



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 11- Julho 2024 - CARDÁPIO INTOLERANTE AO GLÚTEN – de 01/ 07 a 09 de agosto de 2024

DIAS SEMANAS	Segunda-feira Dia: 01/07	Terça-feira Dia:02/07	Quarta-feira Dia: 03/07	Quinta feira Dia: 04/07	Sexta-feira Dia:05/07	
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"> • BOLO SEM GLÚTEN FEITO NA ESCOLA • Chá de ervas • 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). • Chá mate 	<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
RECESSO ESCOLAR : DE 08 A 23 DE JULHO DE 2024.						
	Segunda-feira Dia:22/07	Terça-feira Dia:23/07	Quarta-feira Dia: 24/07	Quinta feira Dia:25/07	Sexta-feira Dia:26/07	
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	ESTUDO E PANEJAMENTO	ESTUDO E PLANEJAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada alface com tomate • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Iogurte de frutas • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes (repolho, cenoura) com carne moída • Laranja fatiada
SEM 03	Segunda-feira Dia: 29/07	Terça-feira Dia: 30/07	Quarta-feira Dia: 31/07	Quinta feira Dia: 01/08	Sexta-feira Dia: 02/08	
	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN ao molho de tomate • Carne moída refogada com temperos. • Salada de alface e tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • PÃO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS OU BISCOITO DE ARROZ OU BISCOITO DE POLVILHO • Café com leite • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Arroz Branco • Sobrecoxas de frango desossada, assada ou ao molho de tomate • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Chá mate natural • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Purê de batatas • Salada de repolho e cenoura
SEM 04	Segunda-feira Dia: 05//08	Terça-feira Dia:06/08	Quarta-feira Dia: 07/08	Quinta feira Dia: 08/08	Sexta-feira Dia: 09/08	
	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"> • Café com leite • PÃO SEM GLÚTEN com margarina • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Carne bovina em cubos ao sugo (molho vermelho) • Salada de repolho • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada de beterraba 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Mandioca cozida • Salada de alface e tomate • 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