

CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
INTOLERÂNCIA/ALERGIA AO GLÚTEN

ESCOLAS MUNICIPAIS
INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN



FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR.

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: Responsável Técnica: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Quadro Técnico: EMANOELI MORESCHI MOREIRA - CRN 8 5044



CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ INTOLERÂNCIA/ALERGIA AO GLÚTEN

Remessa 03- Período de 27 de setembro à 22 de outubro de 2021. (CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES SE, E QUANDO AS NUTRICIONISTAS JULGAR NECESSÁRIO)

DIAS SEMANAS	Segunda-feira 27/09	Terça-feira Dia: 28/09	Quarta-feira Dia: 29/09	Quinta-feira Dia: 30/09	Sexta-feira Dia: 01/10
SEM 01 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none">• MACARRÃO DE ARROZ a bolonhesa• Salada mista de alface e tomate	<ul style="list-style-type: none">• Leite com café• PÃO SEM GLÚTEN com margarina	<ul style="list-style-type: none">• Arroz carreteiro• Salada de vagem e cenoura e couve flor• Laranja fatiada	<ul style="list-style-type: none">• BOLO SEM GLUTEN• Chá de frutas (abacaxi ou maçã)• Banana	<ul style="list-style-type: none">• Feijão preto• Arroz branco• Carne suína de panela• Salada de repolho com cenoura ralada
	Segunda-feira Dia: 04/10	Terça-feira Dia: 05/10	Quarta-feira Dia: 06/10	Quinta-feira Dia: 07/10- DIA DAS CRIANÇAS	Sexta-feira Dia: 08/10
SEM 02 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none">• Polenta com carne moída ao molho• Salada alface com tomate	<ul style="list-style-type: none">• Risoto de frango com mix de legumes• Salada de repolho	<ul style="list-style-type: none">• BISCOITO COOKIES JASMINE (SEM GLÚTEN)• Iogurte de frutas• 1 banana	<ul style="list-style-type: none">• PÃO SEM GLUTEN C/ CARNE• Suco de uva integral ou polpa de frutas natural• Maçã• KIT DIA DAS CRIANÇAS	<ul style="list-style-type: none">• Arroz branco• carne com legumes• Salada mista de chuchu e cenoura, e brócolis
	Segunda-feira Dia: 11/10	Terça-feira Dia: 12/10	Quarta-feira Dia: 13/10	Quinta-feira Dia: 14/10	Sexta-feira Dia: 15/10
SEM 03 Lanche M: 9:00 T: 15:00	RECESSO	FERIADO	<ul style="list-style-type: none">• Feijão carioca• Arroz• Carne bovina ao sugo• Purê de batata• Salada de alface e tomate	<ul style="list-style-type: none">• PÃO SEM GLUTEN COM CARNE• Suco de uva integral ou polpa de frutas natural• Maçã	FERIADO
	Segunda-feira Dia: 18/10	Terça-feira Dia: 19/10	Quarta-feira Dia: 20/10	Quinta-feira Dia: 21/10	Sexta-feira Dia: 22/10
SEM 04 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none">• Feijão preto, Arroz• Carne moída refogada• Salada de alface com tomate	<ul style="list-style-type: none">• PÃO SEM GLÚTEN c/margarina• Suco natural de abacaxi	<ul style="list-style-type: none">• Arroz colorido e• Íscas de carne ao sugo c/mandioca• Salada de repolho com abacaxi	<ul style="list-style-type: none">• BISCOITO COOKIES JASMINE (SEM GLUTEN)• Chá mate• Banana	<ul style="list-style-type: none">• Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho• Salada de beterraba com cenoura

Na escola:

INGREDIENTES QUE CONTÉM GLÚTEN: biscoitos, farinha de trigo, macarrão, pães, cuca, bolacha caseira, bolo (SEMPRE SUBSTITUIR POR SEM GLÚTEN, CONFORME INDICADO NO CARDÁPIO)

INGREDIENTES QUE NÃO CONTÉM GLÚTEN: farinha de mandioca, biju, fubá, arroz, suco de uva, margarina, colorau, feijão, amido de milho, macarrão, leite, óleo, vinagre, açúcar, chá, café.

Na dúvida, sempre consulte o RÓTULO, ou pergunte para a nutricionista!!!

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: Responsável Técnico (RT) SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e Quadro Técnico (QT): EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044