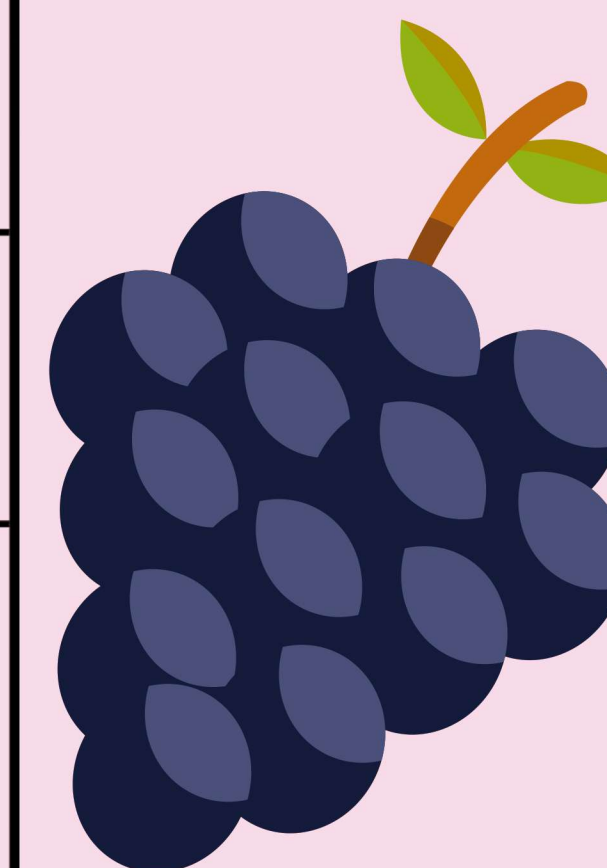
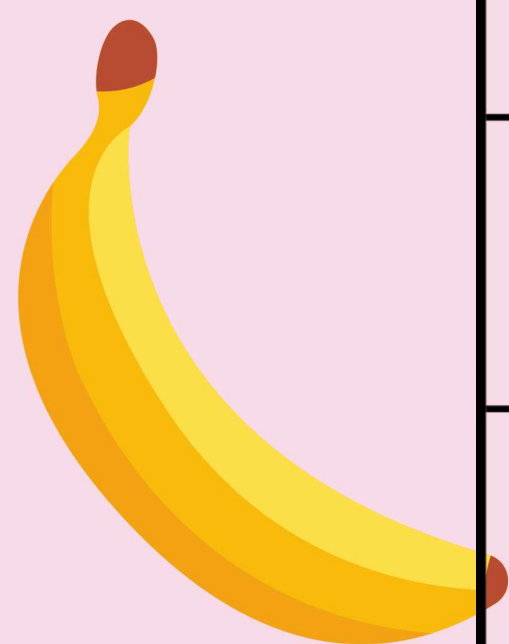
DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
26/fev						
27/fev						
28/fev						
29/fev						
01/mar	Suco de fruta Biscoito salgado	Salada de chuchu c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Cubos de frango Sobremesa: gelatina	Leite	Maçã	Salada de chuchu c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Cubos de frango Suco de fruta	Pão de forma c/ requeijão



DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
04/mar	Suco de fruta Biscoito salgado c/ requeijão	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne desfiada Purê de abóbora Sobremesa: manga	Leite	Banana	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne desfiada Purê de abóbora Suco de fruta	Pão de coco
05/mar	Suco de fruta Rosquinha	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Isca de frango Batata assada Sobremesa: laranja	Leite	Maçã	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Isca de frango Batata assada Suco de fruta	Pão de queijo
06/mar	Suco de fruta Pão francês c/ manteiga	Salada de pepino c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ legumes Couve refogada Sobremesa: melancia	Leite	Manga	Salada de repolho c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ legumes Couve refogada Suco de fruta	Biscoito maizena
07/mar	Suco de fruta Pão de milho c/ requeijão	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Ovos mexido c/ tomate e orégano Brócolis na manteiga Sobremesa: uva	Leite	Melancia	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Ovo mexido c/ tomate e orégano Brócolis na manteiga Suco de fruta	Biscoito de polvilho
08/mar	Suco de fruta Biscoito salgado	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Almôndegas Abobrinha refogada Sobremesa: maçã	Leite	Manga	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Almôndegas Abobrinha refogada Suco de fruta	Pão de forma c/ manteiga

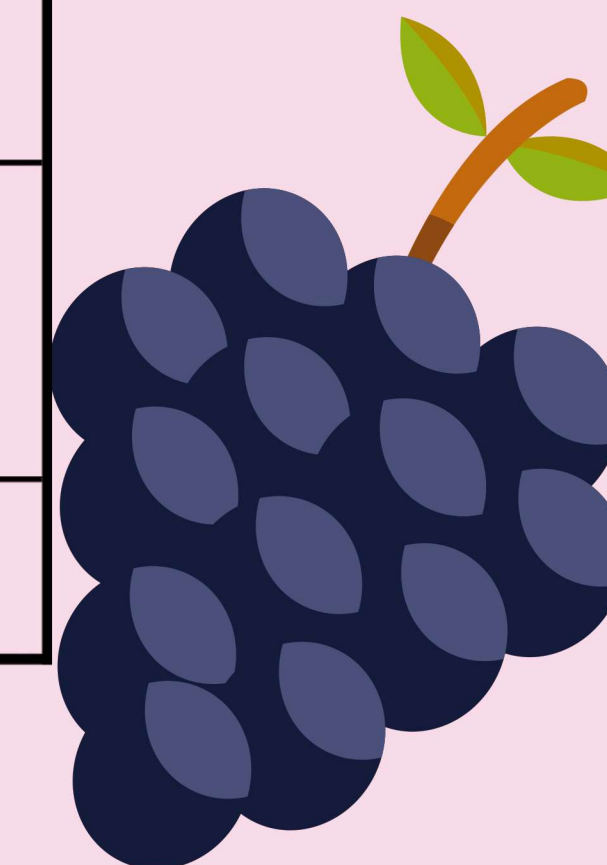
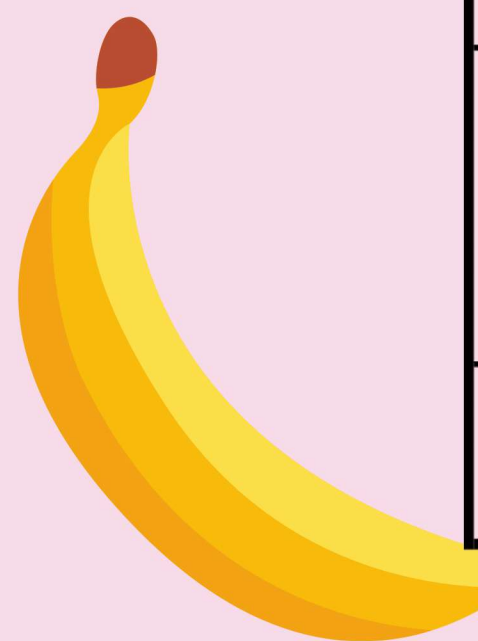
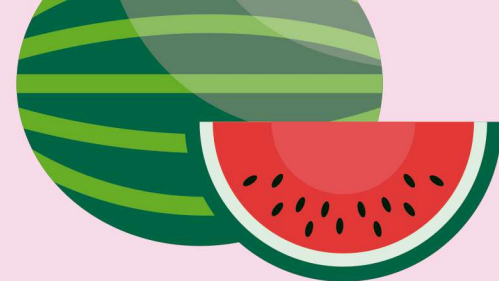


DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
11/mar	Suco de fruta Pão de forma c/ requeijão	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne moída c/ cenoura e vagem Sobremesa: laranja	Leite	Melancia	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne moída c/ cenoura e vagem Suco de fruta	Rosquinha
12/mar	Suco de fruta Biscoito de polvilho	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Ovos cozido c/ azeite e orégano Batata sautê Sobremesa: maçã	Leite	Banana	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Ovos cozido c/ azeite e orégano Batata sautê Suco de fruta	Bolo de cenoura
13/mar	Suco de fruta Pão caseiro c/ manteiga	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Frango desfiado Creme de milho Sobremesa: gelatina	Leite	Manga	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Frango desfiado Creme de milho Suco de fruta	Biscoito salgado
14/mar	Suco de fruta Pão francês c/ manteiga	Salada de repolho c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ mandioca Sobremesa: uva	Leite	Manga	Salada de repolho c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ mandioca Suco de fruta	Biscoito de polvilho
15/mar	Suco de fruta Bisnaguinha c/ requeijão	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Sobrecoxa assada Brócolis refogado Sobremesa: manga	Leite	Maçã	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Sobrecoxa assada Brócolis refogado Suco de fruta	Torrada c/ azeite e orégano





DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
18/mar	Suco de fruta Pão de forma c/ requeijão	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Almôndegas ao molho Purê de mandioquinha Sobremesa: laranja	Leite	Banana	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Almôndegas ao molho Purê de mandioquinha Suco de fruta	Biscoito maizena
19/mar	Suco de fruta Biscoito de polvilho	Salada de beterraba Arroz e Feijão Ovos mexidos c/ tomate e orégano Sobremesa: maçã	Leite	Manga	Salada de beterraba Arroz e Feijão Ovos mexidos c/ tomate e orégano Suco de fruta	Pão de queijo
20/mar	Suco de fruta Pão de milho c/ manteiga	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Picadinho de carne Farofa Sobremesa: uva	Leite	Melancia	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Picadinho de carne Farofa Suco de fruta	Biscoito salgado
21/mar	Suco de fruta Bisnaguinha c/ requeijão	Salada de pepino c/ tomate Arroz e Feijão Estrogonoffe de frango Batata assada Sobremesa: melancia	Leite	Banana	Salada de pepino c/ tomate Arroz e Feijão Estrogonoffe de frango Batata assada Suco de fruta	Biscoito de polvilho
22/mar	Suco de fruta Rosquinha	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Rocambole de carne recheado de legumes Sobremesa: manga	Leite	Maçã	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Macarrão ao molho Rocambole de carne recheado de legumes Suco de fruta	Pão caseiro c/ manteiga



DIA	LANCHE DA MANHÃ (8h00)	ALMOÇO (11h00)	MAMADA (13h00)	LANCHE DA TARDE (14h30)	JANTAR (16h00)	CEIA (18h00)
25/mar	Suco de fruta Pão francês c/ manteiga	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Frango ensopado c/ batata Couve refogada Sobremesa: laranja	Leite	Banana	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Frango ensopado c/ batata Couve refogada Suco de fruta	Biscoito doce
26/mar	Suco de fruta Bolo mesclado	Salada de repolho c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ cenoura Sobremesa: maçã	Leite	Manga	Salada de repolho c/ tomate Arroz e Feijão Carne de panela c/ cenoura Suco de fruta	Torrada de pão c/ azeite e orégano
27/mar	Suco de fruta Biscoito salgado	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Omelete c/ queijo Brócolis na manteiga Sobremesa: uva	Leite	Melancia	Salada de acelga c/ tomate Arroz e Feijão Omelete c/ queijo Brócolis na manteiga Suco de fruta	Pão de coco
28/mar	Suco de fruta Pão de forma c/ requeijão	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne moída Creme de abóbora Sobremesa: gelatina	Leite	Melancia	Salada de alface c/ tomate Arroz e Feijão Carne moída Creme de abóbora Suco de fruta	Biscoito de polvilho
29/mar	<b><u>FERIADO</u></b>	<b><u>FERIADO</u></b>	<b><u>FERIADO</u></b>	<b><u>FERIADO</u></b>	<b><u>FERIADO</u></b>	<b><u>FERIADO</u></b>

**Observações:**

- \* Os itens do hortifruti poderão sofrer alterações devido a sazonalidade e disponibilidade;
- \* Todos os nossos alimentos são produzidos diariamente, seguindo as regras de boas práticas de manipulação;
- \* As refeições são preparadas com cebola, alho, cheiro verde, azeite e pouco sal. Não utilizamos temperos industrializados
- \* Todo suco ofertado é de polpa de fruta natural;
- \* Hidratação (água) é oferecida várias vezes ao dia
- \* Caso o aluno tenha alguma alergia ou intolerância a algum item do cardápio, o responsável deverá informar a escola.