



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



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

JULHO / AGOSTO
2019

Refeição	Terça-feira 30/07	Quarta-feira 31/07	Quinta-feira 01/08	Sexta-feira 02/08	Segunda-feira 05/08
Café da Manhã	Leite com Achocolatado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate + Pão Caseiro com Margarina (180 Kcal)	Chá de Camomila + Biscoito (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Tiras + Salada de Pepino (138 KCal)	Arroz + Feijão + Carne Moída ao Molho + Mandioca Cozida (165 Kcal)	Arroz + Feijão + Cubos Cozidos + Salada de Brócolis (178,80 Kcal)	Arroz + Feijão + Escondidinho (Batata doce) com Frango (165 Kcal)	Arroz + Feijão + Ovos Mexidos com Açafrão + Salada de Chuchu (183 Kcal)
Lanche da Tarde	Biscoito + Chá Mate (120 Kcal)	Fruta (89 Kcal)	Fruta (135 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Bebida Láctea + Cereal Matinal (89 Kcal)
Jantar	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (220 Kcal)	Caldo de Mandioca com Legumes 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)	Arroz temperado com Ovos e Legumes (142 Kcal)

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

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