

## CARDÁPIO INFANTIL - COLÉGIO ITATIAIA – MARÇO SEMANA 1 (05 A 09/03)

	ALMOÇO / JANTAR						LANCHE DA TARDE
	LANCHE DA MANHÃ	PRATO BASE	PRATO PROTEICO	GUARNIÇÃO	SALADA CRUA	SOBREMESA	
<b>2ª FEIRA</b>	Suco sugestão: melancia Biscoito salgado integral com manteiga ou requeijão Fruta sugestão: banana	Mix de arroz branco e integral e feijão carioca	Omelete de forno com cenoura e ervilha	Purê de batata	Salada de acelga e tomate	Maçã	Suco sugestão: laranja com mamão fruta sugestão: manga bolacha integral de aveia
<b>3ª FEIRA</b>	Suco sugestão: goiaba Biscoito de polvilho Fruta sugestão: manga	Mix de arroz branco e integral e feijão carioca	Carne de panela com batata	Escarola refogada	Salada de cenoura e chuchu cozidos	Laranja	Suco sugestão: tangerina fruta sugestão: melancia bisnaguinha integral com manteiga ou requeijão
<b>4ª FEIRA</b>	Suco sugestão: acerola Pão integral com creme de ricota Fruta sugestão: melancia	Mix de arroz branco e integral e feijão preto	Iscas de frango aceboladas	Farofa de abobrinha e banana	Salada de couve	Manga	Suco sugestão: abacaxi com hortelã Fruta sugestão: banana com cereal de milho sem açúcar
<b>5ª FEIRA</b>	Suco sugestão: uva biscoito de gergelim com manteiga ou requeijão Fruta sugestão: maçã	Macarrão integral com molho de tomate	Carne assada	Brócolis no vapor	Salada de repolho roxo e cenoura	Melão	Suco sugestão: manga Fruta sugestão: pêra Bolo integral de fubá
<b>6ª FEIRA</b>	Suco sugestão maracujá Piquenique e fruta da época	Mix de arroz branco e integral e feijão carioca	Coxa e sobrecoxa assadas com ervas	Batata souté	Salada mix de folhas com tomate	Salada de frutas	Suco sugestão: maçã com limão piquenique e fruta da época
As frutas são servidas de acordo com a sazonalidade e poderão sofrer alteração em relação ao previsto no cardápio.							
Temperamos os alimentos com ervas frescas e secas e especiarias tais como salsa, gengibre, cebolinha, orégano, cebola, alho, alho poró, açafrão, etc.							
Colocamos pouco sal nos alimentos destinados às crianças pois o paladar deles é muito mais sensível que o paladar adulto e precisamos acostamá-los corretamente							
Refogamos os temperos com pouco óleo, quando necessário, e deixamos as verduras e legumes cozinharem no próprio vapor							
Adoçamos somente os sucos de frutas azedas (quando não adoçados com outra fruta doce) e com metade do açúcar que normalmente colocaríamos para o paladar de um adulto. Usamos açúcar demerara. Para crianças menores de 2 anos cujos pais ainda estejam mantendo cardápio ZERO açúcar, será servido suco sem açúcar e as bolachas e pães salgados. Só serão servidas as bolachas doces e bolos, ou suco adoçado quando os pais liberarem e registrarem na agenda da criança.							
Os alimentos do cardápio poderão sofrer mínima alteração, sempre dentro de uma mesma categoria fruta por fruta, legume por legume, verdura por verdura, etc., sem prejuízo do valor nutricional do cardápio.							