



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**

SETEMBRO
2019

Refeição	Terça-feira 10/09	Quarta-feira 11/09	Quinta-feira 12/09	Sexta-feira 13/09	Segunda-feira 16/09
Café da Manhã	Leite com Achatolado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (180 Kcal)	Chá Mate + Pão com Doce (186,80 Kcal)	Leite com Achatolado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
Almoço	Arroz + Feijão + Tiras Aceboladas + Salada de Alface (189 Kcal)	Arroz + Feijão + Carne em Cubos + Salada de Tomate (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Pernil Acebolado + Mandioca Cozida (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Coxa e Sobrecoxa de Frango Assada + Salada de Beterraba (202,90 Kcal (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Farofa de Linguiça + Salada de Chuchu (177,40 Kcal)
Lanche da Tarde	Vitamina de Frutas* (122 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Bebida Láctea* (109 Kcal)
Jantar	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (140 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (137 Kcal)	Polenta com Pernil (165 Kcal)	Canja de Frango com Legumes (220 Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

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

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.