



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 07- Período 13 de Março a 07 de Abril de 2023 - CARDÁPIO Intolerância a Glúten

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 13/03	Terça-feira Dia: 14/03	Quarta-feira Dia: 15/03	Quinta-feira Dia: 16/03	Sexta-feira Dia: 17/03
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão sem glúten a bolonhesa (Carne moída em molho) Salada mista de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite PÃO SEM GLÚTEN com margarina Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos Salada de vagem, cenoura e brócolis Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Suco de polpa de frutas ou suco de uva integral sem açúcar Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) Arroz Refogado de repolho com cenoura ralada Fatias de laranja
		Segunda-feira Dia: 20/03	Terça-feira Dia: 21/03	Quarta-feira Dia: 22/03	Quinta-feira Dia: 23/03	Sexta-feira Dia: 24/03
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 repolho 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"> Biscoito COOKIES JASMINE Iogurte de frutas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Mandioca cozida Salada de chuchu com cenoura cozidos
SEM 03		Segunda-feira Dia: 27/03	Terça-feira Dia: 28/03	Quarta-feira Dia: 29/03	Quinta-feira Dia: 30/03	Sexta-feira Dia: 31/03
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN parafuso ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> BISCOITO COOKIES JASMINE Chá de ervas Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Purê de batatas Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN 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: 03/04	Terça-feira Dia: 04/04	Quarta-feira Dia: 05/04	Quinta-feira Dia: 06/04	Sexta-feira Dia: 07/04
	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 com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo MISTURA SEM GLÚTEN Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Salada de repolho Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba Maçã 	FERIADO

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.

Emanoli M. Moreira

Simone R. B. Brandini