



Soleil

Serviço de Nutrição

SEGUNDA 07

TERÇA 08

QUARTA 09

QUINTA 10

SEXTA 11

LANCHE MANHÃ	Banana Mix de biscoitos integrais/ Vitamina de banana e maçã S/L: Cookie SEM leite	Maçã Bolo de cenoura S/L: Bolo SEM leite	Pera Torrada integral com geleia S/L: Biscoito de arroz c/ geleia	Mamão Quiche de queijo e tomate/ Suco de acerola S/L: Bisnaguinha SEM leite com creme vegetal com tomate	Cesta de frutas Bisnaguinha c/ requeijão colorido S/L: Bisnaguinha SEM leite c/ creme vegetal colorido
ALMOÇO	Alface/ Tomate/ Cenoura Macarrão alho e óleo com brócolis Isclas de carne acebolada Laranja lima	Acelga/ beterraba Arroz c/ espinafre Feijão fradinho Frango ao molho de requeijão S/L: Frango grelhado Farofa de ovos Melancia	Rúcula/ Tomate cereja Arroz integral Feijão preto Peixe assado com batatas Repolho roxo refogado Melão	Alface roxa/Rabanete/ Couve Arroz Feijão Carne moída com cenoura e salsa Couve flor gratinada ao molho branco S/L: Couve flor cozida Maçã	Mix de folhas/ Pepino Arroz c/ salsinha Feijão Frango assado Creme de milho S/L: Milho Pera
LANCHE TARDE	Melão Pão na chapa/ Suco de uva integral S/L: Pão SEM leite com creme vegetal	Manga Leite c/ cereal S/L: Frutas com aveia e mel	Banana c/ aveia e mel Biscoito maisena integral S/L: Biscoito SEM leite	Laranja lima Pão de forma c/ patê de atum S/L: Pão sem leite c/ creme vegetal com atum	Cesta de frutas Bolo de fubá/ Chá de fruta gelado S/L: Bolo SEM leite
SOPA	Sopa de letrinhas com frango, chuchu, abóbora e chicória	Sopa creme-carne, batata inglesa, aipim, abobrinha, couve	Frango, mandioquinha, vagem, escarola	Frango, batata doce, cenoura, rúcula	Carne, inhame, beterraba, espinafre

S/L: preparações SEM leite. **G1:** adaptações do Grupo1.

ATENÇÃO! O cardápio está sujeito a alterações, conforme disponibilidade dos alimentos ou orientação da Nutricionista e/ou Direção.

Priscilla Bogaert – Nutricionista CRN 37369