



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 04- Período 23 DE OUTUBRO à 17 de NOVEMBRO de 2023 - INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 23/10	Terça-feira Dia: 24/10	Quarta-feira Dia: 25/10	Quinta-feira Dia: 26/10	Sexta-feira Dia: 27/10
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite Pão SEM GLUTEN 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 e brócolis Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Suco de abacaxi 	<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
		Segunda-feira Dia:30/10	Terça-feira Dia: 31/10	Quarta-feira Dia: 01/11	Quinta-feira Dia: 02/11	Sexta-feira Dia: 03/11
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"> BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO Iogurte de frutas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de legumes com carne moída Laranja fatiada 	FERIADO	FERIADO
SEM 03		Segunda-feira Dia: 06/11	Terça-feira Dia: 07/11	Quarta-feira Dia: 08/11	Quinta-feira Dia: 09/11	Sexta-feira Dia: 10/11
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN molho à bolonhesa (Carne moída em molho) Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> PÃO SEM GLÚTEN COM MARGARINA VEGÊ Chá de ervas Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos 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"> Arroz branco Carne de frango ao molho Purê de batatas Salada de repolho e cenoura
SEM 04		Segunda-feira Dia: 13/11	Terça-feira Dia: 14/11	Quarta-feira Dia: 15/11	Quinta-feira Dia: 16/11	Sexta-feira Dia:17/11
	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"> BOLO MISTURA SEM GLÚTEN Leite com café Banana 	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba Melancia (se tiver na AF) 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos Mandioca cozinha Salada de chuchu e cenoura maçã

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.

Emanuéli M. Moreira

Simone R. B. Brandini