



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 08- Período 10 de Abril a 12 de Maio de 2023 - CARDÁPIO PADRÃO

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 10/04	Terça-feira Dia: 11/04	Quarta-feira Dia: 12/04	Quinta-feira Dia: 13/04	Sexta-feira Dia: 14/04
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"> Café com leite Pão caseiro 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 Maçã 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos). Arroz Salada de repolho com cenoura ralada Fatias de laranja
		Segunda-feira Dia: 17/04	Terça-feira Dia: 18/04	Quarta-feira Dia: 19/04	Quinta-feira Dia: 20/04	Sexta-feira Dia: 21/04
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 salgado de gergelim Iogurte de frutas Maçã 	FERIADO
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	Segunda-feira Dia: 24/04	Terça-feira Dia: 25/04	Quarta-feira Dia: 26/04	Quinta-feira Dia: 27/04	Sexta-feira Dia: 28/04
	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 laranja Leite com café Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos salada mista e Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho) Suco de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango e legumes OU arroz e carne de frango em molho Salada de repolho e cenoura Purê de batatas Maçã
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	Segunda-feira Dia: 01/05	Terça-feira Dia: 02/05	Quarta-feira Dia: 03/05	Quinta-feira Dia: 04/05	Sexta-feira Dia: 05/05
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	FERIADO	<ul style="list-style-type: none"> Bolacha caseira Chá de ervas 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina moída ao sugo (molho vermelho) Mandioca cozida Salada de alface Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Café com leite Pão caseiro com margarina Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de cenoura e chuchu
SEM 05		Segunda-feira Dia: 08/05	Terça-feira Dia: 09/05	Quarta-feira Dia: 10/05	Quinta-feira Dia: 11/05	Sexta-feira Dia: 12/05
		<ul style="list-style-type: none"> Macarronada com carne moída ao molho de tomate Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de carne com legumes Laranja 	<ul style="list-style-type: none"> Cuca caseira Chá mate Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com legumes Salada de repolho Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Carne em cubos refogada com cheiro verde e temperos Salada beterraba

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				
Semana 05	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