



Refeição/Dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
06 a 10 de abril	Carne moída Polenta (2 col. sopa) Saladas - metade do prato	Iogurte natural Frutas picadas (melão, mamão, maçã)	Porco Arroz (2 col. sopa) Lentilha Saladas - metade do prato	Iogurte natural Frutas picadas (melão, mamão, maçã)	Galinhada (+ carne do que arroz) Saladas - metade do prato
13 a 17 de abril	Guisado* de carne moída com batatas Batata (2 col. sopa) Saladas - metade do prato	Iogurte natural Frutas picadas (melão, mamão, maçã)	Parada Pedagógica	Iogurte natural Frutas picadas (melão, ão, mamamçã)	Frango c/ molho Mandioca (2 col. sopa) Suco natural (polpa) não adoçar Saladas - metade do prato Prato com raízes da cultura indígena**
20 a 24 de abril	Feriadão	Feriado Tiradentes	Porco Arroz (2 col. sopa) Lentilha Saladas - metade do prato	Pão com carne moída Fruta (melão, mamão, maçã) Suco natural (polpa) não adoçar	Frango em pedaços Arroz (2 col. sopa) Feijão Saladas
27 de abril a 01 de maio	Carne moída Macarrão (2 col. sopa) Saladas - metade do prato	Iogurte natural Frutas picadas (melão, mamão, maçã)	Porco Arroz (2 col. sopa) Lentilha Saladas - metade do prato	Iogurte natural Frutas picadas (melão, mamão, maçã)	Feriado dia do Trabalho

*O guisado é uma técnica culinária de cozimento lento, onde carne e vegetais são refogados e depois cozidos em fogo baixo no próprio molho, resultando em um prato suculento e saboroso. É versátil, podendo ser feito com cortes bovinos, suínos ou frango, com batatas e cenouras. No Rio Grande do Sul, o termo também é usado para carne moída.

**19 de abril é comemorado o dia dos povos Indígenas.