



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 03- Pregão eletrônico – 26 de Setembro a 21 de Outubro de 2022 INTOLERÂNCIA A GLÚTEN

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 26/09	Terça-feira Dia: 27/09	Quarta-feira Dia: 28/09	Quinta-feira Dia: 29/09	Sexta-feira Dia: 30/09
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão DE ARROZ OU SEM GLÚTEN à bolonhesa (carne moída em molho) Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café Pão SEM GLÚTEN com margarina Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijoadinha saudável (feijão preto com carne suína refogada com temperos). Arroz branco Refogado de repolho Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne COM PÃO SEM GLÚTEN Suco de polpa de frutas ou suco de uva Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro (carne bovina em cubos, arroz e legumes). Salada de vagem, cenoura e couve flor.
		Segunda-feira Dia: 03/10	Terça-feira Dia: 04/10	Quarta-feira Dia: 05/10	Quinta-feira Dia: 06/10	Sexta-feira Dia: 07/10
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Polenta com 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 	Comemoração ao dia das crianças <ul style="list-style-type: none"> Iogurte integral de frutas Biscoito de arroz ou cookies jasmim. Salada de frutas no copinho (banana, maçã, laranja, mamão, abacaxi). 	Comemoração ao dia das crianças <ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de pão sem glúten com carne moída. Suco de uva integral sem açúcar Fruta Cupcake 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Cabotia refogado Iscas de carne bovina ao molho com temperos Salada de cenoura e repolho
		Segunda-feira Dia: 10/10	Terça-feira Dia: 11/10	Quarta-feira Dia: 12/10	Quinta-feira Dia: 13/10	Sexta-feira Dia: 14/10
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão DE ARROZ OU SEM GLÚTEN ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bicoito de arroz ou jasmim Chá de ervas Maçã 	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz branco Carne moída com temperos Purê de batatas Laranja fatiada 	ESTUDO E PLANEJAMENTO
		Segunda-feira Dia: 17/10	Terça-feira Dia: 18/10	Quarta-feira Dia: 19/10	Quinta-feira Dia: 20/10	Sexta-feira Dia: 21/10
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão de arroz ou sem glúten com carne moída ao molho Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz branco carne em cubos com cheiro verde e temperos Salada de cenoura e chuchu cozidos Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa e sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos Salada de beterraba com cenoura Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo sem glúten Café com leite Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Mandioca cozida Salada de repolho com tomate

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.