



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 06- Período 06 de fevereiro a 10 de março de 2023 - CARDÁPIO PADRÃO

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 06/02	Terça-feira Dia: 07 /02	Quarta-feira Dia: 08/02	Quinta feira Dia: 09/02	Sexta-feira Dia: 10/02
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Biscoito salgado gergelim Iogurte de frutas Maçã 	<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"> Feijão preto Arroz branco Carne suína de panela refogada com temperos Salada 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 banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro (carne em cubos, arroz e legumes) OU arroz e carne separados Salada de vagem , chuchu e cenoura cozidas
		Segunda-feira Dia: 13/02	Terça-feira Dia: 14/02	Quarta-feira Dia: 15/02	Quinta feira Dia: 16/02	Sexta-feira Dia: 17/02
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 beterraba com cenoura cozidos banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de legumes com carne moída Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Leite com café Pão caseiro com margarina ou nata maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Mandioca cozida Salada de repolho com cenoura ralada
SEM 03		Segunda-feira Dia: 20/02	Terça-feira Dia: 21/02	Quarta-feira Dia: 22/02	Quinta feira Dia: 23/02	Sexta-feira Dia: 24/02
		FERIADO	FERIADO	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com mix de legumes Salada de repolho 1 pedaço de milho verde na espiga (se tiver na agricultura familiar 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de legumes com carne moída Laranja fatiada
SEM 04		Segunda-feira Dia: 27/02	Terça-feira Dia: 28/02	Quarta-feira Dia: 01/03	Quinta feira Dia: 02/03	Sexta-feira Dia: 03/03
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão parafuso ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo de fubá Chá de ervas Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos com temperos 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 1 fatia de melancia (se tiver na agricultura familiar)
SEM 05		Segunda-feira Dia: 06/03	Terça-feira Dia: 07/03	Quarta-feira Dia: 08/03	Quinta feira Dia: 09/03	Sexta-feira Dia:10/03
	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"> Cuca caseira Suco de abacaxi Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Purê de batatas Salada de repolho Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão espaguete com carne moída ao molho Salada de tomate Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada mista



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

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)
<i>Semana 01</i>	348	51,8	16	9,7
<i>Semana 02</i>	325,8	52	11,7	8,3
<i>Semana 03</i>				
<i>Semana 04</i>	334,8	49,2	14	9,3
<i>Semana 05</i>	326,3	50,4	13	8,2
<i>Referências 20% das Necessidades diárias</i>	329	45-53	8-12	9-13

Emaneli M. Moreira

Simone R. B. Brandini