

ESCOLAS MUNICIPAIS

FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL



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

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044



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

Remessa 04- Pregão eletrônico – 25 de outubro à 19 de novembro de 2021

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira 25/10	Terça-feira Dia: 26/10	Quarta-feira Dia: 27/10	Quinta-feira Dia: 28/10	Sexta-feira Dia: 29/10
	SEM 01 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarronada caseira à bolonhesa Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Pão caseiro com margarina Suco de acerola natural 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz colorido Carne bovina em cubos Salada de vagem e cenoura e couve flor Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne Suco de uva integral sem açúcar Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto , arroz, Carne suína de panela Salada de repolho com cenoura ralada
		Segunda-feira Dia: 01/11	Terça-feira Dia:02/11	Quarta-feira Dia: 03/11	Quinta-feira Dia: 04/11	Sexta-feira Dia: 05/11
	SEM 02 Lanche M: 9:00 T: 15:00	ESTUDO E PLANEJAMENTO	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto, arroz Farofa de legumes c/ carne moída Refogado de cabotiá Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado integral Iogurte de frutas 1 maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Strogonoff bovino (sem creme de leite) Salada mista (chuchu e cenoura)
		Segunda-feira Dia: 08/11	Terça-feira Dia: 09/11	Quarta-feira Dia: 10/11	Quinta-feira Dia: 11/11	Sexta-feira Dia: 12/11
	SEM 03 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão espaguete ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo (de fubá ou cenoura ou laranja) Café com leite 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca , arroz Carne bovina cubos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída chá mate natural gelado Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango Salada de repolho e cenoura
		Segunda-feira Dia: 15/11	Terça-feira Dia: 16/11	Quarta-feira Dia: 17/11	Quinta-feira Dia: 18/11	Sexta-feira Dia: 19/11
	SEM 04 Lanche M: 9:00 T: 15:00	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro Salada de repolho 	<ul style="list-style-type: none"> Pão caseiro c/margarina Suco natural de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> Iscas de carne bovina ao sugo Mandioca Salada mista (legumes disponíveis) maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com coxa/sobrecosta de frango em molho salada de beterraba com cenoura e pedaços de abacaxi

CHAMADA PÚBLICA: cenoura, beterraba, couve flor
LICITAÇÃO: feijão preto e carioca.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal)	ENERGIA (KCAL)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
Semana 01	326,3	48,6	16,7	8,5
Semana 02	308,6	49,6	12,1	7,1
Semana 03	304,1	43,8	14,3	7,9
Semana 04	308,9	50,7	11,9	7,0
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13

CARDÁPIOS ELABORADOS PELAS NUTRICIONISTAS: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606 e EMANOELI MORESCHI MOREIRA CRN 8 5044