



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 INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN – previsão 03/06 a 28/06

DIAS SEMANAS	Segunda-feira Dia: 03/06	Terça-feira Dia: 04/6	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"> • 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 GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos • Salada de vagem e cenoura • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Chá mate 	<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: 10/06	Terça-feira Dia: 11/06	Quarta-feira Dia: 12/06	Quinta-feira Dia: 13/06	Sexta-feira Dia: 14/06	
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"> • Risoto de frango com mix de legumes ou arroz puro com frango em molho • Salada de repolho • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes com carne moída • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Iogurte de frutas • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Mandioca cozida • Salada de cenoura cozida
SEM 03		Segunda-feira Dia: 17/06	Terça-feira Dia: 18/06	Quarta-feira Dia: 19/06	Quinta-feira Dia: 20/06	Sexta-feira Dia: 21/06
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com molho à bolonhesa (Carne moída em molho) • Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • PÃO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS OU BISCOITO DE POLVILHO OU DE ARROZ • Café com leite • 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: 24/06	Terça-feira Dia: 25/06	Quarta-feira Dia: 26/06	Quinta-feira Dia: 27/06	Sexta-feira Dia: 28/06
	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 SEM GLÚTEN FEITO NA ESCOLA • Chá de ervas • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) • Salada de repolho • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada de beterraba 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de legumes (cenoura, chuchu, batatinha, mix) com carne em cubos ou de frango, com MACARRÃO SEM GLÚTEN ou arroz • 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.

Emanoli M. Moreira

Simone R. B. Brandini