



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**

OUTUBRO  
2019

Refeição	Terça-feira 01/10	Quarta-feira 02/10	Quinta-feira 03/10	Sexta-feira 04/10	Segunda-feira 07/10
<b>Café da Manhã</b>	Leite com Achocolatado + Pão com Margarina (285,70 Kcal)	Chá Mate + Biscoito (180 Kcal)	Chá Mate + Pão com Doce (186,80 Kcal)	Leite com Achocolatado + Biscoito Doce (216 Kcal)	Chá Mate + Bolacha Salgada (212,60 Kcal)
<b>Almoço</b>	Arroz + Feijão + Carne em Cubos (202,90 Kcal)	Arroz + Feijão + Quibe Nutritivo Assado (Carne Moída e Cenoura ralada) (198 Kcal)	Galinhada (Sassami em Cubos) + Feijão + Salada de Repolho (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Tiras ao Molho + Salada de Chuchu (168 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguiça Assada + Abobrinha Refogada (177,40 Kcal)
<b>Lanche da Tarde</b>	Arroz Doce (82 Kcal)	Fruta (120 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Fruta (90 Kcal)	Chá + Biscoito (120 Kcal)
<b>Jantar</b>	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) (220 Kcal)	Macarrão Integral à Bolonhesa (165 Kcal)	Canja de Frango com Legumes (137 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) 220 Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

*Sheila C. Sargi*  
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.