



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR
Rua Salvador Jordano, nº 677 - Cond. Comercial Dona Julia
FONE: (41) 3264- 8750

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



SARANDI
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

Divisão de Nutrição Escolar
**Cardápio dos Centros Municipais de
Educação Infantil - Pré-Escola**

MARÇO
2018

Refeição	Terça-feira 10/04	Quarta-feira 11/04	Quinta-feira 12/04	Sexta-feira 13/04	Segunda-feira 16/04
Café da Manhã	Leite com Achocolatado + Pão com Doce (285,70 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá + Pão de Cachorrão com Margarina (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Leite com Achocolatado + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Tiras Aceboladas + Salada de Alface (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne Moída com Vagem (125 Kcal)	Arroz + Feijão + Coxa de Frango Assada + Salada de Beterraba (193,60 Kcal)	Arroz + Feijão + Ovos Cozidos + Abobrinha Refogada (178,80 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguiça Refogada + Salada de Cenoura Cozida (200,30 Kcal)
Lanche da Tarde	Gelatina (205 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Fruta (98 Kcal)	Torta Salgada de Legumes + Suco de Polpa (135 Kcal)	Chá de Camomila + Biscoito (137 Kcal)
Jantar	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Carne e Legumes (293,90 Kcal)	Polenta à Bolonhesa (137 Kcal)	Sopa de Macarrão (Ave Maria) com Feijão e Legumes (283 Kcal)	Arroz Temperado com Ovos e Legumes (169,50 Kcal)	Macarrão com Linguiça ao Molho (165 Kcal)

Sheisa C. Sargi - Nutricionista - CRN-8 3504

Cardápio Elaborado de acordo com os critérios propostos pelo FNDE - Manual de Orientação para alimentação Escolar na Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e na Educação de Jovens e Adultos.

O cardápio poderá sofrer algumas alterações, com autorização prévia da Nutricionista. OBS: As saladas e as frutas devem ser feitas de acordo com a disponibilidade sem deixar estragar, não havendo problemas em alterar os dias. Ao chegar produtos que não fazem parte do cardápio, os mesmos deverão ser encaixados, pois trata-se dos itens da Agricultura Familiar. **ATENÇÃO: Se não tiver aceitabilidade o arroz integral, misturar com o arroz branco.**