



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 09- Período 15 De Maio a 09 de Junho de 2023 - CARDÁPIO ALERGIA A OVOS preparações que atinjam temperaturas superiores a 180°, não precisam ser excluídas do cardápio no caso de alergias moderadas. Para alergias mais severas retira-se todo alimento que contenha ovos na sua preparação. Diante disso, o setor de nutrição analisa o laudo médico de cada aluno individualmente.

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 15/05	Terça-feira Dia: 16/05	Quarta-feira Dia: 17/05	Quinta-feira Dia: 18/05	Sexta-feira Dia: 19/05
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO DE SÊMOLA (Carne moída em molho) Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite Pão caseiro 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 e cenoura Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho) Suco de polpa de frutas ou suco de uva integral sem açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) Arroz Refogado de repolho com cenoura ralada Fatias de laranja
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 salgado de gergelim Iogurte de frutas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Mandioca cozida Salada de chuchu com cenoura cozidos
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO DE SÊMOLA ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo de fubá Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho) Chá mate natural 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango e legumes Salada de repolho e cenoura Maçã
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Carne moída refogada com cheiro verde e temperos Salada de alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Cuca Chá de ervas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Salada de Beterraba Laranja fatiada 	FERIADO	RECESSO

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.

Emanuelli M. Moreira

Simone R. B. Brandini