

**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**

**ABRIL**  
2019

Refeição	Terça-feira 23/04	Quarta-feira 24/04	Quinta-feira 25/04	Sexta-feira 26/04	Segunda-feira 29/04
<b>Café da Manhã</b>	Leite com Achocolatado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (180 Kcal)	Leite com Achocolatado + Pão de Cachorrão com Doce (216 Kcal)	Chá de Erva Doce + Biscoito (190 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (190 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Carne em Cubos ao Molho (240 Kcal)	Arroz + Feijão + Moída Refogada com Vagem + Salada de Alface (220 Kcal)	Arroz + Feijão + Frango ao Molho com Cenoura (235 Kcal)	Arroz + Feijoada (Linguiça) de Legumes (Beterraba) + Vinagrete de Tomate (193,60 Kcal)	Arroz + Feijão + Ovos cozidos + Salada de Chuchu (183 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Gelatina (80 Kcal)	Fruta (98 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (209 Kcal)	Chá de Erva Doce + Biscoito (120 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal)	Polenta à Bolonhesa (137 Kcal)	Canja de Frango (137 Kcal)	Canjiquinha com Linguiça ao Molho (137 Kcal)	Arroz temperado com Ovos e Legumes (142 Kcal)

*Dra. Sheila C. Sargi*  
 NUTRICIONISTA  
 CRN-8.2504

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.** Frutas, legumes e verduras disponíveis da época.