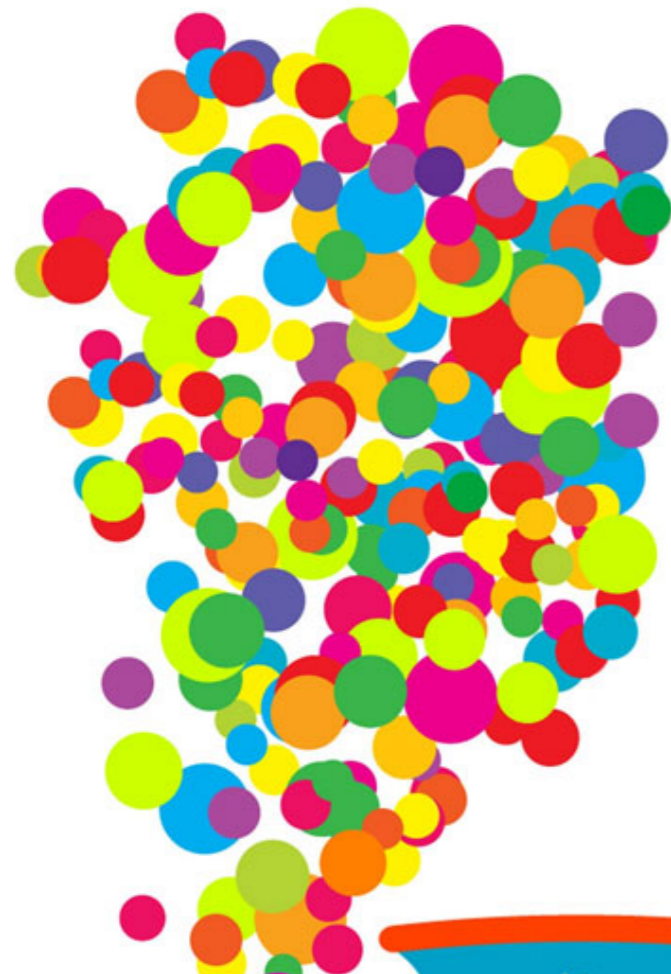

















Cardápio de Outubro de 2018

Lanchinho Educação Infantil



SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<p>01 Patê de Presunto no Pão de Forma Suco Natural Fruta</p> 	<p>02 Brioche com Gotas de Cacau Suco Natural Biscoito Polvilho</p> 	<p>03 Mexidinho Nutritivo (ovos, cenoura ralada, cebola, alho e tomate) Suco Natural Fruta</p> 	<p>04 Bisnaga com Aveia com Margarina Leite com Chocolate Fruta</p>	<p>05 Creme de Queijo no Pão de Forma Suco Natural Rosquinha de Baunilha</p>
<p>08 Pão de Abóbora com Margarina Leite com Ovomaltine® Biscoito Doce</p>	<p>09 Pão de Batata com Requeijão Suco Natural Fruta</p> <p><i>Semana da Criança</i></p> 	<p>10 Hot Dog Nutritivo (molho com cebola, alho e abobrinha ralada) Suco Natural Iogurte de Pêssego</p> 	<p>11 Bolo de Cacau Suco Natural Pipoca Branca (estourada na panela)</p> 	<p>12 <i>Feliz dia das CRIANÇAS</i></p> 
<p>15 <i>FELIZ DIA DOS PROFESSORES</i> Aprenda para ensinar. Ensina para viver, vive para educar. Parabéns professor!</p> 	<p>16 Pão Francês com Margarina Leite com Chocolate Biscoito Maria®</p> 	<p>17 Geleia de Morango no Pão de Forma Suco Natural Biscoito Polvilho</p> 	<p>18 Pão de Queijo Suco Natural Fruta</p> 	<p>19 Bisnaga com Creme de Ricota Suco Natural Fruta</p>
<p>22 Patê de Peito de Peru no Pão de Forma Suco Natural Biscoito Salgado</p> 	<p>23 Mexidinho Nutritivo (ovos, cenoura ralada, cebola, alho e tomate) Suco Natural Fruta</p>	<p>24 Pão de Batata com Requeijão Suco Natural Rosquinha de Cacau</p>	<p>25 Bolo de Coco Suco Natural Fruta</p> 	<p>26 Pão Francês com Linhaça Dourada com Margarina Leite com Chocolate Fruta</p>
<p>29 Requeijão na Bisnaga Suco Natural Fruta</p> 	<p>30 Geleia de Morango no Pão de Forma Suco Natural Biscoito Polvilho</p>	<p>31 Cereais com Leite Gelatina de Morango</p> 	<p>Posso usar adoçante como substituto do açúcar para a alimentação do meu filho(a)? A Sociedade Brasileira de Pediatria não recomenda o uso de adoçantes como substituto do açúcar para as crianças. Uma alimentação saudável é a melhor escolha, pois, além de vários benefícios, evita-se uma dieta restritiva. Nutricionista: Angelúcia F. Nascimento – CRN 20461</p> 