



**Cardápio**

**CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)**

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

## **ESCOLAS MUNICIPAIS**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL**

**FIXAR TODOS OS CARDÁPIOS EM LOCAL VISÍVEL PARA ALUNOS, PROFESSORES E COMUNIDADE ESCOLAR. DISPONÍVEL TAMBÉM NO PORTAL DA TRANSPARENCIA DO MUNICÍPIO**

**OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade.**

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

**LICITAÇÃO -2022/2023**



**Cardápio**

**CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)**

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

**Remessa 02- Pregão eletrônico – 29 de Agosto a 23 de Setembro de 2022**

**DIABETES**

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 29/08	Terça-feira Dia: 30/08	Quarta-feira Dia: 31/08	Quinta-feira Dia: 01/09	Sexta-feira Dia: 02/09
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão INTEGRAL à bolonhesa</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite DESNATADO com café COM ADOÇANTE</li> <li>Pão integral com creme vegetal becel</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz INTEGRAL carreteiro</li> <li>Salada de vagem, cenoura e couve flor</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche DE PÃO INTEGRAL com carne</li> <li>Suco de polpa de frutas ou suco de uva SEM AÇÚCAR OU COM ADOÇANTE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto, arroz INTEGRAL</li> <li>Carne suína de panela</li> <li>Salada de repolho com cenoura ralada</li> </ul>
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 ARROZ INTEGRAL COM frango com mix de legumes</li> <li>Salada de chuchu com cenoura e brócolis</li> <li>Banana</li> <li>ou forno: arroz, coxa sobrecoxa assada com batatas doce ou inglesa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FERIADO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado integral</li> <li>café com leite e adoçante</li> <li>maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz INTEGRAL</li> <li>Cabotiá refogado</li> <li>Isclas de carne bovina</li> <li>Salada de cenoura cozida</li> </ul> <p>Não repetir a refeição.</p>
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão INTEGRAL espaguete ao molho de peito de frango picadinho</li> <li>Salada de alface com tomate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO INTEGRAL SEM AÇÚCAR</li> <li>Leite DESNATADO com café COM ADOÇANTE</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz INTEGRAL (1 colher de sopa)</li> <li>Carne bovina cubos</li> <li>Purê de batatas (1 colher de sopa)</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de PÃO INTEGRAL COM carne moída</li> <li>Chá mate natural COM ADOÇANTE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de ARROZ INTEGRAL COM frango</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz INTEGRAL</li> <li>Carne moída refogada com cheiro verde</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>macarrão integral com molho de carne bovina em cubos</li> <li>salada de chuchu com cenoura cozidos</li> <li>banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz INTEGRAL</li> <li>Carne bovina em cubos ao sugo</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO INTEGRAL COM CREME VEGETAL BECEL</li> <li>Chá de ervas SEM AÇÚCAR</li> <li>maçã</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>



*Cardápio*

**CARDÁPIO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**

**FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)**

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