



CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ

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

Cardápio

Faixa etária: 12 a 48 meses **REMESSA 06** – PERÍODO DE 07/02 à 11/03/2022

Cardápio para alunos dos CMEIS que são ALÉRGICOS A OVO

HORÁRIOS		SEGUNDA 07/02	TERÇA 08/02	QUARTA 09/02	QUINTA 10/02	SEXTA 11/02
SEMANA 1	DESJEJUM (8:00)	<ul style="list-style-type: none"> Leite PÃO CASEIRO (sem ovos) com nata 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de uva MINI PIZZA (sem ovos) de carne com tomate e queijo 	<ul style="list-style-type: none"> Chá de erva doce Sanduíche de PÃO CASEIRINHO 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pão de queijo sem ovo (ver receita) 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pão caseiro sem ovos com geleia de morango sem açúcar
	ALMOÇO (10:45)	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão carioca Picadinho de carne bovina Purê de batatas Salada repolho com tomate Fruta: laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa de frango picado ao molho de tomate Refogado de couve Saladas de alface e tomate Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão Farofa de biju com carne moída e legumes Salada de cenoura e brócolis Fruta: manga 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Lentilha PANQUECA SEM OVOS colorida (colocar cenoura na massa) de carne moída Saladas de beterraba e couve flor. Fruta: melancia 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto Coxa/sobrecoxa de frango assada Refogado de: cabotiá . Frutas: abacaxi e melão picados
	LANCHE (14:00)	<ul style="list-style-type: none"> Leite Banana Ou vitamina de leite c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Mamão Ou vitamina de leite c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas (banana, mamão, maçã e pera) 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Mamão Ou vitamina de leite c/ fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Maçã Ou vitamina de leite c/ fruta
	JANTAR (16:00)	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão carioca Picadinho de carne bovina Purê de batatas Salada repolho com tomate . Fruta: laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa de frango picado ao molho de tomate Refogado de couve Saladas de alface e tomate Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango Refogado de abobrinha com cenoura. Salada de repolho Frutas: manga 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Lentilha PANQUECA SEM OVOS colorida (colocar cenoura na massa) de carne moída Saladas de beterraba e couve flor. Fruta: melancia 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto Coxa/sobrecoxa de frango assada Refogado de: cabotiá . Frutas: abacaxi e melão picados

*** PAO CASEIRO, MINI PIZZA E PÃO CASEIRINHO VEM DA AGRICULTURA FAMILIAR, E NÃO SÃO FEITO COM OVOS. Portanto o aluno alérgico a ovo pode consumir esses alimentos. Torta , pão de queijo e outros produtos que são feitos no Cmei, e que possuem ovos na formulação, deverão ser feito sem ovos para essas crianças com alergia a ovos. O macarrão sempre será macarrão sem ovos (de sêmola sem ovos – ver sempre o rótulo, ou macarrão de arroz.



CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ

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

HORÁRIOS		SEGUNDA 14/02	TERÇA 15/02	QUARTA 16/02	QUINTA 17/02	SEXTA 18/02
SEMANA 2	DESJEJUM (8:00)	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pão caseiro com nata 	<ul style="list-style-type: none"> Suco de laranja Torta salgada de frango com legumes 	<ul style="list-style-type: none"> Chá de erva doce sem açúcar Sanduíche de pão caseirinho com queijo 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Bolo sem açúcar (receita) 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pão caseiro com geleia de uva sem açúcar
	ALMOÇO (10:45)	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto Carne bovina em cubos com legumes Saladas: repolho e cenoura. Frutas: laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Carne moída ao molho Couve refogada Saladas: alface e tomate. Frutas: banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto carne suína picadinha. Salada de beterraba e chuchu Fruta: manga picada 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto MACARRÃO DE ARROZ com peito de frango picado ao molho Couve flor e tomate Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão carioca Íscas bovinas ao molho de tomate Purê de batata. Salada colorida (repolho, tomate, cenoura e alface) Fruta: abacaxi
	LANCHE (14:00)	<ul style="list-style-type: none"> Leite Banana Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pêra Ou vitamina do leite c/ maçã	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas (3 frutas variadas) Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> Leite Mamão Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> Leite Maçã Ou vitamina
	JANTAR (16:00)	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro com milho e ervilha Saladas: repolho e cenoura. Fruta: laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Carne moída ao molho Couve refogada Saladas: alface e tomate. Frutas: banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto, carne suína picadinha. Salada de beterraba e chuchu Fruta: manga picada 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão preto MACARRÃO DE ARROZ com peito de frango picado ao molho Couve flor e tomate Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Torta salgada c/ carne e legumes Suco de fruta natural (laranja abacaxi ou manga)
<p>*** PAO CASEIRO, MINI PIZZA E PÃO CASEIRINHO VEM DA AGRICULTURA FAMILIAR, E NÃO SÃO FEITO COM OVOS. Portanto o aluno alérgico a ovo pode consumir esses alimentos. Torta , pão de queijo e outros produtos que são feitos no Cmei, e que possuem ovos na formulação, deverão ser feito sem ovos para essas crianças com alergia a ovos. O macarrão sempre será macarrão sem ovos (de sêmola sem ovos – ver sempre o rótulo, ou macarrão de arroz.</p>						



CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ

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

HORÁRIOS		SEGUNDA 21/02	TERÇA 22/02	QUARTA 23/02	QUINTA 24/02	SEXTA 25/02
SEMANA 3	DESJEJUM (8:00)	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão caseiro com nata 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco natural de manga • Mini pizza de frango 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de erva doce • Sanduíche de pão caseirinho com queijo 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão de queijo (polvilho, leite, ovos, queijo, óleo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão caseiro com nata
	ALMOÇO (10:45)	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão carioca • Picadinho de carne bovina • Batata soubé • Salada repolho com tomate • Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta com carne moída • Refogado de couve • Saladas de alface e tomate • Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão preto • Coxa/sobrecoxa assada ou ao molho • Refogado de abobrinha com cenoura • Fruta: manga 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Lentilha • MACARRÃO DE ARROZ com molho de frango • Saladas de beterraba e couve flor. • Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão • Escondidinho de mandioca com carne moída • Salada colorida. • Fruta: abacaxi
	LANCHE (14:00)	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Banana Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de ervas (cidreira, camomila) ou suco natural • Mini pizza de frango 	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas (3 frutas variadas) Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Mamão Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Maçã Ou vitamina
	JANTAR (16:00)	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão carioca • Picadinho de carne bovina • Batata soubé • Salada mista. • Fruta: manga 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta com carne moída • Refogado de couve • Saladas de alface e tomate • Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango • Refogadinho de abobrinha com milho, ervilhas e cenoura. • Salada de repolho • Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Lentilha • MACARRÃO DE ARROZ com molho de frango • Saladas de beterraba e couve flor. • Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão • Escondidinho de mandioca com carne moída • Salada colorida. • Fruta: abacaxi
<p>*** PAO CASEIRO, MINI PIZZA E PÃO CASEIRINHO VEM DA AGRICULTURA FAMILIAR, E NÃO SÃO FEITO COM OVOS. Portanto o aluno alérgico a ovo pode consumir esses alimentos. Torta , pão de queijo e outros produtos que são feitos no Cmei, e que possuem ovos na formulação, deverão ser feito sem ovos para essas crianças com alergia a ovos. O macarrão sempre será macarrão sem ovos (de sêmola sem ovos – ver sempre o rótulo, ou macarrão de arroz.</p>						



CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ

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

HORÁRIOS		SEGUNDA 28/02	TERÇA 01/03	QUARTA 02/03	QUINTA 03/03	SEXTA 04/03
Semana 4 extra (obs: usar o estoque para realizar os dois dias de aula)	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	RECESSO ESCOLAR	FERIADO	RECESSO ESCOLAR	<ul style="list-style-type: none"> Leite Pão de queijo caseiro 	<ul style="list-style-type: none"> Leite Bolo de aveia com banana e uva passas sem açúcar
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã				<ul style="list-style-type: none"> Arroz de forno com carne moída Feijão preto Salada de repolho Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão carioca Íscas bovinas Purê de batata. Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, beterraba) Fruta: abacaxi
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde				<ul style="list-style-type: none"> Leite Mamão Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> Leite Maçã Ou vitamina
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde				<ul style="list-style-type: none"> Arroz de forno com carne moída Feijão preto Couve flor e tomate Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Feijão carioca Íscas bovinas Purê de batata. Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, beterraba) Fruta: abacaxi
<ul style="list-style-type: none"> *** PAO CASEIRO, MINI PIZZA E PÃO CASEIRINHO VEM DA AGRICULTURA FAMILIAR, E NÃO SÃO FEITO COM OVOS. Portanto o aluno alérgico a ovo pode consumir esses alimentos. Torta , pão de queijo e outros produtos que são feitos no Cmei, e que possuem ovos na formulação, deverão ser feito sem ovos para essas crianças com alergia a ovos. O macarrão sempre será macarrão sem ovos (de sêmola sem ovos – ver sempre o rótulo, ou macarrão de arroz. 						



CARDÁPIO DOS CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANAJU E SONHO DE CRIANÇA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ

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

HORÁRIOS		SEGUNDA 07/03	TERÇA 08/03	QUARTA 09/03	QUINTA 10/03	SEXTA 11/03
SEMANA 5	DESJEJUM (8:00) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão caseiro com nata 	<ul style="list-style-type: none"> • Suco de fruta natural • Bolo sem açúcar (receitas) 	<ul style="list-style-type: none"> • Chá de erva doce • Sanduíche de pão caseirinho com queijo 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão de queijo caseiro 	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pão caseiro com doce caseiro de frutas sem açúcar
	ALMOÇO (10:45) Alunos da manhã	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão preto • Carne bovina em cubos com legumes • Saladas: repolho e cenoura. • Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa/sobrecoxas de frango picado ao molho de tomate • Couve refogada • Saladas: alface e tomate. • Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão preto • Carne suína de panela • Salada de beterraba e chuchu • Fruta: manga fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz de forno com carne moída • Feijão preto • Couve flor e tomate • Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão carioca • Íscas bovinas • Purê de batata. • Salada colorida (repolho, tomate, cenoura, beterraba) • Fruta: abacaxi
	LANCHE (14:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Banana Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Pêra Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Salada de frutas (3 frutas variadas) Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Mamão Ou vitamina do leite c/ fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Leite • Maçã Ou vitamina
	JANTAR (16:00) Alunos da tarde	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz carreteiro com milho e ervilha • Saladas: repolho e cenoura. • Fruta: abacaxi e manga 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta com frango ao molho • Picadinho de legumes. • Saladas: alface e tomate. • Fruta: banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão preto, • Carne suína de panela • Salada de beterraba e chuchu • Fruta: laranja 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz de forno com carne moída (receita) • Feijão preto • Couve flor e tomate • Fruta: maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • TORTA SALGADA SEM OVOS c/ carne e legumes • Suco de fruta natural (laranja abacaxi ou manga)

***** PAO CASEIRO, MINI PIZZA E PÃO CASEIRINHO VEM DA AGRICULTURA FAMILIAR, E NÃO SÃO FEITO COM OVOS. Portanto o aluno alérgico a ovo pode consumir esses alimentos. Torta , pão de queijo e outros produtos que são feitos no Cmei, e que possuem ovos na formulação, deverão ser feito sem ovos para essas crianças com alergia a ovos. O macarrão sempre será macarrão sem ovos (de sêmola sem ovos – ver sempre o rótulo, ou macarrão de arroz.**