



**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 -2023/2024**



**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 Fevereiro de 2024 DE 05/02/2024 a 08 de MARÇO de 2024 CARDÁPIO APLV + GLÚTEN**

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 05/02/2024	Terça-feira Dia: 06/02	Quarta-feira Dia: 07/02	Quinta-feira Dia: 08/02	Sexta-feira Dia: 09/02
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito DE ARROZ OU DE POLVILHO</li> <li>CHÁ DE ERVAS OU BEBIDA DE SOJA</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> <li>Melancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos</li> <li>Salada de vagem, cenoura e brócolis</li> <li>BANANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho)</li> <li>Suco de uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos)</li> <li>Arroz</li> <li>Refogado de repolho com cenoura ralada</li> <li>Fatias de laranja</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 12/02	Terça-feira Dia: 13/02	Quarta-feira Dia: 14/02	Quinta-feira Dia: 15/02	Sexta-feira Dia: 16/02
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<b>RECESSO ESCOLAR</b>	<b>RECESSO ESCOLAR</b>	<b>RECESSO ESCOLAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO SEM GLÚTEN COM CARNE MOÍDA</li> <li>SALADA DE ALFACE</li> <li>MAÇÃ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FEIJÃO</li> <li>ARROZ</li> <li>CARNE EM CUBOS</li> <li>SALADA DE REPOLHO</li> <li>LARANJA</li> </ul>
		Segunda-feira Dia: 19/02	Terça-feira Dia: 20/02	Quarta-feira Dia: 21/02	Quinta-feira Dia: 22/02	Sexta-feira Dia: 23/02
SEM 03	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 repolho</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz Branco</li> <li>Farofa de legumes com carne moída</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CHÁ OU BEBIDA DE SOJA</li> <li>PÃO SEM GLÚTEN COM MARGARINA VEGÊ</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>Mandioca cozida</li> <li>Salada de chuchu com cenoura cozidos</li> </ul>
SEM 04		Segunda-feira Dia: 26/02	Terça-feira Dia: 27/02	Quarta-feira Dia: 28/02	Quinta-feira Dia: 29/02	Sexta-feira Dia: 01/03
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRÃO SEM GLÚTEN molho à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BISCOITO DE ARROZ OU DE POLVILHO</li> <li>CHÁ OU BEBIDA DE SOJA</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão carioca</li> <li>Arroz Branco</li> <li>Carne bovina em cubos ao molho com temperos</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho)</li> <li>Chá mate natural</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco</li> <li>Carne de frango ao molho</li> <li>BATATAS AMASSADAS</li> <li>Salada de repolho e cenoura</li> </ul>
SEM 05		Segunda-feira Dia: 04/03	Terça-feira Dia: 05/03	Quarta-feira Dia: 06/03	Quinta-feira Dia: 07/03	Sexta-feira Dia: 08/03
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão preto</li> <li>Arroz Branco</li> <li>Carne moída refogada com cheiro verde e temperos</li> <li>Salada de alface com tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOLO MISTURA SEM GLÚTEN E SEM LEITE</li> <li>Chá de ervas</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho)</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Laranja fatiada</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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrão SEM GLÚTEN e carne em cubos ao molho</li> <li>Salada</li> <li>Maçã</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.**

*Emaneli M. Moreira*

*Simone R. B. Brandini*