



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**

NOVEMBRO
2019

Refeição	Terça-feira 05/11	Quarta-feira 06/11	Quinta-feira 07/11	Sexta-feira 08/11	Segunda-feira 11/11
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 Cenoura (189 Kcal)	Arroz + Feijão + Cubos ao Molho + Salada de Chuchu (202,90 Kcal)	Arroz + Feijão + Pernil Acebolado + Salada de Tomate (198 Kcal)	Arroz + Feijão + Filé de Frango (Sassami) Dourado + Salada de Repolho <i>Repolho</i> (192 Kcal)	Arroz + Feijão + Linguíça Assada + Abobrinha Refogada (177,40 Kcal)
Lanche da Tarde	Vitamina de Frutas com Aveia* (122 Kcal)	Fruta (120 Kcal) <i>maio</i>	Fruta (90 Kcal) <i>laranja</i>	Bebida Láctea (125 Kcal) <i>Suco de Uva</i>	Chá + Biscoito (120 Kcal)
Jantar	Sopa de Legumes com Macarrão (Ave Maria) e Carne (140 Kcal)	Sopa de Legumes com Macarrão (Letrinhas) e Frango (137 Kcal)	Polenta com Pernil (165 Kcal)	Canja de Frango com Legumes (180Kcal)	Arroz Temperado (298,30 Kcal)

Sheisa C. Sargi - Nutricionista - CRN-8 3504

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

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.