



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SARANDI

WWW.SARANDI.PR.GOV.BR

Rua Salvador Jordano, nº 677 - Cond. Comercial Dona Julia

FONE: (44) 3264-8750

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



SARANDI
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

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

MAIO
2019

| Refeição | Terça-feira 21/05 | Quarta-feira 22/05 | Quinta-feira 23/05 | Sexta-feira 24/05 | Segunda-feira 27/05 |
|------------------------|---|---|---|--|---|
| Café da Manhã | 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) |
| Almoço | Arroz + Feijão + Tiras Aceboladas + Purê de Mandioquinha Salsa (240 Kcal) | Arroz + Feijão + Quibe Assado + Salada de Alface (220 Kcal) | Arroz + Feijão + Frango ao Molho com Tomate (235 Kcal) | Arroz + Feijão Rico (Beterraba) + Cubos ao Molho (193,60 Kcal) | Arroz + Feijão + Ovos Mexidos + Salada de Chuchu (183 Kcal) |
| Lanche da Tarde | Gelatina (80 Kcal) | Fruta (98 Kcal) | Fruta (120 Kcal) | Fruta (209 Kcal) | Chá de Erva Doce + Biscoito (120 Kcal) |
| Jantar | Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal) | Polenta à Bolonhesa (137 Kcal) | Canja de Frango (156 Kcal) | Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal) | Arroz temperado com Ovos e Legumes (142 Kcal) |

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