



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 / MAIO  
2019

Refeição	Terça-feira 30/04	Quarta-feira 01/05	Quinta-feira 02/05	Sexta-feira 03/05	Segunda-feira 06/05
<b>Café da Manhã</b>	Leite com Achocolatado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	<b>FERIADO</b> Parabéns a todos os trabalhadores! Aproveitem para descansar.	Chá de Camomila + Biscoito (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Tiras + Salada de Pepino (138 KCal)		Arroz + Feijão + Empanado de Frango Assado + Abobrinha Refogada (165 Kcal)	Arroz + Feijão + Cubos Cozidos + Chuchu Refogado (178,80 Kcal)	Arroz + Feijão + Farofa de Proteína de Soja (PTS) (200,30 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Biscoito Caseiro + Chá Mate (120 Kcal)		Fruta (135 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Bebida Láctea (89 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)		Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Sopa de Feijão com PTS e Legumes (169,50 Kcal)

\*Aos intolerantes à lactose ou alérgicos a proteína da vaca servir suco (polpa ou integral).

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.

*Dra. Karina C. Sarigi*  
NUTRICIONISTA  
CRN-8 3504