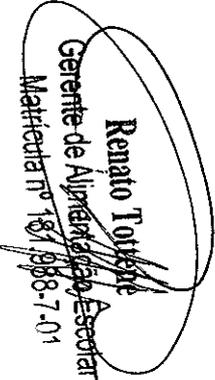


# Cardápios

1	Suco de uva integral, pão com carne moída refogada com temperos, salada de alface e cenoura crua ralada	6	Pescado com arroz, feijão, batata doce cozida, salada de cenoura cozida, salada de couve e uma banana*
2	Vitamina de banana (leite com banana), bolo de fubá e milho verde cozido.	7	Arroz, feijão, carne moída refogada com temperos, abóbora refogada, salada de repolho e salada de beterraba e suco de laranja*
3	Mingau de fubá (feito com leite), biscoito salgado e uma maçã*	8	Cozido de aipim com frango, arroz, feijão, salada de alface e salada de tomate e uma maçã
4	Canjica doce (com leite), biscoito doce e uma laranja*.	9	Feijão com canjica e carne suína, arroz, salada de tomate e salada de brócolis
5	Leite com achocolatado, biscoito doce e uma banana*.	10	Polenta, frango ensopado, arroz, feijão, refogado de couve e salada de chuchu cozido.

\*Este cardápio foi elaborado após análise da avaliação dos cardápios indígenas realizado no final do ano de 2014.

  
**Ana Sílvia Brandini**  
Matrícula 229.325-0-01

  
**Renato Torres**  
Gerente de Alimentação Escolar  
Matrícula nº 187.988-7-01