

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 07- Pregão eletrônico – 14 de MARÇO a 08 de ABRIL de 2022

DIAS SEMANAS		Segunda-feira Dia: 14/03	Terça-feira Dia: 15/03	Quarta-feira Dia: 16/03	Quinta-feira Dia: 17/03	Sexta-feira Dia: 18/03
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"> Leite com café Pão caseiro com margarina 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro Salada de vagem, cenoura e brócolis 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: 21/03	Terça-feira Dia: 22/03	Quarta-feira Dia: 23/03	Quinta-feira Dia: 24/03	Sexta-feira Dia: 25/03
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 Caboitá refogada Salada de repolho 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Farofa de legumes c/ carne moída Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado de gergelim Iogurte de frutas 1 maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Isclas de carne bovina ao sugo ou Strogonoff de carne bovina (sem creme de leite) Salada de chuchu com cenoura
		Segunda-feira Dia: 28/03	Terça-feira Dia: 29/03	Quarta-feira Dia: 30/03	Quinta-feira Dia: 31/03	Sexta-feira Dia: 01/04
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) Leite com café 	<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 Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango Salada de repolho e cenoura
		Segunda-feira Dia: 04/04	Terça-feira Dia: 05/04	Quarta-feira Dia: 06/04	Quinta-feira Dia: 07/04	Sexta-feira Dia: 08/04
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Carne moída refogada com cheiro verde Salada de alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Pão caseiro 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 Abacaxi em pedaço 	<ul style="list-style-type: none"> Bolacha caseira de açúcar mascavo Chá mate maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho Salada de beterraba com cenoura e brócolis

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