

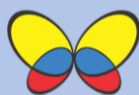
CARDÁPIO HAPPY KIDS MAIO 2025



JARDIM 2 E 3

Dia	Lanche da manhã	Almoço	Lanche tarde	Jantar
01/05 Quinta-feira	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
02/05 Sexta-feira	Panqueca de banana Chá de hortelã	Frango ao molho de ervas Macarrão / Arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Feijoadinha
05/05 Segunda-feira	Pão de aipim com manteiga Suco de uva	Ovo mexido Arroz 50% integral/ Lentilha com abobrinha e cenoura Salada: Repolho roxo	Frutas da estação	Frango com molho de manjeriço Macarrão / Arroz
06/05 Terça-feira	Bolacha integral Achocolatado 100% cacau	Carne de panela Polenta / arroz Salada: Alface	Frutas da estação	Suíno enfarofado Arroz 50% integral / Feijão com cenoura
07/05 Quarta-feira	Pão caseiro com requeijão Café descafeinado com leite s/ lactose	Picadinho bovino Arroz 50% integral/ Feijão com chuchu Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Sopa de abóbora, batata e frango
08/05 Quinta-feira	Panqueca de cacau Chá de camomila	Frango ao molho de legumes Macarrão / arroz Salada: Milho	Frutas da estação	Ovo mexido Arroz 50% integral/ lentilha
09/05 Sexta-feira	Bolo caseiro de cenoura Suco de uva	Tilápia assada com azeite de oliva e orégano Arroz integral 50% / Feijão com abobrinha Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Carreteiro Salada: Beterraba
12/05 Segunda-feira	Torradinha com azeite de oliva e orégano Chá de hortelã	Carne moída ao molho de legumes manjeriço Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz com cenoura/ Lentilha
13/05 Terça-feira	Pão de aipim com nata Café descafeinado com leite s/ lactose	Omelete com açafrão Arroz 50% integral / Feijão com cenoura e chuchu Salada: Alface	Frutas da estação	Macarronada
14/05 Quarta-feira	Bolo caseiro de ora-pro-nobis Chá de hortelã	Frango ao molho e orégano Macarrão / Arroz Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Suíno refogado Feijão c/ abobrinha Arroz integral
15/05 Quinta-feira	Pão caseiro com manteiga Suco de laranja	Bolinho de carne assado Arroz 50% integral/ Lentilha com abóbora Salada: Beterraba cozida	Frutas da estação	Risoto de legumes
16/05 Sexta-feira	Omelete Chá de camomila	Frango ao molho caseiro com manjeriço Polenta com amaranto / arroz Salada: Cenoura	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas finas e azeite de oliva Arroz / Lentilha com chuchu
19/05 Segunda-feira	Biscoito de polvilho Fruta da estação Suco de laranja	Ovo mexido Arroz 50%/ lentilha Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango ao molho de batata com ervas Macarrão / Arroz
20/05 Terça-feira	Queijo quente (pão semi-integral + queijo) Chá de frutas vermelhas	Carne moída Batata inglesa assada com alecrim / arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Picadinho de carne bovina Arroz 50% integral / feijão com cenoura e abobrinha
21/05 Quarta-feira	Bolacha integral de cacau Achocolatado 100% cacau	Suíno refogado Arroz 50% integral / Feijão com abóbora e batata Salada: Alface	Frutas da estação	Carne moída ao molho de legumes Polenta cremosa / Arroz
22/05 Quinta-feira	Pão de aipim com nata Suco de Uva	Frango ao molho de tomate e ervas finas Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas e azeite de oliva Arroz / lentilha
23/05 Sexta-feira	Cuca de banana Chá de hortelã	Bolinho de carne Arroz 50% integral/ feijão com cenoura Salada: Acelga	Frutas da estação	Frango ao molho de abobrinha e manjeriço Macarrão / Arroz
26/05 Segunda-feira	Pão de queijo caseiro Chá de frutas vermelhas	Carne moída com batata e cenoura Arroz com quinoa Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz 50% integral/ Lentilha Repolho c/ cenoura ralada
27/05 Terça-feira	Rosca de polvilho Fruta da estação Suco de uva	Suíno refogado Arroz 50% integral / feijão com chuchu Salada: Tomate em cubos	Frutas da estação	Carreteiro
28/05 Quarta-feira	Pão de aipim com nata Café descafeinado com leite s/ lactose	Frango ao molho de cenoura e abobrinha Nhoque caseiro / Arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Carne bovina refogada Feijão com cenoura e abobrinha Arroz
29/05 Quinta-feira	Ovo mexido Chá de camomila	Tilápia assada com alecrim e azeite de oliva Arroz 50% integral / Lentilha Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Almôndegas ao molho de tomate e ervas finas Macarrão / Arroz
30/05 Sexta-feira	Bolacha integral de cacau Suco de laranja	Carne de panela Purê de aipim / arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Pizza de frango com requeijão *Sopa de letrinha

1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) No lanche da tarde será servido no mínimo 3 variedades de frutas. 3) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 4) No almoço, lanche e jantar será servido água. 5) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara ou mascavo (COM MODERAÇÃO). 6) **No caso das refeições de crianças de até 2 anos não será usado nenhum tipo de açúcar e até 1 ano não será usado sal.** 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos a temperatura ambiente. 10) Os biscoitos serão feitos na escola e quando forem industrializados serão da marca Mãe Terra. 10) **Frutas da estação predominantes em maio:** abacate, banana, kiwi, uva, laranja, tangerina, mamão. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:** JORGIA LUIZA PEREIRA CRN 10 6982

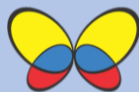


CARDÁPIO HAPPY KIDS MAIO 2025



JARDIM 1 E MATERNAL				
Dia	Lanche da manhã	Almoço	Lanche tarde	Jantar
01/05 Quinta-feira	FERIADO	FERIADO	FERIADO	FERIADO
02/05 Sexta-feira	Panqueca de banana Chá de hortelã	Frango ao molho de ervas Macarrão / Arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Feijoadinha
05/05 Segunda-feira	Pão de aipim com manteiga Suco de uva	Ovo mexido Arroz 50% integral/ Lentilha com abobrinha e cenoura Salada: Repolho roxo	Frutas da estação	Frango com molho de manjeriço Macarrão / Arroz
06/05 Terça-feira	Bolacha integral (Maternal 1 – caseira / adoçado com tâmaras). Achocolatado 100% cacau	Carne de panela Polenta / arroz Salada: Alface	Frutas da estação	Suíno enfarofado Arroz 50% integral / Feijão com cenoura
07/05 Quarta-feira	Pão caseiro com requeijão Café descafeinado com leite s/ lactose	Picadinho bovino Arroz 50% integral/ Feijão com chuchu Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Sopa de abóbora, batata e frango
08/05 Quinta-feira	Panqueca de cacau Chá de camomila	Frango ao molho de legumes Macarrão / arroz Salada: Milho	Frutas da estação	Ovo mexido Arroz 50% integral/ lentilha
09/05 Sexta-feira	Bolo caseiro de cenoura (Maternal 1 - adoçado com uva passa). Suco de uva	Tilápia assada com azeite de oliva e orégano Arroz integral 50% / Feijão com abobrinha Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Carreteiro Salada: Beterraba
12/05 Segunda-feira	Torradinha com azeite de oliva e orégano Chá de hortelã	Carne moída ao molho de legumes manjeriço Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz com cenoura/ Lentilha
13/05 Terça-feira	Pão de aipim com nata Café descafeinado com leite s/ lactose	Omelete com açafrão Arroz 50% integral / Feijão com cenoura e chuchu Salada: Alface	Frutas da estação	Macarronada
14/05 Quarta-feira	Bolo caseiro de ora-pro-nobis Chá de hortelã	Frango ao molho e orégano Macarrão / Arroz Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Suíno refogado Feijão c/ abobrinha Arroz integral
15/05 Quinta-feira	Pão caseiro com manteiga Suco de laranja	Bolinho de carne assado Arroz 50% integral/ Lentilha com abóbora Salada: Beterraba cozida	Frutas da estação	Risoto de legumes
16/05 Sexta-feira	Omelete Chá de camomila	Frango ao molho caseiro com manjeriço Polenta com amaranto / arroz Salada: Cenoura	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas finas e azeite de oliva Arroz / Lentilha com chuchu
19/05 Segunda-feira	Biscoito de polvilho Fruta da estação Suco de laranja	Ovo mexido Arroz 50%/ lentilha Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango ao molho de batata com ervas Macarrão / Arroz
20/05 Terça-feira	Queijo quente (pão semi-integral + queijo) Chá de frutas vermelhas	Carne moída Batata inglesa assada com alecrim / arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Picadinho de carne bovina Arroz 50% integral / feijão com cenoura e abobrinha
21/05 Quarta-feira	Bolacha integral de cacau (Maternal 1 – caseira / adoçado com tâmaras). Achocolatado 100% cacau	Suíno refogado Arroz 50% integral / Feijão com abóbora e batata Salada: Alface	Frutas da estação	Carne moída ao molho de legumes Polenta cremosa / Arroz
22/05 Quinta-feira	Pão de aipim com nata Suco de Uva	Frango ao molho de tomate e ervas finas Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas e azeite de oliva Arroz / lentilha
23/05 Sexta-feira	Cuca de banana (Maternal 1 caseiro) Chá de hortelã	Bolinho de carne Arroz 50% integral/ feijão com cenoura Salada: Acelga	Frutas da estação	Frango ao molho de abobrinha e manjeriço Macarrão / Arroz
26/05 Segunda-feira	Pão de queijo caseiro Chá de frutas vermelhas	Carne moída com batata e cenoura Arroz com quinoa Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz 50% integral/ Lentilha Repolho c/ cenoura ralada
27/05 Terça-feira	Rosca de polvilho Fruta da estação Suco de uva	Suíno refogado Arroz 50% integral / feijão com chuchu Salada: Tomate em cubos	Frutas da estação	Carreteiro
28/05 Quarta-feira	Pão de aipim com nata Café descafeinado com leite s/ lactose	Frango ao molho de cenoura e abobrinha Nhoque caseiro / Arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Carne bovina refogada Feijão com cenoura e abobrinha Arroz
29/05 Quinta-feira	Ovo mexido Chá de camomila	Tilápia assada com alecrim e azeite de oliva Arroz 50% integral / Lentilha Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Almôndegas ao molho de tomate e ervas finas Macarrão / Arroz
30/05 Sexta-feira	Bolacha integral de cacau (Maternal 1 – caseira / adoçado com tâmaras). Suco de laranja	Carne de panela Purê de aipim / arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Sopa de letrinha

1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) No lanche da tarde será servido no mínimo 3 variedades de frutas. 3) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 4) No almoço, lanche e jantar será servido água. 5) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara ou mascavo (COM MODERAÇÃO). 6) **No caso das refeições de crianças de até 2 anos não será usado nenhum tipo de açúcar e até 1 ano não será usado sal.** 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos a temperatura ambiente. 10) Os biscoitos serão feitos na escola e quando forem industrializados serão da marca Mãe Terra. 10) **Frutas da estação predominantes em maio:** abacate, banana, kiwi, uva, laranja, tangerina, mamão. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:** JORGIA LUIZA PEREIRA CRN 10 6982



CARDÁPIO HAPPY KIDS MAIO 2025



MATERNAL BABY				
Dia	Lanche da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
01/05 Quinta-feira	Frutas da estação	FERIADO	FERIADO	FERIADO
02/05 Sexta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho de ervas Macarrão / Arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Feijoadinha
05/05 Segunda-feira	Frutas da estação	Ovo mexido Arroz 50% integral/ Lentilha com abobrinha e cenoura Salada: Repolho roxo	Frutas da estação	Frango com molho de manjericão Macarrão / Arroz
06/05 Terça-feira	Frutas da estação	Carne de panela Polenta / arroz Salada: Alface	Frutas da estação	Suíno enfarofado Arroz 50% integral / Feijão com cenoura
07/05 Quarta-feira	Frutas da estação	Picadinho bovino Arroz 50% integral/ Feijão com chuchu Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Sopa de abóbora, batata e frango
08/05 Quinta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho de legumes Macarrão / arroz Salada: Milho	Frutas da estação	Ovo mexido Arroz 50% integral/ lentilha
09/05 Sexta-feira	Frutas da estação	Tilápia assada com azeite de oliva e orégano Arroz integral 50% / Feijão com abobrinha Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Carreteiro Salada: Beterraba
12/05 Segunda-feira	Frutas da estação	Carne moída ao molho de legumes manjericão Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz com cenoura/ Lentilha
13/05 Terça-feira	Frutas da estação	Omelete com açafrão Arroz 50% integral / Feijão com cenoura e chuchu Salada: Alface	Frutas da estação	Macarronada
14/05 Quarta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho e orégano Macarrão / Arroz Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Suíno refogado Feijão c/ abobrinha Arroz integral
15/05 Quinta-feira	Frutas da estação	Bolinho de carne assado Arroz 50% integral/ Lentilha com abóbora Salada: Beterraba cozida	Frutas da estação	Risoto de legumes
16/05 Sexta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho caseiro com manjericão Polenta com amaranto / arroz Salada: Cenoura	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas finas e azeite de oliva Arroz / Lentilha com chuchu
19/05 Segunda-feira	Frutas da estação	Ovo mexido Arroz 50%/ lentilha Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango ao molho de batata com ervas Macarrão / Arroz
20/05 Terça-feira	Frutas da estação	Carne moída Batata inglesa assada com alecrim / arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Picadinho de carne bovina Arroz 50% integral / feijão com cenoura e abobrinha
21/05 Quarta-feira	Frutas da estação	Suíno refogado Arroz 50% integral / Feijão com abóbora e batata Salada: Alface	Frutas da estação	Carne moída ao molho de legumes Polenta cremosa / Arroz
22/05 Quinta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho de tomate e ervas finas Polenta com amaranto / arroz Salada: Tomate	Frutas da estação	Tilápia assada com ervas e azeite de oliva Arroz / lentilha
23/05 Sexta-feira	Frutas da estação	Bolinho de carne Arroz 50% integral/ feijão com cenoura Salada: Acelga	Frutas da estação	Frango ao molho de abobrinha e manjericão Macarrão / Arroz
26/05 Segunda-feira	Frutas da estação	Carne moída com batata e cenoura Arroz com quinoa Salada: Beterraba ralada	Frutas da estação	Frango enfarofado Arroz 50% integral/ Lentilha Repolho c/ cenoura ralada
27/05 Terça-feira	Frutas da estação	Suíno refogado Arroz 50% integral / feijão com chuchu Salada: Tomate em cubos	Frutas da estação	Carreteiro
28/05 Quarta-feira	Frutas da estação	Frango ao molho de cenoura e abobrinha Nhoque caseiro / Arroz Salada: Brócolis cozido	Frutas da estação	Carne bovina refogada Feijão com cenoura e abobrinha Arroz
29/05 Quinta-feira	Frutas da estação	Tilápia assada com alecrim e azeite de oliva Arroz 50% integral / Lentilha Salada: Pepino japonês	Frutas da estação	Almôndegas ao molho de tomate e ervas finas Macarrão / Arroz
30/05 Sexta-feira	Frutas da estação	Carne de panela Purê de aipim / arroz Salada: Cenoura ralada	Frutas da estação	Sopa de letrinha

1) O cardápio poderá sofrer alterações devido à entrega da matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação das crianças. 2) No lanche da tarde será servido no mínimo 3 variedades de frutas. 3) Arroz integral será servido com 50% arroz parboilizado e 50% arroz integral. 4) No almoço, lanche e jantar será servido água. 5) Não será utilizado açúcar branco, quando houver necessidade de adoçar as preparações, será utilizado mel, tâmaras, uvas passas, açúcar demerara ou mascavo (COM MODERAÇÃO). 6) **No caso das refeições de crianças de até 2 anos não será usado nenhum tipo de açúcar e até 1 ano não será usado sal.** 7) Os molhos serão preparados com tomates frescos e outros ingredientes e temperos naturais. 8) Não será utilizado sal refinado nas preparações, o mesmo será substituído por sal de ervas e outros temperos naturais. 9) Nos meses mais frios os chás serão servidos mornos e os sucos a temperatura ambiente. 10) Os biscoitos serão feitos na escola e quando forem industrializados serão da marca Mãe Terra. 10) **Frutas da estação predominantes em maio:** abacate, banana, kiwi, uva, laranja, tangerina, mamão. **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:** JORGIA LUIZA PEREIRA CRN 10 6982