



Refeição/Dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira
01 a 03 de setembro	Bolo de chocolate Café	Sagu de fruta Bolachas sortidas	Bolo salgado Café
08 a 10 de setembro	Bolo salgado Café	Creme de chocolate Bolachas sortidas	Bolo simples Café
15 a 17 de setembro	Bolo simples Café	Chocolate- quente Bolachas sortidas	Bolo salgado Café
22 a 24 de setembro	Bolo salgado Café	Creme branco Bolachas sortidas	Bolo de chocolate Café
29 de setembro a 01 de outubro	Bolo simples Café	Chocolate- quente Bolachas sortidas	Bolo salgado Café

Lavar bem os alimentos, principalmente saladas e frutas que são servidas cruas;Retirar toda a gordura visível das carnes, inclusive a pele do frango;Utilizar pouco óleo e sal nas preparações; Nos molhos utilizar alho, cebola, tomate, orégano e tempero verde;Dependendo das condições das frutas, vegetais e legumes, o oferecimento desses alimentos pode ser alterado nos dias do cardápio;Sempre observar os produtos em estoque com antecedência, comunicando a nutricionista caso necessário, evitando a falta ou acúmulo dos gêneros alimentícios.Cuidar a data de validade dos alimentos em estoque.