



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

Remessa 04- Período de 24 de outubro a 18 de novembro de 2022 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A GLÚTEN

DIAS SEMANAS		Segunda-feira Dia: 24/10	Terça-feira Dia: 25/10	Quarta-feira Dia: 26/10	Quinta-feira Dia: 27/10	Sexta-feira Dia: 28/10
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO DE ARROZ OU SEM GLÚTEN à bolonhesa (Carne moída em molho) • Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite com café • Pão SEM GLÚTEN com margarina ou nata • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz carreteiro (carne em cubos, arroz e legumes) • Salada de vagem e cenoura cozidas • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Suco de polpa de frutas ou suco de uva integral sem açúcar • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz branco • Carne suína de panela refogada com temperos • Salada de repolho com cenoura ralada
		Segunda-feira Dia: 31/10	Terça-feira Dia: 01/11	Quarta-feira Dia: 02/11	Quinta-feira Dia: 03/11	Sexta-feira Dia: 04/11
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango com mix de legumes • Salada de chuchu com cenoura cozidos • Banana • ou forno: arroz, coxa sobrecoxa assada com batatas doce ou inglesa) 	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> • Biscoito DE ARROZ OU SEM GLÚTEN COOKIES JASMINE • Iogurte de frutas • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Cabotia refogada • Salada de repolho com cenoura ralada
		Segunda-feira Dia: 07/11	Terça-feira Dia: 08/11	Quarta-feira Dia: 09/11	Quinta-feira Dia: 10/11	Sexta-feira Dia: 11/11
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Macarrão DE ARROZ OU SEM GLÚTEN ao molho de peito de frango picadinho • Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Bolo SEM GLÚTEN • Leite com café • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Arroz Branco • Carne bovina cubos com temperos • Purê de batatas • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Chá mate natural • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango e legumes • Salada de repolho e cenoura
		Segunda-feira Dia: 14/11	Terça-feira Dia: 15/11	Quarta-feira Dia: 16/11	Quinta-feira Dia: 17/11	Sexta-feira Dia: 18/11
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	FERIADO	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • feijão preto • Carne bovina moída ao sugo (molho vermelho) • Mandioca cozida • Salada de repolho com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • PÃO SEM GLÚTEN COM MARGARINA BECEL • Suco de abacaxi • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada de beterraba e salada de cenoura cozidas (temperar separado) • Laranja fatiada

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

Emmanueli M. Moreira

Simone R. B. Brandini