



**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 A LACTOSE – 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"> <li>Macarronada caseira com peito de frango ao molho</li> <li>Salada mista de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café com leite ZERO LACTOSE</li> <li>Pão caseiro com margarina VEGÊ</li> <li>Banana</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 repolho roxo, cenoura e brócolis</li> <li>Maçã</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho)</li> <li>Suco de abacaxi</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: 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"> <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>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>Risoto de frango com mix de legumes (ou arroz e carne separados)</li> <li>Salada de repolho</li> <li>Banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscoito salgado de gergelim</li> <li>Iogurte de frutas ZERO LACTOSE</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 ou purê de mandioca ou vaca atolada (mandioca+carne juntos)</li> <li>Salada de chuchu com cenoura cozidos</li> </ul>
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"> <li>Macarrão parafuso molho à bolonhesa (Carne moída em molho)</li> <li>Salada de alface e tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolo de cenoura</li> <li>Chá de ervas</li> <li>Maçã</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>Salada mista</li> <li>Laranja</li> </ul>	<b>RECESSO ESCOLAR</b>	<b>FERIADO</b>
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"> <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>BISCOITO SALGADO NINFA</li> <li>Café com LEITE ZERO LACTOSE</li> <li>Banana</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> <li>Maçã</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 com tomate</li> <li>Laranja fatiada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoto de frango (ou arroz e carne separados)</li> <li>Purê de batatas COM LEITE ZERO LACTOSE</li> <li>Salada de repolho e cenoura</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.

*Emanoli M. Moreira*

*Simone R. B. Brandini*