



**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 03- Período 25 de SETEMBRO à 20 de OUTUBRO 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: 25/09	Terça-feira Dia: 26/09	Quarta-feira Dia: 27/09	Quinta-feira Dia: 28/09	Sexta-feira Dia: 29/09
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO DE SÊMOLA 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</li> <li>Pão caseiro com margarina</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos</li> <li>Salada de vagem, cenoura</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho)</li> <li>Chá mate natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos)</li> <li>Arroz</li> <li>Refogado de repolho com cenoura ralada</li> <li>Fatias de laranja</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 02/10	Terça-feira Dia: 03/10	Quarta-feira Dia: 04/10	Quinta-feira Dia: 05/10	Sexta-feira Dia: 06/10
SEM 02	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 Branco</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</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolacha caseira</li> <li>Chá de ervas</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Mandioca cozida</li> <li>Salada de chuchu com cenoura</li> </ul>
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</li> <li>IOGURTE DE FRUTAS</li> <li>MAÇÃ</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA</li> <li>SUCO DE UVA</li> <li>BANANA</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO SIMPLES</li> <li>CHÁ MATE NATURAL OU DE ERVAS</li> <li>MELANCIA</li> </ul> 	<p>QUE NUNCA FALTE A VOCÊS, ENERGIA PARA BRINCAR, MOMENTOS PARA SORRIR E LIBERDADE PARA SONHAR!! FELIZ....</p> <p><b>Dia das Crianças</b></p> 	



**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

SEM 04		Segunda-feira Dia: 16/10	Terça-feira Dia: 17/10	Quarta-feira Dia: 18/10	Quinta feira Dia: 19/10	Sexta-feira Dia: 20/10
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feijão preto</li> <li>• Arroz Branco</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>• Polenta</li> <li>• Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos</li> <li>• Salada de beterraba</li> <li>• Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> <li>• Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho)</li> <li>• Salada de repolho</li> <li>• Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MACARRÃO DE SÊMOLA com carne moída ao molho</li> <li>• Salada colorida</li> <li>• Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risoto ou Arroz branco c Carne de frango ao molho</li> <li>• Purê de batatas</li> <li>• Salada de repolho e cenoura</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.

*Emmanueli M. Moreira*

*Simone R. B. Brandini*