



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 RT: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Remessa: 09/2026 CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN Período de 08/06 à 03/07/2026

DIAS SEMANAS		SEGUNDA-FEIRA DIA: 08/06	TERÇA-FEIRA DIA: 09/06	QUARTA-FEIRA DIA: 10/06	QUINTA FEIRA DIA: 11/06	SEXTA-FEIRA DIA: 12/06
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN parafuso ao sugo (molho de tomate) Carne moída refogada com temperos e mix de legumes Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café 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 pepino japonês e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Torta salgada com frango ou carne moída e legumes USAR FARINHA SEM GLÚTEN Suco de uva integral sem açúcar Maçã 	<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
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 15/06	TERÇA-FEIRA DIA: 16/06	QUARTA-FEIRA DIA: 17/06	QUINTA FEIRA DIA: 18/06	SEXTA-FEIRA DIA: 19/06
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 e ovos Salada de 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 assada Salada de tomate E brócolis 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"> Carne bovina em cubos ao molho com temperos Purê de batata Salada de repolho com cenoura Melancia
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 22/06	TERÇA-FEIRA DIA: 23/06	QUARTA-FEIRA DIA: 24/06	QUINTA FEIRA DIA: 25/06	SEXTA-FEIRA DIA: 26/06
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho de tomate Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> BISCOITO COOKIES Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco CARNE MOÍDA REFOGADA Salada de pepino japonês com tomate Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (PÃO 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 Ou Arroz branco com escondidinho de mandioca com recheio de frango Salada de repolho e cenoura
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 29/06	TERÇA-FEIRA DIA: 30/06	QUARTA-FEIRA DIA: 01/07	QUINTA FEIRA DIA: 02/07	SEXTA-FEIRA DIA: 03/07
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne moída refogada com cheiro verde e temperos Salada de alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> BOLO MISTURA SEM GLÚTEN Chá de erva Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne em cubos na pressão com temperos OU strogonoff fake Batata rústica (s/ casca) assada Salada de vagem e salada de cenoura 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) Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com iscas bovina ao molho de tomate Ou sopa de legumes com carne e MACARRÃO SEM GLÚTEN Salada de beterraba Melancia

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.

Simone R. B. Brandini