



**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 -2023/2024**



**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 01- Período 31 de julho à 26 de agosto de 2023 - CARDÁPIO DIABETES**

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 31/07	Terça-feira Dia: 01/08	Quarta-feira Dia: 02/08	Quinta-feira Dia: 03/08	Sexta-feira Dia: 04/08
SEM EXTRA	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO INTEGRAL com peito de frango ao molho</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café com leite COM ADOÇANTE</li> <li>PÃO INTEGRAL com margarina</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro ou arroz e carne em cubos ao molho com temperos (USAR O ARROZ INTEGRAL)</li> <li>Salada de vagem, cenoura</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (PÃO INTEGRAL e carne moída ao molho)</li> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos)</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Refogado de repolho com cenoura ralada</li> <li>Fatias de laranja</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 07/08	Terça-feira Dia: 08/08	Quarta-feira Dia: 09/08	Quinta-feira Dia: 10/08	Sexta-feira Dia: 11/08
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos</li> <li>Salada alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Farofa de legumes com carne moída</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango com mix de legumes (USAR ARROZ INTEGRAL)</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado de gergelim</li> <li>IOGURTE DIETH</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Mandioca cozida</li> <li>Salada de chuchu com cenoura cozidos</li> </ul>
SEM 02		Segunda-feira Dia: 14/08	Terça-feira Dia: 15/08	Quarta-feira Dia: 16/08	Quinta-feira Dia: 17/08	Sexta-feira Dia: 18/08
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO INTEGRAL molho à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</li> <li>Café com leite COM ADOÇANTE</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne moída (PÃO INTEGRAL e carne moída ao molho)</li> <li>Chá mate natural COM ADOÇANTE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne de frango ao molho</li> <li>Purê de batatas</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
SEM 03		Segunda-feira Dia: 21/08	Terça-feira Dia: 22/08	Quarta-feira Dia: 23/08	Quinta-feira Dia: 24/08	Sexta-feira Dia: 25/08
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne moída refogada com cheiro verde e temperos</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolo INTEGRAL FEITO NA ESCOLA</li> <li>Chá de ervas SEM AÇÚCAR</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARROZ INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho)</li> <li>Cabotíá refogado</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos</li> <li>Salada de beterraba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de legumes com MACARRÃO INTEGRAL e carne em cubos ou macarrão com molho de carne em cubos e salada colorida.</li> <li>maçã</li> </ul>

**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.

*Emanoli M. Moreira*

*Simone R. B. Brandini*