

Semana 1	PRATO PRINCIPAL	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO	SALADA
2ª feira	Ens. Fundamental Bife Grelhado Ed. Infantil Isclas de Carne	Arroz e feijão	Madalena de carne ou Purê de Batata sem leite e sem manteiga	Alface, Cenoura cozida e Tomate
3ª feira	Ens. Fundamental Rolinho de frango Ed. Infantil Frango grelhado/desfiado	Arroz e feijão	Torta de frango	Alface, Tomate e Beterraba Cozida
4ª feira	Ens. Fundamental Peixe grelhado e/ou Estrogonofe de carne Ed. Infantil Peixe grelhado /desfiado com molho de tomate caseiro	Arroz e feijão	Macarrão c/ azeite de oliva e brócolis	Alface, Tomate e Milho
5ª feira	Ens. Fundamental Carne assada com molho e batata Ed. Infantil Frango em cubos	Arroz e feijão	Farofa de milho e/ou Legumes Cozido	Folhas, Cenoura cozida e Tomate
6ª feira	Ens. Fundamental Frango a parmegiana Ed. Infantil Frango grelhado /desfiado	Arroz e Feijão	Ens. Fundamental Batata frita Ed. Infantil Macarrão c/ azeite de oliva	Alface e Tomate

Semana 2	PRATO PRINCIPAL	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO	SALADA
2ª feira	Ens. Fundamental Bife Grelhado ou Escondidinho de carne Ed. Infantil Carne moída	Arroz e feijão	Aipim sauté	Alface, Rúcula e Tomate
3ª feira	Ens. Fundamental e Ed. Infantil Frango assado ou tirinha de frango e/ou Omelete com queijo branco e espinafre	Arroz e feijão	Macarrão c/ azeite de oliva	Folhas e Beterraba cozida
4ª feira	Ens. Fundamental Peixe Grelhado e/ou Frango Grelhado Ed. Infantil Peixe grelhado/desfiado	Arroz e feijão	Torta de Frango	Alface, Tomate e Milho
5ª feira	Ens. Fundamental Bife grelhado c/ ou s/ acebolado Ed. Infantil Almondega assada com molho de tomate caseiro	Arroz e feijão	Ens. Fundamental Seleta de Legumes c/ grão de bico, abóbora, vagem, abobrinha Ed. Infantil Purê de Batata doce	Folhas, Cenoura cozida, Ervilha
6ª feira	Ens. Fundamental Bife a milanesa a parmegiana Ed. Infantil Isclas de carne grelhada	Arroz e Feijão	Ens. Fundamental Batata Frita Ed. Infantil Macarrão c/ azeite de oliva e brócolis	Alface com tomate

Semana 3	PRATO PRINCIPAL	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO	SALADA
2ª feira	<p>Ens. Fundamental Frango assado com batata e/ ou Bife grelhado c/ ou s/ Acebolado</p> <p>Ed. Infantil Bife grelhado c/ ou s/ Acebolado</p>	Arroz e feijão	<p>Ens. Fundamental Bolinho de legumes assado</p> <p>Ed. Infantil Bolinho de legumes assado</p>	Alface, Rúcula e Tomate
3ª feira	<p>Ens. Fundamental Tatu Assado ou lasanha de frango</p> <p>Ed. Infantil Frango grelhado</p>	Arroz e feijão	Farofa de crótons ou Batata doce assada	Folhas e Beterraba Ralada
4ª feira	<p>Ens. Fundamental Peixe grelhado e/ou Bife grelhado</p> <p>Ed. Infantil Peixe grelhado/desfiado</p>	Arroz e feijão	Torta de Frango	Alface, Tomate e Milho
5ª feira	<p>Ens. Fundamental Frango a milanesa e/ou Bife Grelhado</p> <p>Ed. Infantil Frango com molho de tomate caseiro</p>	Arroz e feijão	Ovo assado ou Farofa salteada com salsinha	Folhas, Cenoura e Abobrinha Cozida
6ª feira	<p>Ens. Fundamental Strognoff de carne de leite s/ lactose e/ou Iscas de Carne</p> <p>Ed. Infantil Isclas de Carne grelhada</p>	Arroz e Feijão	<p>Ens. Fundamental Batata Palha</p> <p>Ed. Infantil Batata assada com ervas aromáticas</p>	Alface, Beterraba Cozida com Tomate

Semana 4	PRATO PRINCIPAL	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO	SALADA
2ª feira	Ens. Fundamental Rolinho de frango e/ou Bife Grelhado ou estrogonofe de frango Ed. Infantil Rolinho de Frango	Arroz e feijão	Macarrão integral c/ azeite de oliva ou Cenoura refogada	Alface, Rúcula e Tomate
3ª feira	Ens. Fundamental Frango grelhado e/ou Isca de carne Ed. Infantil Isca de carne	Arroz e feijão	Ens. Fundamental Lasanha de Carne Ed. Infantil Seleta de legumes	Folhas, Ervilha e Beterraba cozida
4ª feira	Ens. Fundamental Peixe grelhado e/ou almondega com molho de tomate caseiro Ed. Infantil Peixe grelhado /desfiado	Arroz e feijão	Ens. Fundamental Torta de frango Ed. Infantil Torta de Frango	Alface, Tomate com Milho
5ª feira	Ens. Fundamental Bife ou Frango grelhado c/ ou s/ Acebolado Ed. Infantil Isclas de Carne	Arroz e feijão	Ens. Fundamental Batata Frita Ed. Infantil Batata souté com salsinha	Folhas, Cenoura Cozida e Beterraba Ralada
6ª feira	Ens. Fundamental Frango assado sem pele e/ou Bife Grelhado Ed. Infantil Frango Assado sem pele	Arroz e Feijão	Purê de Batata Baroa com cenoura	Alface, Tomate e Abobrinha Cozida

- O almoço será servido de segunda a sexta no horário das 11:15hs no Colégio Gardner;
- O almoço será entregue em recipiente descartável com divisória; no caso da salada crua/ fria serão servidas em recipiente térmico separado e o feijão separado;
- A cantina fará um pedido prévio no dia anterior com quantidade média de almoço e no dia o pedido final até as 9hs para conferir e/ou acrescentar os mesmos;
- Será escrito na tampa da marmita o nome do aluno e a especificidade em caso de intolerância ou alergia alimentar;
- Fica estipulado um cardápio padrão com opções para as marmitas pequenas, médias e grandes; a **marmita da Educação infantil é exclusivamente pequena e não deve conter fritura, nem embutidos, e o peixe deve ser sem espinha em cumprimento a legislação do FNDE**; e as marmitas média e grande são para o ensino fundamental, ensino médio e funcionários que podem conter fritura até duas vezes por semana;
- Não será fornecido nem suco, nem sobremesa pelo restaurante terceirizado somente pela cantina;
- A marmita oferecida deve ser consumida no colégio e no dia. O colégio não autoriza a compra para consumo no período noturno ou externo ao colégio;
- O pagamento é semanalmente e direto com a Cantina;
- Os contatos da proprietária são Néia 984731153 e Jaison 98473 62 65;
- O valor de compra da marmita pela cantina em 2017 é de:
- marmita pequena R\$ 10,75 com gramatura de até 350gr;
- marmita média R\$ 13,00 com gramatura de até 450gr;

- marmita grande R\$ 15,00 com gramatura de até 700gr;
- O valor será reajustado anualmente;
- O Restaurante seguirá o calendário escolar com férias coletivas;
- A retirada e armazenamento de amostra e controle de temperatura será realizado pelo restaurante WM Eventos e Marmitaria – Nutricionista RT do local;
- O valor nutricional do cardápio deve seguir as recomendações do FNDE e PNAE para as faixas etárias e o mesmo deve ser entregue semestralmente com seus macro e micro nutrientes pelo restaurante e conferidos pela nutricionista do colégio Gardner, Francine Ferrari;
- O Restaurante possui assessoria nutricional com Carolina Sardá Estuqui -CRN 0661;
- O restaurante possui Manual de Boas Práticas de Fabricação e é cadastrado ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).