



*Cardápio*

**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

## ESCOLAS MUNICIPAIS

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL**



FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR. DISPONÍVEL TAMBÉM NO PORTAL DA TRANSPARENCIA DO MUNICÍPIO

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade.

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

LICITAÇÃO -2022/2023



## Cardápio 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

### INTOLERÂNCIA A LACTOSE E GLÚTEN - Remessa 01- Pregão eletrônico – 01 de Agosto a 26 de Agosto de 2022

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 01/08	Terça-feira Dia: 02/08	Quarta-feira Dia: 03/08	Quinta-feira Dia: 04/08	Sexta-feira Dia: 05/08
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO DE ARROZ OU SEM GLÚTEN à bolonhesa</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CHÁ MATE NATURAL</li> <li>PÃO SEM GLÚTEN COM CREME VEGETAL</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro</li> <li>Salada de vagem, cenoura e brócolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne PÃO SEM GLÚTEN</li> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijoada saudável (feijão preto com carne suína)</li> <li>Arroz</li> <li>Refogado de repolho com cenoura ralada</li> <li>Fatia de laranja</li> </ul>
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta com carne moída ao molho</li> <li>Salada alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango com mix de legumes</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Banana</li> </ul> <p>(forno: arroz, coxa sobrecoxa assada com batatas doce ou inglesa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz</li> <li>Farofa de legumes c/ carne moída</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO COOKIES JASMINE</li> <li>Iogurte de frutas SEM LACTOSE</li> <li>1 maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>Isclas de carne bovina</li> <li>Cabotiá refogado</li> <li>Salada de chuchu com cenoura</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 15/08	Terça-feira Dia: 16/08	Quarta-feira Dia: 17/08	Quinta-feira Dia: 18/08	Sexta-feira Dia: 19/08
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão DE ARROZ OU SEM GLÚTEN ao molho de peito de frango picadinho</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO SEM GLÚTEN E SEM LEITE (PREPARADO NA ESCOLA COM MISTURA PRONTA)</li> <li>CHÁ MATE NATURAL</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz</li> <li>Carne bovina cubos</li> <li>BATATA AMASSADA OU PURÊ COM LEITE ZERO LACTOSE OU DE SOJA</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO SEM GLÚTEN COM carne moída</li> <li>Chá mate natural</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 22/08	Terça-feira Dia: 23/08	Quarta-feira Dia: 24/08	Quinta-feira Dia: 25/08	Sexta-feira Dia: 26/08
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz</li> <li>Carne moída refogada com cheiro verde</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de carne bovina com MACARRÃO DE ARROZ OU SEM GLÚTEN e legumes</li> <li>Banana</li> </ul> <p>Forno: torta salgada com carne e legumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Carne bovina em cubos ao sugo</li> <li>Mandioca cozida</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO COOKIES JASMINE</li> <li>Chá mate</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho</li> <li>Salada de beterraba com cenoura</li> </ul>

**OBS:** Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade. Frutas e hortaliças pode não ter inversão de dia ofertado devido a ponto de maturação, mas terão a oferta na semana.