

**ANEXO V**  
**CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ - CTSLDM**

PÃES/BOLOS	BEBIDAS	FRIOS	QUENTES	OUTROS
Mini pão francês (30g)	Café com açúcar	Queijo branco fatiado (minas, frescal)	Ovos mexidos	Frutas da época (2 tipos)
Mini pão doce (briochinho)	Café sem açúcar	Queijo muçarela fatiado	Molho de salsicha	Granola
Pão doce com creme ou com coco	Leite integral (quente e frio)	Presunto fatiado	Banana cozida ou batata doce cozida	Cereal matinal
Pão de forma integral	Água mineral/filtrada quente e gelada	Manteiga	-	Aveia
Pão de forma convencional	Iogurte (1 tipo)	-	-	Geleias
Pão caseiro	Suco de frutas de polpa/natural (2 sabores)	-	-	Mel
Pão integral tipo baguete	Chá sachê (2 sabores)	-	-	Achocolatado em pó
Bolos caseiros variados simples (2 tipos/sabores)	-	-	-	Sachê de adoçante
Bolos caseiros variados com cobertura (2 tipos/sabores)	-	-	-	Sachê de açúcar
Pão de queijo tipo coquetel (peso médio de 20g)	-	-	-	-
Biscoitos de fabricação caseira <b>salgado</b> - 2 tipos (queijo, chipa, provolone, cebola, etc.)	-	-	-	-
Biscoitos de fabricação caseira <b>doce</b> - 2 tipos (amanteigados, rosquinhas, leite, nata, milho, etc.)	-	-	-	-

**OBSERVAÇÕES:**

- a) Incluir a banana cozida, batata doce cozida e o pão de queijo para ser opção para quem tem doença celíaca (intolerância ao glúten);
- b) As geleias, o pão caseiro, os biscoitos e os laticínios – priorizar a produção local, considerando que a busca por produtos regionais é forte - turismo gastronômico (Ex: geleia de morango).