



ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

Obs.: Semana do dia 12 ao dia 16 de Agosto, ficou como Remessa 12 Extra, da licitação antiga. As semanas do dia 19 de Agosto a 06 de Setembro, iniciam a REMESSA 01.

REMESSA 01 - PERÍODO DE: 19 DE AGOSTO A 06 DE SETEMBRO DE 2024 **CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN**

DIAS/SEMANAS		SEGUNDA-FEIRA DIA: 12/08	TERÇA-FEIRA DIA: 13/08	QUARTA-FEIRA DIA: 14/08	QUINTA FEIRA DIA: 15/08	SEXTA-FEIRA DIA: 16/08
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho de tomate • Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> • Café com leite • PÃO SEM GLÚTEN com margarina OU BISCOITO COOKIES JASMINE OU ROSCA DE POLVILHO • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz carreteiro ou arroz branco e carne em cubos ao molho com temperos • Salada de tomate • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) OU OFERECER A CARNE MOÍDA PURA E TAMBÉM O BISCOITO COOKIES JASMINE OU ROSCA DE POLVILHO • Suco de uva integral sem açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) • Arroz branco • Salada de repolho com cenoura ralada • Laranja fatiada
NOVA LICITAÇÃO						
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 19/08	TERÇA-FEIRA DIA: 20/08	QUARTA-FEIRA DIA: 21/08	QUINTA FEIRA DIA: 22/08	SEXTA-FEIRA DIA: 23/08
SEM 02	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta cremosa • Carne moída ao molho de tomate, milho, ervilha e temperos • Salada alface com tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango com mix de legumes ou arroz branco com coxa e sobrecoxa de frango ao molho • Salada de beterraba • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto • Arroz Branco • Farofa de legumes com carne moída • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscoito COOKIES SEM GLÚTEN JASMINE OU BISCOITO DE POLVILHO • Iogurte de frutas • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Purê de batata • Salada de repolho com cenoura (ralados cru).
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 26/08	TERÇA-FEIRA DIA: 27/08	QUARTA-FEIRA DIA: 28/08	QUINTA FEIRA DIA: 29/08	SEXTA-FEIRA DIA: 30/08
SEM 03	Lanche M: 9:00 T: 15:00	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN ao sugo (molho de tomate). • Carne moída refogada com temperos e mix de legumes • Salada de alface 	<ul style="list-style-type: none"> • PÃO SEM GLÚTEN COM DOCE DE FRUTAS OU MARGARINA OU BISCOITO COOKIES JASMINE OU ROSCA DE POLVILHO • Café com leite • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijão carioca • Arroz Branco • Carne bovina em cubos ao molho com temperos • Salada de pepino japonês com tomate • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) OU OFERECER A CARNE MOÍDA PURA E TAMBÉM O BISCOITO COOKIES JASMINE OU ROSCA DE POLVILHO • Chá mate natural ou chá de erva doce • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Coxa e sobrecoxa de frango ao molho • Mandioca cozida • Salada de repolho e cenoura



ESCOLAS MUNICIPAIS DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ FAIXA ETÁRIA: PRÉ ESCOLA (4 e 5 ANOS) E ENSINO FUNDAMENTAL (6 a 10 ANOS)

CARDÁPIOS ELABORADOS PELA NUTRICIONISTA: SIMONE REGINA BASSO BRANDINI – CRN 8 2606

		SEGUNDA-FEIRA DIA: 02/09	TERÇA-FEIRA DIA: 03/09	QUARTA-FEIRA DIA: 04/09	QUINTA FEIRA DIA: 05/09	SEXTA-FEIRA DIA: 06/09
SEM 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"> • BOLO MISTURA SEM GLÚTEN FEITO NA ESCOLA • Chá de ervas • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco • Iscas bovinas • Batata em molho • Salada de vagem e salada de cenoura cozidas (temperar separado) • Laranja fatiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta cremosa • Coxa/sobrecoxa de frango ao molho de tomate, milho ervilha e temperos • Salada mista de repolho (verde e roxo) • Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com carne em cubos ao molho • Salada de beterraba • Melancia <p><i>Simone R. B. Brandini</i></p>

OBS: Cardápio prescrito somente poderá ser alterado pela nutricionista, 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.