



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

JULHO  
2019

Refeição	Terça-feira 02/07	Quarta-feira 03/07	Quinta-feira 04/07	Sexta-feira 05/07	Segunda-feira 08/07
<b>Café da Manhã</b>	Chá Mate + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá de Camomila + Biscoito Caseiro	Leite com Achocolatado + Pão de Cachorrão com Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (190 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Carne ao Molho (202,90 Kcal)	Arroz com Brócolis + Feijão + Moída Refogada (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Cubos ao Molho + Salada de Tomate (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Fígado Acebolado com Cheiro Verde + Salada de Repolho (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Omelete de Forno com Milho e Ervilha (177,40 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Creme de Chocolate (Leite, achocolatado e amido) (98 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Bolo de Chocolate + Suco (110 Kcal)	Chá + Biscoito (120 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Macarrão Integral à Bolonhesa (165 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

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.

*Sheisa C. Sargi*  
Dra. Sheisa C. Sargi  
NUTRICIONISTA  
CRN-8 3504