



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

**INTOLERANTES A GLÚTEN - 06 de JUNHO a 01 de JULHO de 2022**

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 06/06	Terça-feira Dia: 07/06	Quarta-feira Dia: 08/06	Quinta-feira Dia: 09/06	Sexta-feira Dia: 10/06
	SEM 01 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRAO DE ARROZ OU SEM GLÚTEN à bolonhesa</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite com café</li> <li>PÃO SEM GLÚTEN com margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro</li> <li>Salada de vagem, cenoura</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO SEM GLÚTEN com carne</li> <li>Suco de uva integral sem açúcar</li> <li>maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto, arroz,</li> <li>Carne suína de panela</li> <li>Salada de repolho verde com cenoura ralada</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 13/06	Terça-feira Dia: 14/06	Quarta-feira Dia: 15/06	Quinta-feira Dia: 16/06	Sexta-feira Dia: 17/06
	SEM 02 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta com carne moída ao molho</li> <li>Salada alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango com mix de legumes</li> <li>Salada de repolho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz</li> <li>Farofa de carne moída com mix legumes e cenoura ralada</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<b>FERIADO</b>	<b>RECESSO ESCOLAR</b>
		Segunda-feira Dia: 20/06	Terça-feira Dia: 21/06	Quarta-feira Dia: 22/06	Quinta-feira Dia: 23/06	Sexta-feira Dia: 24/06
	SEM 03 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO DE ARROZ OU SEM GLÚTEN e ao molho de peito de frango picadinho</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO SEM GLÚTEN (PREPARADO NA ESCOLA COM MISTURA SEM GLÚTEN)</li> <li>Leite com café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca , arroz</li> <li>Carne bovina cubos</li> <li>Purê de batatas</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO SEM GLÚTEN carne moída chá mate natural</li> <li>banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>Coxa de frango ao molho com legumes</li> <li>Salada de repolho verde e cenoura</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 27/06	Terça-feira Dia: 28/06	Quarta-feira Dia: 29/06	Quinta-feira Dia: 30/06	Sexta-feira Dia: 01/07
	SEM 04 Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto, arroz</li> <li>Carne moída refogada</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO SEM GLÚTEN c/margarina</li> <li>Chá mate</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz colorido e</li> <li>Íscas de carne ao sugo c/mandioca</li> <li>Salada mista</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de feijão com MACARRÃO SEM GLÚTEN e legumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta com coxa/sobrecoxa de frango em molho</li> <li>salada de beterraba com cenoura</li> </ul>

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