

## ESCOLAS MUNICIPAIS

### CARDÁPIO PARA INTOLERANTES À LACTOSE



**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**

**LICITAÇÃO -2021/2022**



**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"> <li>Macarronada caseira à bolonhesa</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pão caseiro SEM LEITE com BECEL</li> <li>Suco de acerola natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz colorido</li> <li>Carne bovina em cubos</li> <li>Salada de vagem e cenoura e couve flor</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne</li> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto , arroz,</li> <li>Carne suína de panela</li> <li>Salada de repolho com cenoura ralada</li> </ul>
		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	<b>ESTUDO E PLANEJAMENTO</b>	<b>FERIADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto, arroz</li> <li>Farofa de legumes c/ carne moída</li> <li>Refogado de cabotiá</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado integral</li> <li>Iogurte ZERO LACTOSE</li> <li>1 maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>CARNE BOVINA</li> <li>Salada mista (chuchu e cenoura)</li> </ul>
		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"> <li>Macarrão espaguete ao molho de peito de frango picadinho</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolo DE LARANJA SEM LEITE</li> <li>Café com LEITE ZERO LACTOSE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca , arroz</li> <li>Carne bovina cubos</li> <li>BATATA INGLESA</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne moída chá mate natural gelado</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
		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	<b>FERIADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro</li> <li>Salada de repolho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pão caseiro SEM LEITE E BECEL</li> <li>Suco natural de abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iscas de carne bovina ao sugo</li> <li>Mandioca</li> <li>Salada mista (legumes disponíveis)</li> <li>maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta com coxa/sobrecosta de frango em molho</li> <li>salada de beterraba com cenoura e pedaços de abacaxi</li> </ul>

**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