



**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 10 - junho 2024 - 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. – **previsão 03/06 a 28/06**

DIAS SEMANAS	Segunda-feira Dia: 03/06	Terça-feira Dia: 04/06	Quarta-feira Dia: 05/06	Quinta-feira Dia: 06/06	Sexta-feira Dia: 07/06	
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 e 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</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>
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>• Risoto de frango com mix de legumes ou arroz puro com frango em molho</li> <li>• Salada de repolho</li> <li>• Banana</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>• Biscoito de gergelim</li> <li>• Iogurte de frutas</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 cenoura cozida</li> </ul>
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MACARRÃO DE SÊMOLA com molho à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>• Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuca caseira</li> <li>• Café com leite</li> <li>• Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feijão carioca</li> <li>• Arroz Branco</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 de lanche e carne moída ao molho)</li> <li>• Chá mate natural</li> <li>• Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz branco</li> <li>• Carne de frango ao molho</li> <li>• Purê de batatas</li> <li>• Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
SEM 04	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>• Bolo de cenoura</li> <li>• Chá de ervas</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>• 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 ( cenoura, chuchu, batatinha, mix) com carne em cubos ou de frango, com MACARRÃO DE SÊMOLA ou arroz</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*