



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

REMESSA 05- PERÍODO DE: 03 DE FEVEREIRO A 07 DE MARÇO DE 2025 CARDÁPIO INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN

DIAS/SEMANAS		SEGUNDA-FEIRA DIA: 03/02	TERÇA-FEIRA DIA: 04/02	QUARTA-FEIRA DIA: 05/02	QUINTA FEIRA DIA: 06/02	SEXTA-FEIRA DIA: 07/02
SEM 01	Lanche M: 9:00 T: 15:00	SEMANA PEDAGÓGICA	SEMANA PEDAGÓGICA	<ul style="list-style-type: none"> • Sanduíche de carne (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • Suco de uva integral sem açúcar • Banana 	<ul style="list-style-type: none"> • MACARRÃO SEM GLÚTEN com peito de frango ao molho de tomate • Salada de alface • Melancia 	<ul style="list-style-type: none"> • Feijoada saudável (feijão preto com carne suína e temperos) • Arroz branco • Salada de repolho com cenoura ralados • Laranja fatiada
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 10/02	TERÇA-FEIRA DIA: 11/02	QUARTA-FEIRA DIA: 12/02	QUINTA FEIRA DIA: 13/02	SEXTA-FEIRA DIA: 14/02
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 DE POLVILHO OU BISCOITO DE ARROZ • 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
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 17/02	TERÇA-FEIRA DIA: 18/02	QUARTA-FEIRA DIA: 19/02	QUINTA FEIRA DIA: 20/02	SEXTA-FEIRA DIA: 21/02
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 • 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 moída (PÃO SEM GLÚTEN e carne moída ao molho) • 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
		SEGUNDA-FEIRA DIA: 24/02	TERÇA-FEIRA DIA: 25/02	QUARTA-FEIRA DIA: 26/02	QUINTA FEIRA DIA: 27/02	SEXTA-FEIRA DIA: 28/02
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



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: 03/03	TERÇA-FEIRA DIA: 04/03	QUARTA-FEIRA DIA: 05/03	QUINTA FEIRA DIA: 06/03	SEXTA-FEIRA DIA: 07/03
SEM 05	FERIADO	FERIADO	FERIADO	<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 pepino japonês e tomate • Maçã

***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.*

Simone R. B. Brandini