



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 Cardápio Padrão

| 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"> 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"> 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 (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"> Arroz carreteiro (carne 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 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 | <p>Comemoração ao dia das crianças</p> <ul style="list-style-type: none"> Iogurte integral de frutas biscoitos de gergelim Salada de fruta no copinho (mamão, laranja, abacaxi, banana, maçã). | <p>Comemoração ao dia das crianças</p> <ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de pão de lanche com carne moída Suco de uva integral sem açúcar fruta <p>Cupcake</p> | <ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Cabotíá refogado Salada de cenoura e repolho |
| SEM 03 | | 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 |
| | 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"> Bolacha caseira 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 |
| SEM 04 | | 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 |
| | Lanche M: 9:00 T: 15:00 | <ul style="list-style-type: none"> Macarrão parafuso 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/sobrecosta de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba com cenoura Banana | <ul style="list-style-type: none"> Bolo de fubá Leite com café 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.

| 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