



Refeição/Dia	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
01 a 05 de junho	Carne moída Arroz Feijão Saladas	Pão com requeijão Fruta Café com leite	Sopa de frango com legumes	FERIADO	FERIADÃO
08 a 12 de junho	Molho de carne moída Polenta Saladas	Pão com geleia de frutas Fruta Café com leite	Sopa de frango com legumes	Bolo de banana com aveia Fruta Café com leite	Galinhada Saladas
15 a 19 de junho	Carne moída Arroz Feijão Saladas	Pão com carne moída Fruta Café com leite	Bolo de milho Arroz doce (servir quentinho) Pipoca salgada Quentão (suco de uva) <i>Lanche junino</i>	Creme Sagu (servir quentinho) Fruta	Carreteiro Saladas
22 a 26 de junho	Molho de carne moída Polenta Saladas	Pão com geleia de frutas Fruta Café com leite	Sopa de frango com legumes	Bolo salgado Fruta Café com leite	Galinhada Saladas
29 de junho a 03 de julho	Carne moída Arroz Feijão Saladas	Pão com requeijão Fruta Leite caramelado	Sopa de frango com legumes	Bolo de chocolate 50%, com calda Fruta Café com leite	Carreteiro Saladas

Os cálculos nutricionais referentes ao presente cardápio foram devidamente realizados, considerando as recomendações do PNAE para a faixa etária. Os valores detalhados de energia, macronutrientes e micronutrientes não estão expostos neste documento, porém encontram-se disponíveis para consulta. Caso haja interesse em acessar as informações completas, favor entrar em contato com o setor de Nutrição. Cabe ao nutricionista RT a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição e faixa etária, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

Fátima Persch, Nutricionista CRN2/14159 - Responsável Técnica
Mirela Drumm, Nutricionista CRN2/18337 - Quadro Técnico