



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 Cardápio Padrão

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"> Macarronada caseira à bolonhesa (Carne moída em molho) Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café Pão caseiro com margarina Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro (carne em cubos, arroz e legumes) Salada de vagem, cenoura e couve flor Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho) Suco de polpa de frutas ou suco de uva integral sem açúcar Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz branco Carne suína de panela refogada com temperos Salada de repolho com cenoura ralada
		Segunda-feira Dia: 05/09	Terça-feira Dia: 06/09	Quarta-feira Dia: 07/09	Quinta-feira Dia: 08/09	Sexta-feira Dia: 09/09
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos Salada alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com mix de legumes Salada de chuchu com cenoura e brócolis Banana ou forno: arroz, coxa sobrecoxa assada com batatas doce ou inglesa) 	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado integral Café com leite Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Cabotíá refogado Salada de cenoura cozida
SEM 03		Segunda-feira Dia: 12/09	Terça-feira Dia: 13/09	Quarta-feira Dia: 14/09	Quinta-feira Dia: 15/09	Sexta-feira Dia: 16/09
	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 Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina cubos com temperos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho) Chá mate natural Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango e legumes Salada de repolho e cenoura
SEM 04		Segunda-feira Dia: 19/09	Terça-feira Dia: 20/09	Quarta-feira Dia: 21/09	Quinta-feira Dia: 22/09	Sexta-feira Dia: 23/09
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Carne moída refogada com cheiro verde e temperos Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão espaguete com carne bovina em cubos ao molho Salada de chuchu com cenoura cozidos Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Mandioca cozida Salada de repolho com tomate Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Cuca caseira Chá de ervas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba com cenoura

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pelas nutricionistas, se e quando houver necessidade. Frutas e hortaliças poderão ter inversão de dia ofertado devido a ponto de maturação, mas terão a oferta na semana.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal)	ENERGIA (KCAL)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)
Semana 01	348	51,8	16	9,7
Semana 02	325,8	52	11,7	8,3
Semana 03	334,8	49,2	14	9,3
Semana 04	326,3	50,4	13	8,2
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13

Emmanueli M. Moreira

Simone R. B. Brandini