



## Confira o que acontece aqui!

### Atividades de Educação Nutricional

- Apresentação do Vídeo para os alunos do 3° e 4°Ano:  
"Se alimentar Bem, é bom!!"



- Aula Prática de Culinária com os alunos do 4° Anos A,B e C :  
"Barrinha de Cereal de Banana Caseira"



## VOCÊ SABIA?

Que o Restaurante da GRSA está com um novo conceito?

**COMIDA DE VERDADE + CONSCIÊNCIA ALIMENTAR**

Um novo mix de produtos, com mais nutrientes, saúde e sabor.

### Primeiros Passos:

- ✓ Trocamos o óleo de soja por girassol.
- ✓ Alteração de margarina, inclusive em preparações, por manteiga.
- ✓ Substituição da gelatina com edulcorantes industrializada por gelatina caseira de polpa de frutas adoçada com açúcar demerara.

**COMER  
APRENDER  
VIVER**



### Receita do Bolo de Cacau com Abobrinha

#### Ingredientes::

04 ovos,0,200g de abobrinhas, 02 xicaras de chá de açúcar demerara, 01 xícara de óleo de girassol, 02 xicaras de farinha de trigo, 01 xícara de aveia, 1/2 xícara de amido,04 colheres de cacau em pó, 02 colheres de sopa de fermento.

#### Modo de preparo:

Em uma vasilha peneira a farinha de trigo, cacau e o amido. Depois acrescente aos poucos os outros ingredientes,sempre mexendo e por ultimo acrescente o fermento.

Coloque toda a massa em uma forma untada e leve ao forno por 30-40 minutos.



**DICA DA  
NUTRI**