



<b>CARDÁPIO ALMOÇO - FEVEREIRO/2025</b>			
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUINTA</b>
<b>DATA</b>	<b>03/02</b>	<b>04/02</b>	<b>05/02</b>
<b>CARDÁPIO</b>	ESTUDO E PLANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	- Arroz com feijão - Frango assado - Salada ou legumes refogados
<b>DATA</b>	<b>10/02</b>	<b>11/02</b>	<b>12/02</b>
<b>CARDÁPIO</b>	- Arroz com feijão - Molho de carne moída - Macarrão - Salada ou legumes refogados	- Arroz com feijão - Peito de frango - Batatinha em molho - Salada ou legumes	- Arroz com feijão - Ovos cozidos - Salada ou legumes refogados
<b>DATA</b>	<b>17/02</b>	<b>18/02</b>	<b>19/02</b>
<b>CARDÁPIO</b>	- Arroz com feijão - Molho de frango - Mandioca - Salada ou legumes refogados	- Arroz com feijão - Molho de carne moída - Polenta - Salada ou legumes refogados	- Arroz com feijão - Frango assado - Macarrão - Salada ou legumes refogados
<b>DATA</b>	<b>24/02</b>	<b>25/02</b>	<b>26/02</b>
<b>CARDÁPIO</b>	- Arroz com feijão - Carne em molho bovina - Mandioca - Salada ou legumes refogados	- Arroz com feijão - Carne suína - Batata - Salada ou legumes refogados	- Arroz com feijão - Filé de tilápia - Ovos cozidos - Salada ou legumes refogados

**Observações: A ordem das preparações do cardápio poderá ser alterada dentro da própria semana.**

#### **INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

\* Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes;

\* As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios; \* A ORDEM DESSE CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME A NECESSIDADE DE APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS DO ESTOQUE DE CADA ESCOLA, (DISPONIBILIDADE, GRAU DE MATURAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO), DEVENDO SER INFORMADA A NUTRICIONISTA COM ANTECEDÊNCIA PARA QUE A MESMA APROVE OU NÃO A ALTERAÇÃO.)

**Nutricionista: Camila Costa Caçador – CRN/8: 16.399**