

Cardápios Mês de Julho 2026

1ª semana (06 a 10)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Pão de queijo	Chá natural Biscoito tipo mini savoardi italiano	Chá natural Croissant ao forno com manteiga	Suco de frutas Tapioca de mussarella, tomate picadinho e orégano	Chá natural Pão bisnaguinha com requeijão
Almoço	Feijão Risoto de parmesão Isclas de peixe empanado Salada de tomate e queijo branco	Arroz e feijão Yakissoba de frango e legumes Bolinho de arroz e cenoura Salada de chuchu (orgânico) e cheiro verde	Arroz Feijão preto com lingüiça de pernil Farofa de couve manteiga (orgânica) e ovos Salada mix de alface roxa e verde (orgânicas)	Arroz e feijão Peixe alla mugnaia Purê de batatas Salada de folhas (orgânicas) e cenoura ralada (orgânica)	Arroz e feijão Strogonoff de frango Batata palha Salada mista de legumes (orgânicos)
Lanche da tarde	Leite morninho com cacau Biscoito folhado salgado Maça picadinha	Chá natural Sanduíche de queijo(prato) quente com pão integral Banana picadinha	Suco de frutas Sequillo caseiro de côco Mix de abacaxi, manga e uvas	Chá natural Pão com gotas de cacau Laranja picadinha	Chá natural Crostitini italiano com rosmarino (alecrim) Mix de frutas variadas e uvas passas
Jantar	Crema de abóbora (orgânica) e frango desfiado	Lentilha all'italiana	Crema de legumes	Penne ao alho poró (orgânico) e tomate cereja (orgânico)	Risoto de abobrinha e mix de funghis
Comidinha em Casa	Mignon quatro queijos com massa italiana radiatori gourmet na manteiga		Ravioloni de pêra e mix de queijos especiais ao molho Alfredo		Lasagna tradicional ao ragú italiano

2ª semana (13 a 17) – COLÔNIA DE FÉRIAS DE INVERNO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Biscoito cream cracker com geléia de frutas francesa (sem açúcar)	Suco natural Frutas picadas com iogurte natural e gotas de mel	Chá natural Torrinhas com azeite e orégano	Chá natural Pão de queijo	Chá natural Biscoito integral de aveia
Almoço	Arroz e feijão Pennoni alla Veronese (tender ao forno picadinho, molho branco e ervilhas frescas) Salada de alface (orgânica) e beterraba ralada (orgânica)	Arroz e feijão Fricassê de frango e salada de brócolis e couve flor	Arroz e feijão Carne moída Creme de milho Salada de cenoura cozida(orgânica) e cheiro verde	Arroz e feijão Rondeli de mussarela e peito de peru ao molho misto Salada mista de legumes	Arroz e feijão Empadão de frango e palmito Maionese de legumes
Lanche da tarde	Suco de frutas Tarde da pizza com o chef Max Maça picadinha	Para a turma do infantil 1 : As crianças deverão trazer o seu lanche para Piquenique na escola Para as demais turmas: Piquenique no teatro Parque da criança	Chá natural Bolo de côco Maça, laranja e uva verde picadinhos	Chá natural Biscoito salgado mini cracker alemão Banana picadinha	Chá natural Pão francês com creme de amêndoas tostadas, cacau e mel (Receita do chef Massimo) Morango (orgânico) e melão picadinhos
Jantar	Creme de feijão e legumes (batata, abobrinha e cenoura (orgânica)	Somente para a turma do infantil 1 Sopa tradicional de legumes, frango e macarrãozinho Para as demais turmas não será servido o jantar devido ao horário de retorno do passeio	Sopa de fubá com carne e couve manteiga (orgânica)	Canja de galinha	Creme de batata salsa e costelinha desfiada

3ª semana (20 a 24) - COLÔNIA DE FÉRIAS DE INVERNO

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Pão de queijo	Chá natural Biscoito tipo mini savoardi italiano	Chá natural Croissant ao forno com manteiga	Suco de frutas Tapioca de mussarella, tomate picadinho e orégano	Chá natural Pão bisnaguinha com requeijão
Almoço	Arroz e feijão Polenta mole ao molho de frango desfiado Salada mix de folhas (orgânicas) e azeitonas picadinhas	Arroz e feijão Escondidinho de carne com mandioca Salada mista de legumes	Arroz e feijão Casarecce (tipo de massa) ao ragú italiano Salada de alface roxa (orgânica) e pepino	Arroz e feijão Carne moída alla Juliana (batata e cenoura) Salada de repolho (orgânico) e tomate	Arroz e feijão Pastel de palmito Mix de quinoa com abobrinha e cenoura (orgânica)
Lanche da tarde	Leite morninho com cacau Biscoito folhado salgado Maçã picadinha	Chá natural Sanduíche de queijo(prato) quente com pão integral Banana picadinha	Suco de frutas Sequillo caseiro de côco Mix de abacaxi, manga e uvas	Atividade de culinárias para as crianças: Suco de frutas Montagem de sanduíches variados: (pão fatiado, mussarella, peito de perú, ovos cozidos picadinhos, tomate em fatias, alface (orgânica) picadinha, pepino em fatias e molho rosé) Laranja picadinha	Chá natural Crostini italiano com rosmarino (alecrim) Mix de frutas variadas e uvas passas
Jantar	Spaghetti manteiga e sálvia	Sopa tradicional de feijão	Sopa de legumes com variedades de quinoa	Quirerinha com carne suína desfiada	Fusilli tricolori ao molho branco

4ª semana (27 a 31)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Biscoito cream cracker com geléia de frutas francesa (sem açúcar)	Suco natural Frutas picadas com iogurte natural e gotas de mel	Chá natural Torradinhas com azeite e orégano	Chá natural Pão de queijo	Chá natural Biscoito integral de aveia
Almoço	Arroz de brócolis e feijão Perú ao forno Farofinha de castanhas Salada Walldorf	Arroz e feijão Coxas e sobrecoxas desossadas grelhadas Batata soute Salada mista de legumes cozidos	Arroz e feijão Moquequinha de peixe branco Legumes salteados no leite de côco Salada mix de folhas (orgânicas)	Arroz e feijão Lombo suíno ao forno Purê de batata doce Salada de repolho roxo(orgânica) e abacaxi	Arroz e feijão Polpetone recheado com mussarela e presunto Brócolis alho e óleo Salada de cenoura(orgânica) e ervilhas frescas
Lanche da tarde	Suco de frutas Biscoito de banana e canela Maçã picadinha	Suco de frutas Sanduíche de pão leite com cream cheese e peito de peru Caqui picadinho	Chá natural Bolo de côco Maçã, laranja e uva verde picadinhos	Chá natural Biscoito salgado mini cracker alemão Banana picadinha	Chá natural Pão francês com creme de amêndoas tostadas, cacau e mel (Receita do chef Massimo) Morango (orgânico) e melão picadinhos
Jantar	Creme de raízes (mandioca, cenoura(orgânica), batata, batata doce, batata salsa e carne)	Farfalle ao pesto Genovese	Sopa de legumes com variedades de arroz	Sopa portuguesa (feijão branco, batata, cenoura(orgânica) e vagem)	Creme de abobrinha italiana
Comidinha em Casa	Spaghetti italiano na manteiga ao molho de queijos com pedacinhos de mignon		Ravioli gourmet de carne ao molho de queijos		Gnocchi tradicional della nonna ao ragú italiano

Seleção de sucos naturais:

Abacaxi
Abacaxi e limão
Maracujá
Maracujá e basílico
Maçã e melancia
Mamão
Manga e Laranja
Melancia
Morango
Limão
Limão e couve manteiga
Limão e basílico
Melão
Laranja
Laranja, cenoura e gengibre
Laranja, cenoura e mamão
Laranja e mamão
Laranja e morango
Laranja, morango e gengibre
Pêssego

Seleção de chás naturais:

Abacaxi e canela
Camomila
Capim cidreira (pequena horta da escola)
Erva doce (pequena horta de escola)
Funcho
Frutas vermelhas
Hibisco
Hortelã (pequena horta da escola)
Laranja
Maçã
Maçã e canela
Morango

Verduras e Legumes orgânicos da Chácara Gasparin e Filhos - Colombo

Morango orgânico da Chácara Irmãos Strapasson - Colombo