



**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 04- Período de 24 de outubro a 18 de novembro de 2022 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA A LACTOSE**

DIAS SEMANAS		Segunda-feira Dia: 24/10	Terça-feira Dia: 25/10	Quarta-feira Dia: 26/10	Quinta-feira Dia: 27/10	Sexta-feira Dia: 28/10
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarronada caseira à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leite SEM LACTOSE com café</li> <li>Pão caseiro com DOCE DE FRUTAS</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro (carne em cubos, arroz e legumes)</li> <li>Salada de vagem e cenoura cozidas</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho)</li> <li>Suco de polpa de frutas ou suco de uva integral sem açúcar</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz branco</li> <li>Carne suína de panela refogada com temperos</li> <li>Salada de repolho com cenoura ralada</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 31/10	Terça-feira Dia: 01/11	Quarta-feira Dia: 02/11	Quinta-feira Dia: 03/11	Sexta-feira Dia: 04/11
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos</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 chuchu com cenoura cozidos</li> <li>Banana</li> </ul> <p>ou forno: arroz, coxa sobrecoxa assada com batatas doce ou inglesa)</p>	<b>FERIADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado integral</li> <li>Iogurte ZERO LACTOSE</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Cabotia refogada</li> <li>Salada de repolho com cenoura ralada</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 07/11	Terça-feira Dia: 08/11	Quarta-feira Dia: 09/11	Quinta-feira Dia: 10/11	Sexta-feira Dia: 11/11
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão espaguete ao molho de peito de frango picadinho</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolo de laranja SEM LEITE</li> <li>Leite ZERO LACTOSE com café</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz Branco</li> <li>Carne bovina cubos com temperos</li> <li>Purê de batatas COM LEITE ZERO LACTOSE</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho)</li> <li>Chá mate natural</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango e legumes</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 14/11	Terça-feira Dia: 15/11	Quarta-feira Dia: 16/11	Quinta-feira Dia: 17/11	Sexta-feira Dia: 18/11
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<b>FERIADO</b>	<b>FERIADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Feijão preto</li> <li>Carne bovina moída ao sugo (molho vermelho)</li> <li>Mandioca cozida</li> <li>Salada de repolho com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PÃO COM DOCE DE FRUTAS</li> <li>Suco de abacaxi</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta</li> <li>Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos</li> <li>Salada de beterraba e salada de cenoura cozidas (temperar separado)</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>

**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.

Emmanueli M. Moreira

Simone R. B. Brandini