

Cardápio de agosto 2026 – Minimaternal e maternais I e II

Segunda – 03/08	Terça – 04/08	Quarta – 05/08	Quinta – 06/08	Sexta – 07/08
Biscoito de gergelim Banana	Biscoito de nata com raspas de limão Suco de laranja	Grissini Uva	Rosquinha de milho Suco de uva	Bolinho de aipim com coco e pedaços de goiabada Maçã
Arroz branco Feijão carioca Isca de frango acebolada Abobrinha italiana corada Alface crespa roxa Melão Água mineral	Gohan Isca de lombo Legumes à chinesa Acelga picadinha Pera Água mineral	Arroz branco Feijão preto Omelete à pizzaiolo Farofa simples Mix de folhas Goiaba Água mineral	Macarrão penne ao alho e óleo Sobrecoca ao molho sugo Batata corada Escarola ao alho e óleo Manga Água mineral	Arroz parboilizado Feijão carioca Carne louca Chuchu crocante com orégano e azeitona Repolho refogado Banana Água mineral
Pão de aveia com manteiga iogurte de vitamina Mamão	Pão caseiro de milho com manteiga Chá de erva doce Melancia	Torrada de pão de forma com tomate e parmesão Leite com cacau Maçã	Pão australiano com requeijão Suco de tangerina Pera	Pão francês com queijo Suco de manga Melão

Na próxima semana teremos uma semana muito especial, a **Semana Internacional**. Convidamos nossos alunos a embarcarem em uma viagem gastronômica para conhecer um pouco da cultura de diferentes países por meio da alimentação. Neste ano, os cardápios representarão os Estados Unidos, México, Itália, Espanha e Coreia, trazendo pratos que representam a diversidade cultural dessas nações.

Esta proposta de cardápio busca despertar a curiosidade e proporcionar uma experiência que conecta sabores e histórias. Em uma escola que valoriza os intercâmbios culturais e mantém relações com diversas partes do mundo, a alimentação também se torna uma forma de aprendizado.

Esperamos que esta experiência seja um convite para descobrir novos sabores e enriquecer o nosso paladar!

Boa viagem!



Cardápio de agosto 2026 – Minimaternal e maternais I e II

Segunda – 10/08	Terça – 11/08	Quarta – 12/08	Quinta – 13/08	Sexta – 14/08
SEMANA INTERNACIONAL				
AMERICANO	MEXICANO	ITALIANO	COREANO	ESPAÑHOL
Biscoito cream cracker Banana	Biscoito de linhaça com açafrão Suco de uva	Agnus com pistache (atenção às restrições) Maçã	Sembei Suco de acerola	Biscoito de nata Goiaba
Arroz branco Feijão carioca Hambúrguer assado Batata assada Alface americana com picles fatiado, parmesão e croutons ao molho honey mustard Uva Água mineral	Arroz branco Chilli suave Frango desfiado Tacos de milho Mix de alfaces com tomate com molho aderezo de abacate Pera Água mineral	Macarronada ao molho pesto com toque trufado Frango em cubos ao molho limone siciliano Confit de tomate com ervas, azeitona, alho, tomilho e muçarela de búfala Couve-manteiga com radicchio Sacolê de uva Água mineral	Gohan Bulgogi com vagem Legumes a Bibimbap Kimchi suave Melão Água mineral	Paella mista Torrada de pão rústico temperado no azeite e ervas Salada de pepino, com tomate, azeitona fatiada e orégano Morango Água mineral
Pãozinho egg com queijo cheddar Milkshake de morango Maçã	Burritos recheados com carne moída, queijo, tomate e alface Soda de limão com hortelã Manga	Torrada com patê de azeitona escura logurte de frutas vermelhas Melancia	Pão de leite com requeijão Chá de camomila com gengibre e limão Abacaxi	Pão com manteiga Suco de laranja com frutas picadas

Segunda – 17/08	Terça – 18/08	Quarta – 19/08	Quinta – 20/08	Sexta – 21/08 Aniversariantes de julho e agosto
Biscoito de água e sal Maçã	Biscoito de coco Suco de caju	Croutons com parmesão Pera	Rosquinha Juju Suco de morango	Biscoito de linhaça com alho e cebola Melão
Arroz branco Fricassê de frango Cenoura em bastonetes corada Alface romana Banana Água mineral	Yakissoba de carne com legumes Tempurá de legumes Repolho Mamão Água mineral	Arroz à biro-biro simples Feijão carioca Sobrecoca assada Beterraba palito sauté Alface lisa Manga Água mineral	Arroz parboilizado Feijão preto Lombinho acebolado Farofa com cenoura Alface frisê Melancia Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Omelete à pizzaiolo Legumes salteados Alface americana Melão Água mineral
Pão francês com manteiga Suco de abacaxi Goiaba	Pão de parmesão com requeijão Leite com cacau Uva	Pão de queijo logurte natural Banana	Pão de gergelim com muçarela Chá de camomila Maçã	Pão francês com queijo branco Suco de maracujá Bolo de chocolate simples

Cardápio de agosto 2026 – Minimaternal e maternais I e II

Segunda – 24/08	Terça – 25/08	Quarta – 26/08	Quinta – 27/08	Sexta – 28/08
Biscoito maisena de chocolate Banana	Crostini de queijo Suco de uva	Palmier Melão	Rosca de cebola Suco de maracujá	Goiabinha Pera
Arroz branco Creme de espinafre Tirinhas de peixe Batata rústica Alface mimosa Melancia Água mineral	Macarrão ao molho sugo Costelinha de porco assada Abobrinha gratinada Alface crespa Manga Água mineral	Arroz branco Estrogonofe de frango Batata palha Mix de folhas Banana Água mineral	Arroz parboilizado Lentilha cremosa Kibe assado com hortelã Jardineira de legumes Alface frisê Uva Água mineral	Arroz branco Feijão carioca Frango grelhado com páprica Maionese Alface americana com tomate Maça Água mineral
Pão francês com manteiga Suco de acerola Abacaxi	Pão de aveia com queijo prato iogurte natural Maça	Pão parmesão com creme de ricota Leite com cacau Banana	Bisnaguinha com requeijão Chá de erva cidreira Mamão	Pão enrolado queijo Suco de caju Goiaba

O cardápio poderá sofrer alterações sem aviso prévio, devido à entrega, disponibilidade do fornecedor ou sazonalidade dos alimentos. Refeições elaboradas pela Nutricionista Paula Saito - CRN3-13858 e produzidas pela empresa Gakuen Refeições Coletiva.