



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 PADRÃO – 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"> Macarronada caseira com peito de frango ao molho Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite Pão caseiro 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 e cenoura Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (pão de lanche 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 gergelim 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 parafuso com molho à bolonhesa (Carne moída em molho) Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Cuca caseira 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 de lanche 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 de cenoura 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 massa 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.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal)	ENERGIA (KCAL)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
Semana 01	348	51,8	16	9,7
Semana 02	325,8	52	11,7	8,3
Semana 03	334,8	49,2	14	9,3
Semana 04	326,3	50,4	13	8,2
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13

Emanoli M. Moreira

Simone R. B. Brandini