

ESCOLAS MUNICIPAIS

ALÉRGICOS AO GLÚTEN



FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR.

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044

LICITAÇÃO -2021/2022



CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

Remessa 04- Pregão eletrônico – 25 de outubro à 19 de novembro de 2021

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira 25/10	Terça-feira Dia: 26/10	Quarta-feira Dia: 27/10	Quinta-feira Dia: 28/10	Sexta-feira Dia: 29/10
	SEM 01 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO DE ARROZ à bolonhesa Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> PÃO SEM GLÚTEN com margarina Suco de acerola natural 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz colorido Carne bovina em cubos Salada de vagem e cenoura e couve flor Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> PÃO SEM GLÚTEN COM carne (SANDUÍCHE) Suco de uva integral sem açúcar Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto , arroz, Carne suína de panela Salada de repolho com cenoura ralada
		Segunda-feira Dia: 01/11	Terça-feira Dia:02/11	Quarta-feira Dia: 03/11	Quinta-feira Dia: 04/11	Sexta-feira Dia: 05/11
	SEM 02 Lanche M: 9:00 T: 15:00	ESTUDO E PLANEJAMENTO	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto, arroz Farofa de legumes c/ carne moída Refogado de cabotiá Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> COOKIES JASMINE Iogurte de frutas 1 maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco ISCAS DE CARNE BOVINA Salada mista (chuchu e cenoura)
		Segunda-feira Dia: 08/11	Terça-feira Dia: 09/11	Quarta-feira Dia: 10/11	Quinta-feira Dia: 11/11	Sexta-feira Dia: 12/11
	SEM 03 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO DE ARROZ ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> BOLO SEM GLÚTEN Café com leite 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca , arroz Carne bovina cubos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> PÃO SEM GLÚTEN COM carne moída e chá mate natural gelado Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango Salada de repolho e cenoura
		Segunda-feira Dia: 15/11	Terça-feira Dia: 16/11	Quarta-feira Dia: 17/11	Quinta-feira Dia: 18/11	Sexta-feira Dia: 19/11
	SEM 04 Lanche M: 9:00 T: 15:00	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro Salada de repolho 	<ul style="list-style-type: none"> PAO SEM GLÚTEN c/margarina Suco natural de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> Isclas de carne bovina ao sugo Mandioca Salada mista (legumes disponíveis) maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com coxa/sobrecosta de frango em molho salada de beterraba com cenoura e pedaços de abacaxi

CHAMADA PÚBLICA: cenoura, beterraba, couve flor
LICITAÇÃO: feijão preto e carioca.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal)	ENERGIA (KCAL)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
Semana 01	326,3	48,6	16,7	8,5
Semana 02	308,6	49,6	12,1	7,1
Semana 03	304,1	43,8	14,3	7,9
Semana 04	308,9	50,7	11,9	7,0
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13



CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044