

CARDÁPIO COLÉGIO BAGOZZI KIDS – NOVEMBRO 2024

SEMANA 04 A 08					
CAFÉ DA MANHÃ	Suco de fruta Chá Chipa Fruta	Suco de fruta Chá Pão de aveia Geleia / Manteiga Fruta	Suco de fruta Chá Muffin de maracujá Fruta	Suco de fruta Chá Pão francês Geleia/requeijão Fruta	Suco de fruta Chá Bolo de milho Fruta
LANCHE	Grisini	Fruta	Croutons de manteiga de ervas	Milho cozido	Mineirinho
ALMOÇO	Arroz / Feijão File de coxa/sobrecoxa refogado Gravatinha ao pomodoro 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco	Arroz / Feijão Guisadinho Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Pudim Água saborizada	Arroz / Feijão Ovos Ravioli a bolonhesa 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco	Arroz / Feijão Cubos suínos Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Manjar Água saborizada	Arroz / Feijão Bife grelhado Purê de batata 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco
LANCHE	Fruta	Rosquinha	Fruta	Sequinhos	Vitamina
LANCHE TARDE	Suco de fruta Chá Pão de leite Manteiga / creme de ricota Fruta	Suco de fruta Chá Bolo cenoura Fruta	Suco de fruta Chá Broinha integral Manteiga/geleia	Suco de fruta Chá Panqueca Geleia/manteiga Fruta	Suco de fruta Chá Esfirra de carne Fruta
SEMANA 11 A 15					
CAFÉ DA MANHÃ	Suco de fruta Chá Pão sovadinho Geleia / requeijão Fruta	Suco de fruta Chá Muffin de banana Fruta	Suco de fruta Chá Croissant de frango Fruta	Suco de fruta Chá Pão de milho Requeijão/manteiga Fruta	
LANCHE	Vitamina	Bolinha de polvilho	Fruta	Biscoito de gergelin	
ALMOÇO	Arroz / Feijão Iscas bovinas com legumes Batata rústica 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco	Arroz / Feijão Frango assado Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Mousse de fruta Água saborizada	Arroz / Feijão Peixe crocante Creme de batata com queijo 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco	Arroz / Feijão Carne de panela Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Sagu Água saborizada	FERIADO
LANCHE	Biscoito fubá	Fruta	Biscoito	Milho cozido	
LANCHE TARDE	Suco de frutas Chá Mini pão de queijo Fruta	Suco de frutas Chá Pão de batata Requeijão / manteiga Fruta	Mesa de frutas e vegetais	Suco de frutas Chá Bolo de iogurte Fruta	
SEMANA 18 A 22					
CAFÉ DA MANHÃ	Suco de fruta Chá Muffin de baunilha Fruta	Suco de fruta Chá Pão de ovos Geleia / requeijão Fruta		Suco de fruta Chá Broinha Manteiga / requeijão Fruta	Suco de fruta Chá Bolo de laranja Fruta
LANCHE	Fruta	Milho cozido		Fruta	Biscoito de polvilho
ALMOÇO	Arroz / Feijão Ovos Lasanha de frango 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco	Arroz / Feijão Sobrecoxa desossada Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Flan Água saborizada	FERIADO	Arroz / Feijão Bife de mignon suíno na chapa Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Pavê Água saborizada	Arroz / Feijão Estrogonofe de frango Batata palha 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Suco
LANCHE	Rosquinha de leite	Fruta		Palitinho salgado	Fruta
LANCHE TARDE	Suco de frutas Chá Broinha integral Patê de frango/Manteiga Fruta	Leite Flocos de milho Fruta		Suco de fruta Água Saborizada Pizza Marguerita Fruta	Suco de frutas Chá Pão Francês Requeijão / manteiga Fruta
SEMANA 25 A 29					
CAFÉ DA MANHÃ	Suco de fruta Chá Pão fatiado integral Requeijão / geleia Fruta	Suco de frutas Chá Muffin de fubá Fruta	Suco de fruta Chá Mini francês Ovo mexido Fruta	Suco de fruta Chá Panqueca Manteiga / Geleia	LANCHE ANIVERSARIANTES
LANCHE	Fruta	Torradinha	Fruta	Rosquinha de polvilho	Fruta
ALMOÇO	Arroz / Feijão Bolinha de carne Macarrão ao sugo 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Água saborizada	Arroz / Feijão Filé de frango crocante Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Pudim Suco	Arroz / Feijão Picadinho com batata Parafuso colorido ao molho branco 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Água saborizada	Arroz / Feijão Frango Assado Legumes 3 variedades de saladas Sobremesa: Creme de frutas Suco	Arroz / Feijão Ovos Madalena 3 variedades de saladas Sobremesa: Fruta Água saborizada
LANCHE	Pão de mel	Milho Cozido	Biscoito salgado	Fruta	Fruta
LANCHE TARDE	Suco de fruta Chá Pastelzinho assado de queijo Fruta	Leite aromatizado Chá Pão redondinho Requeijão / manteiga Fruta	Suco de frutas Chá Bolo de limão Fruta	Suco de fruta Chá Broinha de cenoura Geleia/requeijão Fruta	LANCHE ANIVERSARIANTES

O cardápio poderá sofrer alterações em virtude da sazonalidade instável de hortifruti, por problemas que possam prejudicar a qualidade das preparações ou dificuldade com a logística do fornecedor.

Os cardápios são divididos por faixa etária, ou seja, berçário, nível 1 e nível 2 ao 5

Berçário: A introdução alimentar é realizada com autorização do pediatra e a evolução é gradativa conforme a aceitação de cada criança (papinha de frutas e papinha de vegetais/legumes);

Nível 1: O cardápio é desenvolvido segundo a recomendação da SBP para crianças até dois anos.

Nível 2 ao 5: Devido diversidade de costumes, rotinas, hábitos alimentares das famílias, desenvolvemos o cardápio dentro dessas realidades, melhorando assim a aceitação das crianças atendidas;

APLV;

Intolerância à lactose.

Os cardápios podem ser individualizados conforme a necessidade ou intercorrências específicas de cada criança.

Em casos de adaptação de cardápio, intolerâncias ou alergias alimentares, as famílias podem optar pelos cardápios acima descritos, é necessário apresentação do laudo médico nos casos de restrições alimentares.

Além do lanche disponibilizado diariamente, o aluno pode substituir o lanche por fruta (1ª opção) ou pão ou torrada ou biscoito (2ª opção) conforme cardápio do dia. No final da tarde é disponibilizada uma opção como fruta ou sopa ou pipoca ou vitamina ou biscoito, conforme informado no cardápio mensal.

As repetições podem ser solicitadas conforme a aceitação e saciedade de cada criança respeitando assim a individualidade de cada uma. Os sucos utilizados são de frutas in natura ou concentrados, adicionados com frutas da época ou legumes ou vegetais melhorando o aporte de vitaminas e minerais. Priorizamos produtos da época e que são produzidos pela agricultura familiar e do agronegócio da nossa região (Curitiba e região metropolitana). A sazonalidade muitas vezes interfere na variedade de hortifrutis oferecidos.

Utilizamos produtos de qualidade, selecionados e de marcas conhecidas no mercado, fazemos qualificação e visitas periódicas aos nossos fornecedores.

Para garantir a qualidade das preparações e atendimento aos alunos, realizamos treinamentos periódicos de boas práticas com a equipe, e utilizamos os POP's (procedimentos operacionais padronizados) e MBPSA (manual de boas práticas em serviços de alimentação) que são validados pelos órgãos fiscalizadores.