



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 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- abril 2024 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE – de 08/04 a 03/05

DIAS SEMANAS	Segunda-feira Dia: 08/04	Terça-feira Dia: 09/04	Quarta-feira Dia: 10/04	Quinta-feira Dia: 11/04	Sexta-feira Dia: 12/04
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00 • Macarronada caseira com peito de frango ao molho • Salada mista de alface e tomate	• Café com leite ZERO LACTOSE • Pão caseiro com MARGARINA VEGÊ • Banana	• Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos • Salada de vagem e cenoura (temperar separado). • Maçã	• Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho) • Suco de uva	• Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) • Arroz • Refogado de repolho com cenoura ralada (ou repolho e cenoura ralados cru em forma de salada) • Fatias de laranja
	Segunda-feira Dia: 15/04	Terça-feira Dia: 16/04	Quarta-feira Dia: 17/04	Quinta-feira Dia: 18/04	Sexta-feira Dia: 19/04
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00 • Polenta • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada alface com tomate	• Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes com carne moída • Laranja fatiada	• Risoto de frango com mix de legumes ou arroz branco com frango • Salada de repolho • Banana	• BISCOITO SALGADO NINFA • Iogurte de frutas ZERO LACTOSE • Maçã	• Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Mandioca cozida • Salada de cenoura cozida
SEM 03	Segunda-feira Dia: 22/04	Terça-feira Dia: 23/04	Quarta-feira Dia: 24/04	Quinta-feira Dia: 25/04	Sexta-feira Dia: 26/04
	Lanche M: 9:00 T: 15:00 • Macarrão parafuso com molho à bolonhesa (Carne moída em molho) • Salada de alface e tomate	• Bolo de laranja • Chá de ervas • Banana	• Feijão carioca • Arroz Branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Salada colorida • Laranja fatiada	• Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho) • Chá mate natural • Maçã	• Risoto ou Arroz branco • Carne de frango ao molho • Purê de batatas (USAR LEITE ZERO LACTOSE NO PURÊ) • Salada de repolho e cenoura
SEM 04	Segunda-feira Dia: 29/04	Terça-feira Dia: 30/04	Quarta-feira Dia: 01/05	Quinta-feira Dia: 02/05	Sexta-feira Dia: 03/05
	Lanche M: 9:00 T: 15:00 • Feijão preto • Arroz Branco • Carne moída refogada com cheiro verde e temperos • Salada de alface com tomate	• BISCOITO SALGADO NINFA OU PÃO COM MARGARINA QUALY VEGÊ • Café com LEITE ZERO LACTOSE • Banana	FERIADO	• Polenta • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada de beterraba • Maçã	• Arroz carreteiro ou Arroz puro • Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) • Salada de repolho • Laranja fatiada

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