



CARDÁPIO INFANTIL - ALMOÇO E JANTAR JUNHO 2026



DIA	ACOMPANHAMENTO, PRATO PRINCIPAL E GUARNIÇÃO	SALADA	SOBREMESA
01 Segunda-feira	Arroz, feijão, carne moída, abobrinha refogada	Cenoura ralada	Fruta
02 Terça-feira	Arroz, feijão, tiras de frango, mandioquinha cozida	Alface	Fruta
03 Quarta-feira	Arroz, feijoada, farofa com cenoura ralada	Pepino	Fruta
04 Quinta-feira	FERIADO – CORPUS CRISTI		
05 Sexta-feira	EMENDA - FERIADO		
08 Segunda-feira	Arroz, feijão, carne de panela com chuchu	Alface crespa	Fruta
09 Terça-feira	Arroz, feijão, tiras de frango empanado, couve flor	Tomate	Fruta
10 Quarta-feira	Arroz, feijão preto, carne desfiada, mandioca assada	Escarola	Fruta
11 Quinta-feira	Arroz, feijão, filé de peixe, cenoura assada	Acelga	Fruta
12 Sexta-feira	Macarrão ao molho de frango	Pepino	Gelatina
15 Segunda-feira	Arroz, feijão, omelete com queijo, couve refogada	Tomate	Fruta
16 Terça-feira	Arroz, feijão, tiras de carne, batata doce assada com louro	Cenoura ralada	Gelatina
17 Quarta-feira	Arroz, feijão, frango desfiado com milho refogado	Pepino	Fruta
18 Quinta-feira	Arroz, feijão, bolinho de carne com cenoura e abobrinha raladas	Repolho colorido	Fruta
19 Sexta-feira	Macarrão ao sugo, filé de sobrecoxa de frango	Acelga	Fruta
22 Segunda-feira	Arroz, feijão, carne moída, brócolis cozido	Alface mista	Fruta
23 Terça-feira	Arroz, feijão, frango ensopado com batata	Pepino	Fruta
24 Quarta-feira	Arroz, feijoada, couve e farofa	Tomate	Fruta
25 Quinta-feira	Arroz, feijão, filé de frango, purê de mandioquinha	Beterraba ralada	Fruta
26 Sexta-feira	Macarrão ao molho de carne	Repolho	Fruta
29 Segunda-feira	Arroz, feijão, filé de frango, espinafre refogado	Tomate	Fruta
30 Terça-feira	Arroz, feijão, tiras de carne grelhada, batata assada	Beterraba ralada	Fruta
01 Quarta-feira	Arroz, feijão branco, tirinhas de frango, cenoura cozida	Mix de folhas	Fruta
02 Quinta-feira	Arroz, feijão, peixe, jardineira de legumes	Pepino	Fruta
03 Sexta-feira	Macarrão à bolonhesa	Acelga	Fruta

*O cardápio poderá sofrer pequenas alterações sem aviso prévio, de acordo com qualidade e/ou disponibilidade do alimento.

** Nas preparações, são utilizados apenas temperos naturais, como: cebola, alho, cheiro verde e outras ervas aromáticas.