



ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)
 CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

REMESSA 10 - PERÍODO DE: 07 DE JULHO A DE 15 DE AGOSTO DE 2025 CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS SEMANAS		SEGUNDA-FEIRA DIA: 07/07	TERÇA-FEIRA DIA: 08/07	QUARTA-FEIRA DIA: 09/07	QUINTA FEIRA DIA: 10/07	SEXTA-FEIRA DIA: 11/07
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com carne moída ao molho de tomate • Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> • Café com leite • PÃO SEM GLÚTEN com margarina • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz carreteiro • Ou • Arroz branco • Carne em cubos ao molho com temperos • Salada de tomate e pepino japonês • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Suco de uva integral sem açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) • Arroz branco • Salada de repolho com cenoura ralada • Laranja fatiada
RECESSO DE 14/07 A 25/07 /2025						
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 28/07	TERÇA-FEIRA DIA: 29/07	QUARTA-FEIRA DIA: 30/07	QUINTA FEIRA DIA: 31/07	SEXTA-FEIRA DIA: 01/08
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes com carne moída • Salada de tomate com alface 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta cremosa • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada beterraba • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Arroz branco • Coxa e sobrecoxa de frango assado • Salada mista (repolho verde e roxo) • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • BOLO MISTURA SEM GLÚTEN FEITO NA ESCOLA • Chá de ervas • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Purê de batata • Salada de repolho com cenoura (ralados cru).
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 04/08	TERÇA-FEIRA DIA: 05/08	QUARTA-FEIRA DIA: 06/08	QUINTA FEIRA DIA: 07/08	SEXTA-FEIRA DIA: 08/08
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN ao sugo (molho de tomate). • Picadinho de frango com temperos e mix de legumes • Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> • BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Café com leite • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz Branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Salada de pepino japonês com tomate • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Torta salgada de frango ou carne moída COM FARINHA SEM GLÚTEN • Chá mate natural ou chá de erva doce • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Coxa e sobrecoxa de frango ao molho • Mandioca cozida • Salada de repolho e cenoura



ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

		SEGUNDA-FEIRA DIA: 11/08	TERÇA-FEIRA DIA: 12/08	QUARTA-FEIRA DIA: 13/08	QUINTA FEIRA DIA: 14/08	SEXTA-FEIRA DIA: 15/08
SEM 04	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"> • BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Iogurte de frutas • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Iscas bovinas • Batatinha assada temperada com óleo e orégano • Salada de vagem e salada de cenoura cozidas (temperar separado) • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta cremosa • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada mista de repolho (verde e roxo) • Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com carne em cubos ao molho • Salada de beterraba • OU • Sopa de legumes com carne bovina e MACARRÃO SEM GLÚTEN • Maçã

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pela nutricionista, 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.

Simone R. B. Brandini