



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

AGOSTO
2019

Refeição	Terça-feira 13/08	Quarta-feira 14/08	Quinta-feira 15/08	Sexta-feira 16/08	Segunda-feira 18/08
Café da Manhã	Chá Mate + Pão com Doce (285,70 Kcal)	Chá de Camomila com Açúcar Mascavo + Biscoito Caseiro	Leite com Achocolatado + Pão de Cachorrão com Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (190 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Tiras Aceboladas + Salada de Repolho	Arroz + Feijão + Carne em Cubos com Batata (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Pernil Acebolado + Abobrinha Refogada (198 Kcal)	Risoto de Frango com Brócolis + Feijão (202,90 Kcal) (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Farofa de Linguiça + Salada de Chuchu (177,40 Kcal)
Lanche da Tarde	Sagu (98 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (110 Kcal)	Bolo de Fubá com Erva Doce + Suco de Uva (230 Kcal)	Bebida láctea (123 Kcal)
Jantar	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (140 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal)	Canjiquinha com Pernil (165 Kcal)	Canja de Frango com Legumes (220 Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

*Suco de Uva Integral: diluir 1 parte de suco para duas partes de água.

*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, utilizar o arroz integral, misturar com o arroz branco.** Frutas, legumes e verduras disponíveis da época.