



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 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- abril 2024 - CARDÁPIO PADRÃO – de 08/04 a 03/05

DIAS SEMANAS	Segunda-feira Dia: 08/04	Terça-feira Dia: 09/04	Quarta-feira Dia: 10/04	Quinta-feira Dia: 11/04	Sexta-feira Dia: 12/04
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00 <ul style="list-style-type: none">Macarronada caseira com peito de frango ao molhoSalada mista de alface e tomate	<ul style="list-style-type: none">Café com leitePão caseiro com margarinaBanana	<ul style="list-style-type: none">Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperosSalada de vagem e cenoura (temperar separado).Maçã	<ul style="list-style-type: none">Sanduíche de carne (pão de lanche e carne moída ao molho)Suco de uva	<ul style="list-style-type: none">Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos)ArrozRefogado de repolho com cenoura ralada (ou repolho e cenoura ralados cru em forma de salada)Fatias de laranja
	Segunda-feira Dia: 15/04	Terça-feira Dia: 16/04	Quarta-feira Dia: 17/04	Quinta-feira Dia: 18/04	Sexta-feira Dia: 19/04
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00 <ul style="list-style-type: none">PolentaCarne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperosSalada alface com tomate	<ul style="list-style-type: none">Feijão pretoArroz BrancoFarofa de legumes com carne moídaLaranja fatiada	<ul style="list-style-type: none">Risoto de frango com mix de legumes ou arroz branco com frangoSalada de repolhoBanana	<ul style="list-style-type: none">Biscoito integralIogurte de frutasMaçã	<ul style="list-style-type: none">Arroz brancoCarne bovina em cubos ao molho com temperosMandioca cozidaSalada de cenoura cozida
SEM 03	Segunda-feira Dia: 22/04	Terça-feira Dia: 23/04	Quarta-feira Dia: 24/04	Quinta-feira Dia: 25/04	Sexta-feira Dia: 26/04
	Lanche M: 9:00 T: 15:00 <ul style="list-style-type: none">Macarrão parafuso com molho à bolonhesa (Carne moída em molho)Salada de alface e tomate	<ul style="list-style-type: none">Bolo de laranjaChá de ervasBanana	<ul style="list-style-type: none">Feijão cariocaArroz BrancoCarne bovina em cubos ao molho com temperosSalada coloridaLaranja fatiada	<ul style="list-style-type: none">Sanduíche de carne moída (pão de lanche e carne moída ao molho)Chá mate naturalMaçã	<ul style="list-style-type: none">Risoto ou Arroz brancoCarne de frango ao molhoPurê de batatasSalada de repolho e cenoura
SEM 04	Segunda-feira Dia: 29/04	Terça-feira Dia: 30/04	Quarta-feira Dia: 01/05	Quinta-feira Dia: 02/05	Sexta-feira Dia: 03/05
	Lanche M: 9:00 T: 15:00 <ul style="list-style-type: none">Feijão pretoArroz BrancoCarne moída refogada com cheiro verde e temperosSalada de alface com tomate	<ul style="list-style-type: none">Cuca caseiraCafé com leiteBanana	FERIADO	<ul style="list-style-type: none">PolentaCoxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperosSalada de beterrabaMaçã	<ul style="list-style-type: none">Arroz carreteiro ou Arroz puroCarne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho)Salada de repolhoLaranja fatiada

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	338	51,7	15,3	7,8
Semana 02	333	53,5	11,6	8,1
Semana 03	319	46,7	13,3	8,8
Semana 04	342	50,5	14,8	8,9
Referências 20% das Necessidades diárias	329	45-53	8-12	9-13



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

Emanali M. Moreira

Simone R. B. Brandini