Casa de Brinquedo
Escola de Educação Infantil com Projeto Bilíngue

Cardápios Mês de Novembro 2026

1ª semana (03 a 06)

Refeição	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Suco de frutas Iogurte de frutas com granola	Suco de frutas Pão francês integral com manteiga	Chá natural Croissant ao forno com mussarella	Chá natural Bolo de abacaxi
Almoço	Arroz e feijão Penne salteado no bacon e tomate cereja (orgânico) Salada mista de legumes (orgânicos) cozidos	Arroz e feijão Carne moída da vovó (com ervilhas frescas) Purê de batatas Salada mix de folhas (orgânicas)	Arroz e feijão Frango ensopado Polenta mole Maionese de legumes (cenoura orgânica)	Arroz e feijão Iscas de frango grelhadas com pimentões coloridos Bolinho de arroz e cenoura Salada mix de folhas (orgânicas) e sementes
Lanche da tarde	Suco de frutas Pão de leite com pernil desfiado Mamão e melão picadinhos	Chá natural Sequilho de limão caseiro Banana picadinha	Chá natural Pão francês com creme de avelãs, cacau e mel (Receita do chef Massimo) Maçã picadinha	Leite com cacau Biscoito salgado Pêra picadinha
Jantar	Risoto de frango e alho poró (orgânico)	Sopa tradicional de legumes (orgânicos) e macarrãozinho	Sopa portuguesa (feijão branco, batata e cenoura)	Sopa de lentilha
Comidinha em Casa		Caldo Verde (com couve manteiga orgânica)		Almôndegas Purê de batatas Arroz branco

Casa de Brinquedo
Escola de Educação Infantil com Projeto Bilíngue

2ª semana (09 a 13)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Chipa assada	Chá natural Biscoito cream cracker com geléia de laranja francesa (sem açúcar)	Suco de frutas Omelete	Chá natural Panqueca integral de banana	Suco de frutas Biscoito tipo savoiardi italiano
Almoço	Arroz Feijão preto com pedacinhos de pernil Farofa de ovos e cenoura Salada mix de alface (orgânica) e beterraba (orgânica) ralada	Arroz e feijão Pastel de palmito Quinoa com abobrinha e cenoura (orgânica) Salada de brócolis (orgânico)	Arroz e feijão Spaghetti italiano ao molho de atum Salada mista de legumes(orgânicos) cozidos	Arroz Lentilha Kibe assado Couve flor empanada Salada tabule (trigo de kibe, tomate, cebola e pepino)	Arroz e feijão Farfalle ao molho de redução de tomate e pedacinhos de queijo branco Salada mix de folhas (orgânicas) e cenoura (orgânica) ralada
Lanche da tarde	Chá natural Sfogliatine italiana Maçã picadinha	Suco de frutas Sanduíche natural de frango Abacaxi e manga picadinhos	Smothie cremoso de morango Pão multigrãos com manteiga Banana picadinha	Suco de frutas Bolacha pão de mel sem cobertura Mix de melão e uvas roxas	Chá natural Pão caseiro de abóbora com requeijão Mix de melancia, melão e manga picadinhos
Jantar	Creme de feijão com legumes (batata, chuchu e cenoura)	Risoto cremoso de abóbora e carne	Sopa de quirerinha e carne suína desfiada	Yakissoba de frango e legumes	Caldo Verde (couve orgânica)
Comidinha em Casa	Arroz branco Peito de frango alla parmeggiana Batata souté		Sopa tradicional de legumes (orgânicos) com carne e macarrãozinho		Risoto de frango (tipo Santa Felicidade)

Casa de Brinquedo
Escola de Educação Infantil com Projeto Bilíngue

3ª semana (16 a 19)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Pão de queijo	Suco de frutas Iogurte de frutas com granola	Suco de frutas Pão francês integral com manteiga	Chá natural Croissant ao forno com mussarella
Almoço	Arroz e feijão Penne ao molho branco Iscas de frango empanadas ao forno Salada de repolho (orgânico) e cenoura (orgânica) ralada	Arroz e feijão Empadão de frango e palmito Maionese de legumes (cenoura orgânica)	Arroz e feijão Omelete com legumes (cenoura e abobrinha) e tomate ao forno Salada de chuchu e milho	Arroz e feijão Carne moída Creme de milho Salada de pepino e tomate
Lanche da tarde	Chá natural Bolo de côco Laranja, abacaxi e figo picadinhos	Suco de frutas Pão de leite com pernil desfiado Mamão e melão picadinhos	Chá natural Sequilho de limão caseiro Banana picadinha	Chá natural Pão francês com creme de avelãs, cacau e mel (Receita do chef Massimo) Maçã picadinha
Jantar	Sopa de fubá com couve manteiga (orgânica) e carne desfiada	Creme de batata e alho poró (orgânico)	Sopa de legumes, frango e macarrãozinho	Risoto de abobrinha e frango
Comidinha em Casa	Creme de legumes e raízes e carne desfiada		Arroz branco Peito de frango ao molho branco gratinado ao forno Batatas souté	

Casa de Brinquedo
Escola de Educação Infantil com Projeto Bilíngue

Chef Massimo Pavera

4ª semana(23 a 27)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Chipa assada	Chá natural Biscoito cream cracker com geléia de laranja francesa (sem açúcar)	Suco de frutas Omelete	Chá natural Panqueca integral de banana	Suco de frutas Biscoito tipo savoiardi italiano
Almoço	Arroz e feijão Penne com ricota e espinafre (orgânico) Salada mix de folhas (orgânicas) e beterraba (orgânica) ralada	Arroz e feijão Peixe alla mugnaia Purê de batatas Salada de Brócolis (orgânico) e milho	Arroz e feijão Carne moída com chuchu e cenoura Salada mix de folhas (orgânicas) e azeitonas	Arroz e feijão Strogonoff de frango Batata palha Salada de repolho e tomate	Arroz e feijão Escondidinho de carne Salada mista de legumes cozidos (orgânicos)
Lanche da tarde	Chá natural Sfogliatine italiana Maçã picadinha	Suco de frutas Sanduíche natural de frango Abacaxi e manga picadinhos	Smothie cremoso de morango Pão multigrãos com manteiga Banana picadinha	Suco de frutas Bolacha pão de mel sem cobertura Mix de melão e uvas roxas	Chá natural Pão caseiro de abóbora com requeijão Mix de melancia, melão e manga picadinhos
Jantar	Creme de raízes e carne (mandioca, batata salsa, batata doce, cenoura)	Polenta com molho de músculo	Creme de abóbora (orgânica) e frango desfiado	Yakissoba de frango e legumes	Canja de galinha
Comidinha em Casa	Arroz branco Strogonoff de mignon Batata Palha		Empadão caseiro de frango e palmito Maionese de batata e cenoura (orgânica) caseira		Panquecas de carne ao molho misto

Casa de Brinquedo
Escola de Educação Infantil com Projeto Bilíngue

Chef Massimo Pavera

5ª semana (30 a 04)

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche da manhã	Chá natural Pão de queijo	Suco de frutas Iogurte de frutas com granola	Suco de frutas Pão francês integral com manteiga	Chá natural Croissant ao forno com mussarella	Chá natural Bolo de abacaxi
Almoço	Arroz e feijão Fusilli italiano ao pesto Genovese (basílico, parmesão e azeite de oliva) Salada de tomate e queijo branco	Arroz e feijão Peito de frango desfiado refogado Farofinha crocante Salada mix de folhas (orgânicas) e palmito	Arroz Feijão preto com lingüiça de pernil Couve manteiga (orgânica) refogada Salada de cenoura (orgânica)	Arroz e feijão Iscas de peixe ao forno Legumes(batata, batata salsa e cenoura) no leite de côco Salada mix de folhas (orgânicas) e vinagrete suave	Arroz e feijão Almôndegas Purê misto de batata e batata salsa Salada de repolho (orgânico) e cheiro verde
Lanche da tarde	Chá natural Bolo de côco Laranja e figo picadinhos	Suco de frutas Pão de leite com pernil desfiado Mamão e melão picadinhos	Chá natural Sequilho de limão caseiro Banana picadinha	Macarrão na manteiga de sálvia	Macarrão na manteiga de sálvia
Jantar	Creme de ervilhas e bacon	Creme carioca (arroz e feijão) e pedacinhos de carne	Creme de legumes	No teatro, antes da festa de Natal Suco de frutas Biscoito de côco Banana picadinha	No teatro, antes da festa de Natal Suco de frutas Biscoito de côco Banana picadinha
Comidinha em Casa	Polenta cremosa ao molho de posta				

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

Marilise R. Cansian
Nutricionista – CRN 2593-8

Chef Massimo Pavera
Gastrônomo – Politecnico Del Commercio - Milano