

ESCOLAS MUNICIPAIS

FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL



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 06- Pregão eletrônico – 07 de FEVEREIRO a 11 de MARÇO de 2022

DIAS SEMANAS		Segunda-feira Dia: 07/02	Terça-feira Dia: 08/02	Quarta-feira Dia: 09/02	Quinta-feira Dia: 10/02	Sexta-feira Dia: 11/02
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado integral Iogurte de frutas 1 maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Macarronada caseira ao molho de peito de frango picadinho Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro Salada de vagem, cenoura e brócolis Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne Suco de uva integral sem açúcar Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz branco Carne suína de panela Salada mista de tomate com repolho cenoura ralada
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com carne moída ao molho Salada alface 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com mix de legumes Salada mista de couve flor, cenoura e chuchu 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto, arroz Farofa de legumes c/ carne moída Cabotiá refogado Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café Pão caseiro com margarina Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Strogonoff bovino (sem creme de leite) Salada de repolho com tomate
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão gravatinha com carne moída Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo (de fubá ou cenoura ou laranja) Suco natural de acerola 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz branco Carne bovina cubos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída Chá mate natural gelado Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango Salada de repolho e cenoura
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> RECESSO ESCOLAR 	<ul style="list-style-type: none"> FERIADO 	<ul style="list-style-type: none"> RECESSO ESCOLAR 	<ul style="list-style-type: none"> Mandioca cozida (arroz opcional) Carne moída ao molho Salada de alface com tomate Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho Salada de beterraba com cenoura
SEM 05	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Carne moída refogada Salada de alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Pão caseiro c/margarina Suco natural de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz colorido e Íscas de carne ao sugo Salada de repolho Abacaxi em pedaços 	<ul style="list-style-type: none"> Bolacha caseira de açúcar mascavo Chá mate natural Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho Salada de beterraba com cenoura

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				
Semana 05	308,9	50,7	11,9	7,0
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13

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