



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 10- Período 12 de junho a 28 de Julho 2023 (férias 10 a 21 de julho)- CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 12/06	Terça-feira Dia: 13/06	Quarta-feira Dia: 14/06	Quinta-feira Dia: 15/06	Sexta-feira Dia: 16/06
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN à 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 Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Suco de uva integral sem açúcar ou chá mate natural (se estiver muito frio) 	<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: 19/06	Terça-feira Dia: 20/06	Quarta-feira Dia: 21/06	Quinta-feira Dia: 22/06	Sexta-feira Dia: 23/06
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 ou arroz, frango e 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	Lanche M: 9:00 T: 15:00	Segunda-feira Dia: 26/06	Terça-feira Dia: 27/06	Quarta-feira Dia: 28/06	Quinta-feira Dia: 29/06	Sexta-feira Dia: 30/06
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> Macarrão SEM GLÚTEN ao molho de peito de frango picadinho Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Bolo MISTURA SEM GLÚTEN 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 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango e legumes ou arroz e frango (separado) Salada de repolho e cenoura Maçã
SEM 04	Lanche M: 9:00 T: 15:00	Segunda-feira Dia: 03/07	Terça-feira Dia: 04/07	Quarta-feira Dia: 05/07	Quinta-feira Dia: 06/07	Sexta-feira Dia: 07/07
	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"> PÃO SEM GLÚTEN com margarina Café com leite Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Salada de Beterraba Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN ao molho de carne moída Salada de repolho Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada mista
		FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
SEM 05	Lanche M: 9:00 T: 15:00	Segunda-feira Dia: 24/07	Terça-feira Dia: 25/07	Quarta-feira Dia: 26/07	Quinta-feira Dia: 27/07	Sexta-feira Dia: 28/07
	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"> PÃO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS Chá de ervas 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"> Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Chá mate natural 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba com cenoura maçã

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.

Emaneli M. Moreira

Simone R. B. Brandini