



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 08- Período 10 de Abril a 12 de Maio de 2023 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 10/04	Terça-feira Dia: 11/04	Quarta-feira Dia: 12/04	Quinta-feira Dia: 13/04	Sexta-feira Dia: 14/04
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN a bolonhesa (Carne moída em molho) Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite Pão SEM GLÚTEN com margarina Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos Salada de vagem, cenoura Maçã 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> Feijoadinha saudável (feijão preto com carne suína e temperos). Arroz Salada de repolho com cenoura ralada Fatias de laranja
		Segunda-feira Dia: 17/04	Terça-feira Dia: 18/04	Quarta-feira Dia: 19/04	Quinta-feira Dia: 20/04	Sexta-feira Dia: 21/04
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 repolho Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de legumes com carne moída Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito COOKIES JASMINE OU BISCOITO DE ARROZ Iogurte de frutas Maçã 	FERIADO
SEM 03		Segunda-feira Dia: 24/04	Terça-feira Dia: 25/04	Quarta-feira Dia: 26/04	Quinta-feira Dia: 27/04	Sexta-feira Dia: 28/04
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> BOLO SEM GLÚTEN (MISTURA ESPECIAL) Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Salada mista Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Suco de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango e legumes ou arroz e carne de frango em molho Salada de repolho e cenoura Purê de batatas Maçã
SEM 04		Segunda-feira Dia: 01/05	Terça-feira Dia: 02/05	Quarta-feira Dia: 03/05	Quinta-feira Dia: 04/05	Sexta-feira Dia: 05/05
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> BISCOITO COOKIES JASMINE CHÁ DE ERVAS 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina moída ao sugo (molho vermelho) Mandioca cozida Salada de alface Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite PÃO SEM GLÚTEN com margarina Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de cenoura e chuchu
SEM 05		Segunda-feira Dia: 08/05	Terça-feira Dia: 09/05	Quarta-feira Dia: 10/05	Quinta-feira Dia: 11/05	Sexta-feira Dia: 12/05
		<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com carne moída ao molho de tomate Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de carne com legumes Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> PÃO SEM GLÚTEN COM MARGARINA OU DOCE DE FRUTAS Chá mate Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com legumes Salada de repolho Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Carne em cubos refogada com cheiro verde e temperos Salada beterraba

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.

Emaneli M. Moreira

Simone R. B. Brandini