



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 07- março 2024 - CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN – de 11/03 a 05/04/2024

DIAS	SEMANAS	Segunda-feira Dia: 11/03	Terça-feira Dia: 12/03	Quarta-feira Dia: 13/03	Quinta-feira Dia: 14/03	Sexta-feira Dia: 15/03
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao 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 repolho roxo, cenoura e brócolis Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) Suco de abacaxi 	<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: 18/03	Terça-feira Dia: 19/03	Quarta-feira Dia: 20/03	Quinta-feira Dia: 21/03	Sexta-feira Dia: 22/03
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"> Feijão preto Arroz Branco Farofa de legumes com carne moída Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango com mix de legumes (ou arroz e carne separados) Salada de repolho Banana 	<ul style="list-style-type: none"> BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO Iogurte de frutas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Mandioca cozida ou pure de mandioca ou vaca atolada (mandioca+carne juntos) Salada de chuchu com cenoura cozidos
SEM 03		Segunda-feira Dia: 25/03	Terça-feira Dia: 26/03	Quarta-feira Dia: 27/03	Quinta-feira Dia: 28/03	Sexta-feira Dia: 29/03
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> MACARRÃO SEM GLÚTEN com molho à bolonhesa (Carne moída em molho) Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> BOLO MISTURA SEM GLÚTEN Chá de ervas Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Feijão carioca Arroz Branco Carne bovina em cubos ao molho com temperos Salada mista Laranja 	RECESSO ESCOLAR	FERIADO
SEM 04		Segunda-feira Dia: 01/04	Terça-feira Dia: 02/04	Quarta-feira Dia: 03/04	Quinta-feira Dia: 04/04	Sexta-feira Dia: 05/04
	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"> BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO Café com leite Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos Salada de beterraba Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> Arroz Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) Salada de repolho com tomate Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> Risoto de frango (ou arroz e carne separados) Purê de batatas Salada de repolho e cenoura

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