



LIVRO DE
RECEITAS
APACN

40
ANOS


**NUTRICIONISTA
CRISTIANA**



explosão

DE SABORES

DEZEMBRO DE 2023



índice

SALGADOS

COXINHA / RISOLES-----	1
ESFIRRA FECHADA-----	2
NOQUE / CAPELETI / RAVIOLI-----	3
PANQUECAS-----	4
PÃO CASEIRO-----	5
PÃO DE QUEIJO DE FORMA-----	6
PATÊ DE OVO-----	7
TORTA SALGADA-----	8

DOCES

AMARRA MARIDO-----	9
BISCOITO DE MAISENA-----	10
BOLACHA DE MEL-----	11
BOLACHA DE NATA-----	12
BOLO CHURROS-----	13
BOLO DE CENOURA-----	14
BOLO DE CHOCOLATE-----	15
BOLO DE IOGURTE-----	16
BOLO DE LARANJA-----	17
BOLO NO POTE-----	18
CUQUE-----	20
SONHO FRITO-----	21

índice

SUCOS

ABACAXI, COUVE OU LIMÃO (OU COUVE, CENOURA E LARANJA)-----	22
BETERRABA, MAÇÃ E GENGIBRE-----	23
FRUTAS E SEMENTE DE ABÓBORA-----	24
LARANJA COM CENOURA OU BETERRABA-----	25
MELANCIA, HORTELÃ E CHIA-----	26

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

CAPUCCINO-----	27
CREME DE CENOURA COM MANDIOQUINHA-----	28
DOCINHO DE BANANA COM CHOCOLATE E COCO-----	29
PATÊ DE ATUM-----	30
SORVETE DE MANGA-----	31
SORVETE DE MORANGO E BANANA-----	32

COXINHA \ RISOLES

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 xícaras (chá) de caldo de frango ou leite
3 colheres (sopa) de margarina
Sal a gosto
Óleo para fritar
Ovos
Farinha de rosca para empanar

Modo de preparo

Leve ao fogo uma panela com caldo de frango ou leite, a margarina e o sal;
Deixe ferver;
Junte a farinha de trigo de uma só vez, mexendo rapidamente por alguns minutos, até obter uma massa lisa;
Retire e coloque sobre uma superfície;
Deixe esfriar um pouco e a seguir trabalhe a massa;
Separe pequenas porções de massa, abra com as mãos, até ficar macia;
Recheie e modele conforme sua preferência;
Passe em ovos batidos e na farinha de rosca;
Frite em óleo quente.

ESFIHA

Ingredientes

- 2 kg de trigo (aproximadamente)
- 2 copos de água morna
- 1 copo de óleo
- 1 colher de sopa cheia de fermento biológico (de pão)
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- gema de ovo para pincelar

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes, menos o trigo;
- Ir colocando o trigo peneirado aos poucos;
- Amassar até ficar homogêneo sem esticar muito a massa;
- Abrir a massa em uma espessura de 0,5 cm;
- Cortar um círculo do tamanho desejado;
- Colocar o recheio;
- Fechar em triângulo;
- Pincelar gema de ovo com um pouco de óleo de soja;
- Assar até ficarem douradas por baixo.

Dica

Essa massa pode ser usada para fazer pizza, enroladinho de salsicha, entre outros.

NHOQUE DE BATATA

Ingredientes

1 kg de batata cozida
3 gemas de ovo (opcional)
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de maisena
Trigo para dar o ponto de corte

Modo de preparo

Cozinhar as batatas já descascadas com sal;
Amassar as batatas e juntar os demais ingredientes;
Amassar até soltar da panela;
Coloque a massa em uma bancada enfarinhada, amasse até conseguir formar rolinhos e corte em pedaços pequenos;
Coloque o nhoque em água quente, quando subir está pronto.

Dica

Essa massa pode ser usada para fazer ravioli e capeletti.

*Pode ser congelada.

PANQUECAS

Ingredientes

MASSA BÁSICA:

1 xícara de leite

1 ovo

1 xícara de trigo

sal a gosto

Modo de preparo

PANQUECA NUTRITIVA E COLORIDA:

Bater no liquidificador 1 xícara de talos / folhas ou pedaços, junto com 1 xícara de leite. (Se preferir pode ser coado);

Acrescentar o ovo e o trigo;

Colocar a massa na frigideira, espalhar bem e deixar fritar dos dois lados;

Recheiar as panquecas.

Dica

Panquecas amarelas - use cenouras

Panquecas verdes - use talos de espinafre ou folhas de couve

Panquecas vermelhas - use beterrabas

PÃO CASEIRO

Ingredientes

- 5 kg de trigo
- 4 colheres de sopa de fermento de pão
- 3 litros de leite morno
- 1 copo de óleo
- 1 ½ xícara de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de sal
- 3 colheres de sopa de margarina
- 4 ovos

Modo de preparo

- Misture os líquidos: leite e óleo e dissolva bem o fermento;
- Adicione o açúcar, sal e os ovos;
- Adicione o trigo até dar o ponto;
- Deixe a massa descansar;
- Enrole os pães;
- Deixe crescer;
- Assar em forno médio.

Rendimento: 11 pães

PÃO DE QUEIJO DE FORMA

Ingredientes

3 ovos inteiros

3 xícaras (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

1 colher (café) de sal

150 g de queijo parmesão ralado (pode ser parmesão fresco, fica mais gostoso)

1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em 180°C por 20 minutos;

Unte a forma (com furo no meio) apenas com óleo;

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo;

Em uma vasilha, misture aos poucos, o polvilho e o queijo, mais o que foi batido no liquidificador;

Coloque o fermento e mexa devagar;

Asse em forno a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

PATÊ DE OVO

Ingredientes

4 ovos

1 lata de creme de leite

salsinha e cebolinha à gosto

sal, alho, orégano e pimenta à gosto

Modo de preparo

Cozinhar os ovos;

Bater os ovos e os outros ingredientes no liquidificador até ficar bem homogêneo.

TORTA SALGADA

Ingredientes

- 2 xícaras de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de sal

Modo de preparo

- Bater todos os ingredientes no liquidificador;
- Colocar metade da massa, o recheio de sua preferência e cubra com o restante da massa;
- Levar para assar até dourar.

AMARRA MARIDO

Ingredientes

- 1 kg de trigo
- 1 colher de sopa de fermento de pão
- 2 copos de leite morno
- 1 copo de óleo
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 ovos

Modo de preparo

- Misture os líquidos: leite e óleo e dissolva bem o fermento;
- Adicione o açúcar, sal e os ovos;
- Deixe a massa descansar;
- 4Enrole no formato de pequenos nozinhos;
- Deixe crescer;
- Frite em óleo não muito quente
- Faça uma calda de 3 xícaras de açúcar e 1 xícara de água, fervendo até o ponto de fio;
- Passa os nozinhos na calda depois de fritos.

Dicas

- Pode passar no coco ralado.

BISCOITO DE MAISENA

Ingredientes

- 1 kg de maisena
- 5 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 gemas

Modo de preparo

- Amasse todos os ingredientes;
- Faça pequenos rolinhos e abra a massa;
- Corte no formato desejado;
- Amasse com o garfo;
- Asse em forno baixo de 180 por mais ou menos 15 minutos, até ficarem crocantes, mas branquinhas.

Dicas

Pode enfeitar com: coco, goiabada, gotas de chocolate.

BOLACHA DE MEL

Ingredientes

1 kg de mel

1 xícara de açúcar

1 xícara de leite

1 xícara de achocolatado

1 xícara de manteiga

3 ovos

1/2 colher pequena de cravo moído e noz moscada

1 colher pequena de canela em pó

2 colheres de sopa de sal amoníaco

Farinha suficiente para dar o ponto

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes;

Cortar no formato desejado;

Colocar para assar;

Quando prontas e depois de esfriar, passar glacê ou chocolate derretido.

GLACÊ:

Misturar 5 claras com 15 colheres de açúcar. Levar ao fogo baixo até amornar.

Transferir para batedeira e bater até ficar em ponto de suspiro.

BOLACHA DE NATA

Ingredientes

2 xícaras de nata
5 ovos
4 xícaras de açúcar
2 colheres de sal amoníaco
1 xícara de leite morno
Trigo suficiente para dar o ponto

Modo de preparo

Bater na batedeira os ovos, a nata e o açúcar até formar um creme;
Adicionar o leite morno e o sal amoníaco;
Ir colocando trigo aos poucos até dar o ponto.

Glacê

Misturar 5 claras com 15 colheres de açúcar. Levar ao fogo baixo até amornar. Transferir para batedeira e bater até ficar em ponto de suspiro.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture;

Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos;

Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente;

Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher;

Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura

- 1 colher (sopa) de manteiga
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de leite
- Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Massa

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de água quente

Cobertura: 4 colheres (sopa) de leite / 1/2 xícara

(chá) de chocolate em pó / 1 colher (sopa) de

manteiga / 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo;

Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem;

Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio-alto (200° C), preaquecido, por 40 minutos;

Desenforme ainda quente.

Cobertura

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura despeje ainda quente em cima do bolo.

BOLO CHURROS

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) rasas de margarina
- ½ xícara de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Bater os ovos, margarina, leite e canela no liquidificador;
Misturar este líquido aos poucos no trigo;
Por último misturar suavemente o fermento em pó;
Assar em forno médio.

Cobertura

Derreter o doce de leite para que espalhe mais fácil, cobrir o bolo e por cima polvilhar açúcar com canela.

BOLO DE IOGURTE

Ingredientes

- 1 copo de 200 ml de iogurte
- 4 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bater os ovos, iogurte, óleo e o açúcar no liquidificador;
Misturar este líquido aos poucos no trigo;
Por último misturar suavemente o fermento em pó;
Assar em forno médio.

Dica

Pode cobrir com geleias prontas, doce de leite, leite condensado com limão, calda de chocolate.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
suco de 2 laranjas
casca de 1 laranja
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a casca da laranja;
Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento;
Leve para assar em uma forma com furo central, untada e enfarinhada, por mais ou menos 30 minutos;
Desenforme o bolo e molhe com suco de laranja.

BOLO NO POTE

Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 300g de margarina gelada
- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

- Bater a margarina gelada com o açúcar até formar uma massa esbranquiçada;
- Adicione um ovo de cada vez sem parar de bater;
- Depois adicione a farinha aos poucos, diminuindo a velocidade da batedeira;
- Por último misture sem bater o fermento;
- Coloque em uma forma grande untada e enfarinhada;
- Asse em forno pré aquecido por 25 minutos ou até dourar;
- Corte o bolo em rodelas finas do tamanho do pote, ou pode também espedaçar dentro do pote.

RECHEIOS E COBERTURAS:

FLORESTA NEGRA

Ingredientes

Massa de chocolate

1 caixinha pequena de chantilly pronto

Cerejas em conserva à gosto

Raspas de chocolate ao leite ou meio amargo
(opcional)

Modo de Preparo:

Monte o bolo fazendo camadas de chantilly junto com as cerejas;

Finalize usando o chantilly, as cerejas e as raspas de chocolate.

DOIS AMORES

Ingredientes

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

6 colheres de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 1 de creme de leite e o chocolate em pó, leve ao fogo baixo, deixe ferver mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela;

Em outra panela coloque a outra lata de leite condensado, a outra de creme de leite, leve ao fogo baixo e deixe ferver, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela;

Faça camadas de bolo branco com cobertura de chocolate e também de bolo de chocolate com cobertura branca, no final coloque coberturas meio a meio no topo.

RECHEIOS E COBERTURAS:

ABACAXI COM COCO

Ingredientes

- 1 abacaxi grande maduro
- 1 copo (de requeijão) de água
- 1 copo (de requeijão) de açúcar (coloque menos se o abacaxi for doce)
- suco de meio limão
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de maizena
- 1 pacote de 50g de flocos de coco
- 1/2 vidro de leite de coco (100 ml)
- 5 gotas de essência de coco ou de baunilha

Modo de Preparo

Bata tudo no liquidificador o abacaxi, a água, o suco de limão e o açúcar. leve ao fogo para apurar (até perder o aspecto “aquoso”). Vai escurecer um pouco e deve ficar parecido com geleia de abacaxi. Deixe esfriar. Reserve;

Junte em uma panela o leite, o leite condensado, as gemas peneiradas, a maizena, os flocos de coco, o leite de coco e a essência, leve ao fogo, mexendo sempre para não empelotar, até que fique cremoso. Deixe esfriar antes de usar. Despeje em uma travessa e cubra com um plástico (coloque-o encostado no creme para não criar nata). Coloque na geladeira, pois é melhor usá-lo quando estiver durinho;

Faça camadas de bolo e cubra com o creme de coco e o doce de abacaxi, no topo finalize com o creme e o doce de abacaxi.

RECHEIOS E COBERTURAS:

LEITE NINHO COM MORANGOS

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
6 colheres (de sopa) de leite ninho
20 morangos

Modo de Preparo

Coloque o leite condensado e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo baixo, deixe ferver até desgrudar do fundo da panela;
Desligue o fogo, adicione o leite ninho e misture. Deixe esfriar e coloque em um saco de confeita com um bico pitanga;
Decore o bolo fazendo camadas de bolo cobrindo com o recheio de leite ninho e morangos picados, no final cubra com o recheio e um morango.

CUQUE

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 4 xícaras de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater na batedeira os ovos, margarina e açúcar até fazer creme branco;
Adicionar outros ingredientes e por último o fermento sem bater, só misturando;
Assar em forno médio até que fique dourado.

Dicas de Cobertura

Pode fazer com frutas como banana, uva, maçã, goiabada, doce de leite, farofa: açúcar, margarina e trigo.

SONHO FRITO

Ingredientes

- 1 kg de trigo
- 2 ovos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 1/2 copos de leite
- 3 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pacotinho (10g) de fermento de pão

Modo de Preparo

- Misturar todos os ingredientes em temperatura ambiente;
- Amassar bem;
- Deixar descansar a massa por 20 minutos;
- Fazer bolinhas;
- Deixar descansar por mais 20 minutos;
- Fritar em óleo não muito quente (fogo baixo);
- Quando esfriar colocar o recheio de sua preferência;
- Passar no açúcar de confeiteiro (ou bater o açúcar refinado no liquidificador até ficar bem fino).

Dica

Pode rechear com creme de confeiteiro, goiabada, nata, doce de leite, brigadeiro.

SUCOS PARA AUMENTAR A IMUNIDADE

SEMPRE LEMBRANDO QUE TODOS OS INGREDIENTES DEVEM SER DEIXADOS DE MOLHO EM SOLUÇÃO PARA HIGIENIZAR E EM CASO DA IMUNIDADE MUITO BAIXA OS INGREDIENTES DEVEM SER COZIDOS.

SUCO DE ABACAXI, COUVE E LIMÃO (OU COUVE, CENOURA E LARANJA)

Ingredientes

4 rodela de abacaxi; (ou 1 cenoura)
Suco de 1 limão tahiti; (ou 1 laranja)
1 folha de couve;
150 ml de água gelada.

SUCO DE BETERRABA, MAÇÃ E GENGIBRE

Ingredientes

1/2 beterraba;
3 maçãs;
1 pedaço de gengibre;
250 ml de água gelada.

SUCO DE FRUTAS E SEMENTE DE ABÓBORA

Ingredientes

suco de 1 limão pequeno;
1 fatia de abacaxi;
5 folhas de hortelã;
1 colher de sobremesa de semente de abóbora sem casca;
250 ml de água de coco.

SUCOS PARA AUMENTAR A IMUNIDADE

SEMPRE LEMBRANDO QUE TODOS OS INGREDIENTES DEVEM SER DEIXADOS DE MOLHO EM SOLUÇÃO PARA HIGIENIZAR E EM CASO DA IMUNIDADE MUITO BAIXA OS INGREDIENTES DEVEM SER COZIDOS.

SUCO DE LARANJA COM CENOURA OU BETERRABA

Ingredientes

2 laranjas;
1 e 1/2 cenoura; ou beterraba
500 ml de água gelada.

SUCO DE MELANCIA, HORTELÃ E CHIA

Ingredientes

1 xícara de chá de melancia;
6 folhas de hortelã;
1 colher de chá de sementes de chia; (opcional)
2 cubos de gelo.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

CAPUCCINO

Ingredientes

1 colher (chá) de Nescafé ou outro café solúvel
2 colheres (sopa) de NUTREN® Chocolate (31,5 g)
1 xícara (chá) de água gelada
canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Em um copo, coloque o Nescafé, o NUTREN e a água gelada, mexa bem com auxílio de uma colher. Sirva com a canela em pó.

Dica

- Se desejar, prepare com água quente para uma bebida quentinha.
- Se desejar, adicione chantilly para decorar.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

CAPUCCINO

Ingredientes

1 colher (chá) de Nescafé ou outro café solúvel
2 colheres (sopa) de NUTREN® Chocolate (31,5 g)
1 xícara (chá) de água gelada
canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Em um copo, coloque o Nescafé, o NUTREN e a água gelada, mexa bem com auxílio de uma colher. Sirva com a canela em pó.

Dica

- Se desejar, prepare com água quente para uma bebida quentinha.
- Se desejar, adicione chantilly para decorar.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

CREME DE CENOURA COM MANDIOQUINHA

Ingredientes

- meia xícara (chá) de mandioquinha cozida (100 g)
- meia xícara (chá) de cenoura cozida (52 g)
- 1 pitada de sal (1 g)
- 1 pitada de cúrcuma (1 g)
- meia colher (sopa) de cebola picada (6 g)
- meio dente de alho amassado (1,5 g)
- 5 colheres (sopa) de Nutren® Junior (58 g)
- 1 xícara (chá) de água quente (240 ml)

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Aqueça rapidamente e sirva a seguir.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

DOCINHO DE BANANA COM CHOCOLATE E COCO

Ingredientes

- 1 banana pequena
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Chocolate (31,5 g)
- 5 colheres (sopa) de leite em Pó
- 1 colher (sopa) de coco ralado

Modo de Preparo

1. Em um recipiente amasse a banana e leve ao micro-ondas em potência média por 2 minutos.
2. Adicione o NUTREN e o leite em pó e misture bem.
3. Enrole os docinhos e passe no coco ralado para finalizar. Sirva.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

PATÊ DE ATUM

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de Nutren® Junior (58 g)
- 6 colheres (sopa) de água (90 ml)
- 4 colheres (sopa) de atum ralado (40 g)
- 2 colheres (sopa) de cenoura ralada (13 g)
- meia batata cozida amassada (55 g)
- meia colher (chá) de cúrcuma (1,5 g)
- 1 pitada de sal (1 g)
- 1 colher (chá) de salsinha (1 g)

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o Nutren® Junior com a água até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o atum, a cenoura, a batata, a cúrcuma, o sal e a salsinha e misture bem. Sirva a seguir.

Dica

Sirva o patê com pão integral ou torradas.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

SORVETE DE MANGA

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manga congelada
- 1 unidade de iogurte natural (160 g)
- 2 colheres (sopa) de NUTREN® Baunilha (31,5 g)

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Leve ao congelador por cerca de 1 hora. Sirva a seguir.

RECEITAS COM SUPLEMENTOS

SORVETE DE MORANGO E BANANA

Ingredientes

- 4 morangos picados (48 g)
- 1 banana pequena (73 g)
- 5 colheres (sopa) de Nutren® Junior (58 g)
- meia xícara (chá) de água (120 ml)

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
2. Despeje a mistura a uma forma própria para sorvete e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.
3. Sirva a seguir.



As receitas contidas neste livreto foram selecionadas levando em conta a preferência das crianças e adolescentes acolhidos, o fácil acesso aos ingredientes e a facilidade e praticidade das receitas.

Também são receitas que foram ensinadas nas oficinas de culinária realizadas na APACN para usuários e acompanhantes. São preparos deliciosos.

As cozinheiras responsáveis pelas delícias são: Valdete Ramos da Silva, que há 28 anos cozinha todas as tardes com tanto amor para todos e pela Maria de Jesus Marins, responsável pelos almoços diários.

Tudo isso sob a supervisão da Nutricionista Cristiana Trevisan Costa.

GESTÃO 2022 - 2023